

## CITTA' DI RECANATI

# REGOLAMENTO COMUNALE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

### ART. 1

#### (Finalità)

La Commissione Mensa è un organo consultivo, propositivo e di controllo del Comune che opera a titolo gratuito.

La gestione delle mense scolastiche ha lo scopo di coinvolgere tutte le componenti della scuola nel controllo del servizio di refezione scolastica, al fine di garantire il miglior servizio, nell'interesse dei bambini e dei ragazzi, in stretta collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

Il Comune di Recanati mette a disposizione le strutture, anche digitali, per supportare l'attività posta in essere dalla Commissione.

### ART. 2

#### (Composizione e durata in carica)

1. La Commissione Mensa è composta da 20 membri che vengono eletti successivamente all'approvazione del presente regolamento e dura in carica tre anni.

2. Il Consiglio dell'Istituto Comprensivo "N. Badaloni" e il Consiglio dell'Istituto Comprensivo "B. Gigli" nominano ciascuno:

- n. 1 membro individuato tra i genitori degli studenti per ogni plesso scolastico che usufruisce della mensa;
- n.1 docente per ogni ordine scolastico, in rappresentanza della scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado se prevede il servizio mensa;
- n. 1 membro scelto tra il personale ATA che usufruisce del servizio di refezione scolastica.

3. All'interno della Commissione Mensa vengono eletti:

- Un Presidente;
- Un Vice Presidente;
- Un Segretario.

4. Alle riunioni della Commissione Mensa partecipano di diritto i Dirigenti Scolastici e il Sindaco o Assessore competente.

# CITTA' DI RECANATI

## **ART. 3**

### **(Requisiti)**

I membri eletti componenti della C.M.S., per poter svolgere il loro ruolo, devono:

- quanto ai componenti genitori: avere figli frequentanti l'Istituto Comprensivo in questione che usufruiscono del servizio mensa scolastica;
- quanto alla componente personale docente ed ATA: prestare servizio presso l'Istituto Comprensivo in questione ed usufruire, nell'ambito del proprio orario di lavoro, del servizio mensa scolastica;

## **ART.4**

### **(Decadenza dalla nomina)**

1. I Soggetti facenti parte della C.M.S., che perdono i requisiti di cui all'art. n.3 decadono automaticamente dalla carica.
2. Il Consiglio di Istituto provvederà alla surroga dei soggetti decaduti dall'incarico ed i membri eletti resteranno in carica fino al termine del triennio.
3. Tutti i membri eletti componenti la C.M.S. non devono avere familiari entro il quarto grado che lavorino all'interno dell'azienda che ha l'appalto per le mense scolastiche, pena la decadenza dall'incarico.

## **ART. 5**

### **(Compiti)**

1. La C.M.S. svolge funzioni propositive e di indirizzo in ordine alle tematiche afferenti la ristorazione scolastica ed ha il compito di garantire una costruttiva collaborazione tra l'Amministrazione Comunale, la Dirigenza scolastica e la ditta aggiudicatrice del servizio mensa per concorrere ad assicurare il fine comune che il Servizio di ristorazione scolastica sia eseguito rispettando principi di efficienza, efficacia, trasparenza.

2. In particolare alla C.M.S. sono attribuite le seguenti funzioni:

- svolgere un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione comunale, alla quale compete l'organizzazione del servizio di mensa scolastica;
- proporre suggerimenti al fine di ottimizzare il servizio, con i limiti imposti dalla normativa, dal contratto di appalto e dal presente Regolamento;
- svolge un ruolo consultivo e propositivo in merito all'andamento ed alla qualità del servizio, nonché all'educazione alimentare;
- formulare proposte su predisposizione, aggiornamento e modifica del menù sempre compatibilmente con il contratto di appalto e con le direttive e il parere dell'A.S.U.R.;

## CITTA' DI RECANATI

- diffondere e divulgare le attività svolte nell'ambito delle proprie funzioni.

3. Il parere espresso dalla C.M.S., su richiesta dell'Ente e dei Dirigenti scolastici, ha valore consultivo non vincolante ai fini della funzionalità del servizio, di cui è responsabile l'Amministrazione Comunale tramite i propri organi.

4. I controlli presso i centri di cottura e nei locali adibiti a refettorio potranno avvenire, senza preavviso, al massimo due volte al mese per ciascun Istituto Comprensivo, da parte dei genitori facenti parte della C.M.S. nel numero di 3 soggetti massimo su delega del Presidente. Sono oggetto di controllo la distribuzione dei pasti, la loro quantità e qualità, la pulizia dei locali e delle stoviglie e la conformità del menu. Le visite per controlli giustificati da particolari esigenze dovranno essere concordate con il Responsabile del servizio comunale interessato. I genitori delegati al controllo potranno:

- assaggiare le pietanze servite;
- assistere alle diverse fasi della preparazione e della somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e stoviglie.

Durante le visite sarà prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente delicate sotto il profilo igienico-sanitario. I genitori non potranno procedere al prelievo di sostanze alimentari, dovranno astenersi dalle visite di controllo in caso di tosse, raffreddore, malattie infettive o comunque dell'apparato gastrointestinale; per i sopralluoghi presso il centro di cottura saranno dotati dei dispositivi previsti per il personale della ditta appaltatrice e forniti da quest'ultima al momento del controllo. A seguito del sopralluogo effettuato, verrà compilata una scheda di rilevazione/valutazione –su modello fornito dagli uffici comunali- (allegata al presente regolamento) da inoltrarsi al Responsabile comunale del servizio.

### **ART. 6**

#### **(Informazione ai genitori degli utenti del servizio)**

I membri facenti parte della Commissione Mensa sono tenuti a dare la disponibilità a fornire un recapito telefonico o un indirizzo di posta elettronica da mettere a disposizione dei genitori degli utenti del servizio di refezione scolastica per eventuali segnalazioni.

Dopo ogni riunione della Commissione ha facoltà di redigere un verbale da approvare nelle sedute successive. Solo dopo l'approvazione ne verrà data ampia divulgazione.

### **ART. 7**

#### **(Entrata in vigore del Regolamento)**

Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di esecutività dell'atto deliberativo di approvazione.

**SCHEDA DI RILEVAZIONE/VALUTAZIONE  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Al Comune di Recanati  
P.zza G. Leopardi, 26  
62019 – RECANATI (MC)

(Barrare le caselle che interessano)

Tipo scuola:  infanzia  primaria  secondaria di primo grado

Denominazione della Scuola: \_\_\_\_\_

**SERVIZIO**

1-Gli addetti alla distribuzione si presentano: in ordine (camice, cuffia, guanti, mascherina):

SI  NO

**AMBIENTE E ATTREZZATURE**

1-Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato e pulito:

buono  mediocre  sufficiente  scarso

2-Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito:

buono  mediocre  sufficiente  scarso

3-I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette:

SI  NO

**MENU' STANDARD**

Giorno della settimana \_\_\_\_\_

1-Il menù previsto è stato rispettato:  SI  NO

Se NO perché: \_\_\_\_\_

2-Il pasto servito è:

1° piatto: \_\_\_\_\_

2° piatto: \_\_\_\_\_

contorno: \_\_\_\_\_

frutta/dessert: \_\_\_\_\_

## TEMPERATURE e DURATA DEL SERVIZIO

1-Temperatura del cibo:

1° piatto:  caldo  tiepido  freddo

2° piatto:  caldo  tiepido  freddo

piatto unico:  caldo  tiepido  freddo

contorno:  adeguato  non adeguato

2- Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

entro 10 minuti  10 – 20 minuti  oltre 20 minuti

3- La pasta e contorni vengono conditi al momento?  SI  NO

4- La durata della distribuzione del 1° piatto è:

entro 10 minuti  10 – 20 minuti  oltre 20 minuti

5- La durata della distribuzione del 2° piatto è:

entro 10 minuti  10 – 20 minuti  oltre 20 minuti

6-La durata del pranzo è:

entro 30 minuti  30 – 60 minuti  oltre 60 minuti

7-Cottura del cibo:

1° piatto:  adeguata  eccessiva  scarsa

2° piatto:  adeguata  eccessiva  scarsa

contorno:  adeguato  non adeguato

## QUANTITÀ E QUALITÀ DEL CIBO

1-Quantità porzione servita:

conforme alle tabelle dietetiche  non conforme alle tabelle dietetiche

**2-Sapore:**

1° piatto:  gradevole  accettabile  non accettabile

2° piatto:  gradevole  accettabile  non accettabile

contorno:  gradevole  accettabile  non accettabile

**3-Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione:**

SI  NO

**4-Il pane è di qualità:**

buona  mediocre  scarsa

**5-La frutta è:**

accettabile  acerba  matura

### **GRADIMENTO / APPETIBILITÀ:**

1° piatto:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

2° piatto:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

contorno:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

frutta:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

### **MENU' VEGETARIANO/VEGANO**

Giorno della settimana \_\_\_\_\_

**1-Il menù previsto è stato rispettato:**  SI  NO

Se NO perché: \_\_\_\_\_

**2-Il pasto servito è:**

1° piatto: \_\_\_\_\_

2° piatto: \_\_\_\_\_

contorno: \_\_\_\_\_

frutta/dessert: \_\_\_\_\_

## TEMPERATURE e DURATA DEL SERVIZIO

1-Temperatura del cibo:

1° piatto:  caldo  tiepido  freddo

2° piatto:  caldo  tiepido  freddo

piatto unico:  caldo  tiepido  freddo

contorno:  adeguato  non adeguato

2- Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

entro 10 minuti  10 – 20 minuti  oltre 20 minuti

3- La pasta e contorni vengono conditi al momento?  SI  NO

4- La durata della distribuzione del 1° piatto è:

entro 10 minuti  10 – 20 minuti  oltre 20 minuti

5- La durata della distribuzione del 2° piatto è:

entro 10 minuti  10 – 20 minuti  oltre 20 minuti

6-La durata del pranzo è:

entro 30 minuti  30 – 60 minuti  oltre 60 minuti

7-Cottura del cibo:

1° piatto:  adeguata  eccessiva  scarsa

2° piatto:  adeguata  eccessiva  scarsa

contorno:  adeguato  non adeguato

## QUANTITÀ E QUALITÀ DEL CIBO

1-Quantità porzione servita:

conforme alle tabelle dietetiche  non conforme alle tabelle dietetiche

2-Sapore:

1° piatto:  gradevole  accettabile  non accettabile

2° piatto:  gradevole  accettabile  non accettabile

contorno:  gradevole  accettabile  non accettabile

3-Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione:

SI  NO

4-Il pane è di qualità:

buona  mediocre  scarsa

5-La frutta è:

accettabile  acerba  matura

### GRADIMENTO / APPETIBILITÀ:

1° piatto:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

2° piatto:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

contorno:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

frutta:  sgradevole  mediocre  accettabile  buono  ottimo

### DIETE SPECIALI O ALTRE SITUAZIONI

1-Sono serviti menù diversi da quelli previsti (per diete speciali o altre situazioni)?

SI  NO

Se sì quanti:

---

---

---

---



**Consigli, proposte, osservazioni:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Nomi dei compilatori

Firma

.....  
.....  
.....

Recanati, li \_\_\_\_\_