



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 7° - SERVIZI EDUCATIVI

REGOLAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA

Approvato con Deliberazione di C.C. n. 255 del 19.12.2024

INDICE

- Articolo 1 – Premesse e principi
- Articolo 2 – Finalità e funzioni
- Articolo 3 – Composizione
- Articolo 4 – Requisiti e condizioni dei componenti
- Articolo 5 - Durata e funzionamento
- Articolo 6 - Assemblea plenaria
- Articolo 7 – Compiti e strumenti di valutazione
- Articolo 8 – Visite di controllo e modalità di comportamento
- Articolo 9 – Norme igienico-sanitarie
- Articolo 10 – Disposizioni finali

Art. 1 – PREMESSE E PRINCIPI

Il Servizio Refezione Scolastica è una componente importante del diritto allo studio in quanto ha lo scopo di assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

Inoltre, è ormai universalmente riconosciuta la stretta correlazione esistente tra alimentazione e salute: una corretta alimentazione non solo è in grado di assicurare al bambino un'adeguata efficienza psico-fisica, ma soprattutto è in grado di prevenire o di ritardare una serie di patologie che affliggono la nostra società: diabete, ipertensione, cardiopatia, obesità, tumori, ecc.

In considerazione di quanto sopra, sono da ritenersi fondamentali i seguenti presupposti:

→ il bambino è posto al centro del servizio di refezione scolastica, in relazione ai suoi specifici bisogni nutrizionali ed emotivi/caratteriali, favorendo, attraverso strutturati percorsi sensoriali (gusto, olfatto, vista e tatto), un approccio positivo alla varietà dei nutrienti.

→ La refezione scolastica costituisce un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari.

Favorisce, inoltre, l'inclusione, l'uguaglianza, l'integrazione e la socialità.

Attenzione particolare viene riservata alle cosiddette "diete speciali", ovvero regimi alimentari con caratteristiche dietetico nutrizionali particolari, destinati a bambini che, per motivi clinici (es. allergie, intolleranze, malattie metaboliche, ecc.), religiosi o etici (es. vegetariani), non possono fruire del pasto normalmente fornito, al fine di consentire loro di vivere il momento del pasto senza sentirsi in qualche modo penalizzati, cercando di promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti adeguati, anche all'interno di una "dieta speciale".

Inoltre, viene svolto, insieme alla famiglia e al personale di sostegno, un attento lavoro sulle diete che riguardano il "disturbo selettivo alimentare" (disturbo emotivo di evitamento del cibo legato alle proprietà sensoriali, l'aspetto, il colore, l'odore, il gusto, ecc). In questo caso viene elaborato uno schema dietetico che permette al bambino di poter condividere il momento del pasto insieme ai compagni e aiuta le famiglie a condividere una situazione particolare.

È di fondamentale importanza il monitoraggio e la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente, attraverso i quali è possibile rilevare e ridurre gli sprechi alimentari, educando ad un consumo consapevole e sostenibile.

Lo spreco alimentare può essere ridotto, nel rispetto dei cardini della dieta mediterranea descritti nelle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale scolastica*" elaborate dal Ministero della salute, decreto del 28 ottobre 2021 e delle "*Linee guida per una sana alimentazione*" (revisione 2018) CREA, introducendo ricette ad elevata appetibilità e gradimento, stimolando la curiosità del bambino ed un approccio positivo con il cibo, valorizzando le tradizioni e le ricette gastronomiche locali e le diverse culture alimentari, etniche, religiose nonché salvaguardando le specifiche condizioni cliniche.

→ Per le famiglie, questo servizio rappresenta un supporto fondamentale nella gestione della vita familiare e favorisce la varietà degli alimenti e dei nutrienti, riducendo la "povertà alimentare".

Le famiglie vengono informate sulle finalità della refezione scolastica e coinvolte in un percorso di educazione alimentare che affronti il significato di un'equilibrata alimentazione, la stagionalità della verdura e della frutta, il rapporto con il cibo, la prevenzione dell'obesità infantile e di altre patologie connesse con l'alimentazione.

→ Gli insegnanti sono parte attiva nella refezione scolastica, anzitutto partecipando al pasto insieme ai bambini, in quanto essi vedono l'adulto come modello comportamentale da imitare e da cui apprendere le principali regole.

Il momento della consumazione del pasto è a tutti gli effetti una importante componente dell'educazione all'alimentazione corretta e consapevole.

Fondamentale per sostenere tale processo educativo è favorire la formazione continua del personale che, a qualsiasi titolo, partecipa e collabora con il servizio di refezione.

→ La Commissione Mensa, organo di controllo con ruolo propositivo, rappresenta un importante anello di congiunzione fra gli utenti, le famiglie, la scuola, gestione del servizio e l'amministrazione comunale.

Art. 2 – FINALITÀ E FUNZIONI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza e con spirito di collaborazione costruttiva con l'Amministrazione Comunale, le seguenti funzioni:

- effettua segnalazioni, raccoglie suggerimenti e istanze che pervengono dagli utenti, dagli insegnanti e dai genitori;
- effettua monitoraggi del gradimento del pasto e della qualità del servizio, ivi compresa l'assistenza alla mensa, attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte (allegate al presente regolamento), trasmettendole al Comune di Fano - Servizio di refezione scolastica;
- esprime pareri e formula proposte in merito al menù scolastico ed alle modalità di erogazione del servizio, nel rispetto del capitolato d'appalto;
- propone percorsi didattici di educazione alimentare.

Art. 3 – COMPOSIZIONE

Le Commissioni Mensa sono costituite da componenti individuati in ciascun plesso scolastico in cui è attivo il servizio di refezione.

La Commissione Mensa è composta da:

- almeno n. 2, massimo n. 8 genitori degli alunni iscritti al servizio nel plesso;
- n. 2 insegnanti di plesso, nominati dal competente Dirigente scolastico o comunale del plesso di riferimento.

I componenti della Commissione verranno eletti contestualmente alle elezioni dei rappresentanti di classe ed eventualmente i due ruoli potranno coincidere.

I componenti della Commissione dell'anno precedente restano in carica fino alla nomina dei nuovi e possono esercitare tutte le funzioni riconosciute dal presente regolamento.

Le Commissioni Mensa nominano, al proprio interno, fra i genitori eletti, un Presidente e un suo vicario, che hanno il compito di farsi portavoce con l'Amministrazione comunale delle esigenze e delle istanze dei vari plessi dell'Istituto comprensivo.

Contestualmente, un insegnante assumerà il compito di verbalizzatore delle riunioni. Alle riunioni delle Commissioni Mensa possono partecipare:

- l'Assessore ai servizi educativi;
- il Dirigente scolastico del plesso scolastico o un suo delegato;
- il Dirigente comunale dei Servizi Educativi o un suo delegato;
- il Funzionario comunale Responsabile della Refezione scolastica;
- il Referente comunale del servizio refezione scolastica.

Le Commissioni Mensa possono invitare alle riunioni un rappresentante della Ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica, i cuochi del plesso di riferimento, esperti dell'Azienda Sanitaria Territoriale.

L'elenco dei componenti delle Commissioni Mensa, del Presidente e del relativo supplente devono essere comunicati al Comune di Fano – Servizi Educativi - dal competente Istituto Comprensivo e dalle referenti delle scuole comunali del sistema 0 -6 entro la fine del mese di ottobre di ciascun anno.

Il Comune di Fano – Servizi Educativi - trasmetterà alla Ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica l'elenco dei nominativi delle persone autorizzate ad accedere ai locali mensa per lo svolgimento dell'attività di verifica.

Art. 4 - REQUISITI E CONDIZIONI DEI COMPONENTI

Possono far parte della Commissione Mensa i genitori con figli regolarmente iscritti al servizio mensa in uno dei plessi cui fa riferimento la Commissione stessa.

I componenti della Commissione mensa devono:

- aver preso visione del presente regolamento;
- attenersi alle modalità di comportamento e alle norme igienico sanitarie da attuare durante le visite di controllo;

- aver preso visione della parte di capitolato d'appalto riferita alle caratteristiche delle derrate alimentari.

Art. 5 – DURATA E FUNZIONAMENTO

Le Commissioni Mensa durano in carica per l'intero anno scolastico e i loro componenti possono essere rieletti.

Alle stesse competono gli oneri di funzionamento ed organizzativi, che non devono gravare sull'Amministrazione comunale.

Le riunioni delle Commissioni Mensa si svolgono, di norma, in orario pomeridiano almeno 2 volte l'anno.

Le riunioni possono svolgersi in presenza, nei locali del plesso scolastico interessato, oppure in videoconferenza *on line*.

La Commissione mensa è convocata dal Presidente via mail oppure su richiesta scritta e motivata da parte di almeno tre dei componenti che la compongono, presentata con congruo anticipo al Presidente della Commissione.

La convocazione deve contenere oltre alla data fissata, anche l'ora, il luogo, il *link* se in modalità *on line*, l'ordine del giorno e deve pervenire ai componenti della Commissione almeno 5 giorni prima della data stabilita per la riunione.

Le sedute della Commissione sono valide quando è presente la metà più uno dei componenti in carica.

Il verbale della riunione, con l'ordine del giorno, verrà trasmesso entro 5 giorni, via mail, dal Presidente della Commissione all'Istituto Comprensivo ed ai Servizi educativi - Ufficio comunale di refezione scolastica.

Art. 6 ASSEMBLEA PLENARIA

L'Amministrazione Comunale - Servizi Educativi -, successivamente alla costituzione delle Commissioni Mensa, convoca l'Assemblea Plenaria composta dai tutti i componenti delle Commissioni Mensa e quelli previsti all'art. 3, per illustrare il presente Regolamento, unitamente al documento elaborato dall' AST nell'ambito del Piano Regionale Prevenzione “*Gli aspetti nutrizionali della ristorazione scolastica nelle Marche – Consigli alle famiglie*”, che potrà essere illustrato dal rappresentante dell' AST PU.

Art. 7 – COMPITI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La Commissione Mensa visita e verifica gli ambienti interessati dal servizio di refezione scolastica (i refettori, i centri cottura e i locali dispensa) in riferimento a:

- conformità del pasto fornito rispetto a quello previsto dal menù;

- rispetto delle tabelle dietetiche stabilite dall'AST;

- gradimento del pasto, attraverso appositi strumenti di valutazione;
- idoneità dei cibi rispetto a temperatura, condimento, sapore, grammature;
- quantità dei residui;
- qualità delle materie prime;
- modalità di preparazione e cottura degli alimenti;
- modalità di conservazione degli alimenti nella dispensa e nei frigoriferi.

La Commissione mensa, dopo ciascun sopralluogo, formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita scheda di valutazione predisposta dal Servizio di refezione scolastica. La medesima deve essere trasmessa dall'Istituto Comprensivo, per il tramite del Protocollo Generale, agli uffici del Servizio comunale di refezione scolastica, entro tre giorni dall'effettuazione della verifica.

Le informazioni contenute nelle schede saranno debitamente registrate e raccolte dall'Amministrazione comunale – Servizi educativi - ai fini della valutazione complessiva del servizio.

In caso di rilevazione di situazioni che richiedono interventi urgenti, è opportuno anticipare quanto riscontrato in tempo reale per le vie brevi (telefono, mail) al Servizio comunale di refezione scolastica, affinché possano essere intraprese le opportune verifiche.

Art. 8 – VISITE DI CONTROLLO E MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

I componenti della Commissione o Mensa di plesso, per svolgere la loro funzione di controllo, sono autorizzati ad accedere ai locali mensa ove si effettua il servizio di refezione scolastica, per la verifica dello svolgimento dello stesso, ed anche ai locali delle cucine.

L'accesso ai locali mensa potrà avvenire negli orari che vanno dall'arrivo del pasto nei plessi sino al termine delle operazioni di sgombero dei locali, compreso il momento di consumo del pasto (asilo nido: ore 11,00 – 12,00; scuola dell'infanzia: ore 11,45 – 13,30; scuola primaria: ore 12,15 – 14,00) e sarà consentito ad un numero non superiore a 2 persone per ogni sopralluogo al plesso scolastico, che potranno assistere dalla fase di distribuzione del pasto alle operazioni di pulizia e sanificazione e potranno procedere all'assaggio del cibo distribuito.

L'accesso ai locali delle cucine e delle dispense (le visite dovranno essere comunicate anticipatamente al referente comunale della refezione scolastica) potrà avvenire dalle ore 07,30 alle ore 10,30 per un massimo di 60 minuti e sarà consentito ad una sola persona ogni

volta.

L'accesso sarà concesso per 1 solo giorno la settimana, a scelta del rilevatore, che verrà

dotato dell'abbigliamento adeguato (copriabito, copriscarpe e cuffia monouso per i capelli).

Durante i sopralluoghi i componenti non possono:

- fare richiami e/o rivolgere osservazioni al personale;
- modificare in modo autonomo il menù scolastico in vigore;
- assumere comportamenti non consoni verso gli alunni (es. è vietato aiutare, imboccare gli alunni sostituendosi alle mansioni del personale docente, soffermarsi in modo prolungato con i medesimi);
- procedere al prelievo di sostanze alimentari, quali materie prime e prodotti finiti;
- fotografare o filmare i piatti e le attività della mensa.

I membri della Commissione, nel rispetto dei tempi e dell'organizzazione del lavoro, possono:

- chiedere informazioni al personale in merito alla preparazione e/o distribuzione dei pasti, senza creare intralcio alla normale attività;
- degustare, in spazio distinto e separato, al termine della distribuzione, campioni del pasto del giorno, con stoviglie fornite dal personale di cucina;
- presenziare alla distribuzione e consumo dei pasti;
- presenziare alle operazioni di pulizia e sanificazione.

Art. 9 – NORME IGIENICO-SANITARIE

L'attività della Commissione Mensa deve limitarsi alla sola osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con prodotti alimentari, attrezzature, utensili, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

I componenti delle Commissioni Mensa si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore, malattie infettive o virali dell'apparato respiratorio e gastrointestinale.

Art. 10 – DISPOSIZIONI FINALI

Il presente Regolamento entrerà in vigore dalla data di esecutività del provvedimento approvativo.