



COMUNE DI RESANA

Provincia di Treviso

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

1) Oggetto e finalità

Il presente regolamento disciplina i rapporti con l'utenza in ordine all'erogazione del servizio di mensa scolastica, in attuazione dei principi di trasparenza, efficienza ed efficacia della gestione amministrativa.

Come finalità principale si propone la ricerca di forme di comunicazione e consultazione allo scopo di consentire una maggiore partecipazione dell'utenza alla gestione dei servizi;

2) Accesso al servizio

Il servizio di ristorazione scolastica viene fornito agli alunni della Scuola primaria e secondaria di 1° grado.

Per l'accesso al servizio è richiesta l'iscrizione secondo le modalità ed i termini fissati annualmente dall'Amministrazione comunale .

Annualmente l'Amministrazione comunale stabilisce il costo del pasto e le modalità di riscossione.

3) Descrizione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è erogato agli utenti presso le mense scolastiche ubicate nelle scuole primarie di Resana e Castelminio.

I pasti consumati nelle mense scolastiche sono prodotti da un centro di produzione pasti dislocato anche fuori del territorio comunale e trasportati nelle mense scolastiche (dalla ditta appaltatrice del servizio di fornitura pasti nelle mense scolastiche).

I menù dell'anno scolastico si attengono alle tabelle dietetiche predisposte seguendo le "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con decreto del Dirigente della Direzione Regionale Prevenzione della Regione Veneto.

Sono previsti due menù annuali: Autunno/inverno – primavera/estate.

Ognuno dei menù stabilisce i pasti con le relative grammature.

Per i bambini con intolleranze alimentari, allergie o altro sono seguite le prescrizioni pediatriche con tabelle dietetiche personalizzate.

I genitori sono tenuti a presentare il certificato del medico curante che attesti la dieta particolare da seguire con precisa indicazione degli alimenti da escludere e il periodo di osservazione della dieta.

Non è possibile portare da casa alcun alimento.

I pasti prodotti dal centro di produzione sono confezionati in relazione all'orario di consumazione nelle singole scuole, collocati in appositi contenitori per il mantenimento delle temperature e trasportati nelle mense scolastiche per il consumo.

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti è tutelata da un sistema di autocontrollo che ha lo scopo di ridurre e prevenire i rischi messi in atto dalla ditta appaltatrice del servizio di fornitura dei pasti.

4) Commissione mensa

La partecipazione attiva degli utenti è fondamentale per il raggiungimento della qualità del servizio.

La Commissione mensa è un organismo attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e miglioramento del servizio.

La Commissione è costituita a livello comunale ed esercita la propria attività nell'ambito della refezione scolastica ed è l'organismo attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e miglioramento del servizio.

La Commissione mensa scolastica è composta da:

- da n. 3 rappresentanti dei genitori, n. 1 per ogni plesso designato dai genitori degli utenti del servizio mensa e da un numero massimo di due referenti dell'amministrazione comunale.

I nominativi dei rappresentanti dei genitori designati dovranno essere comunicati per iscritto al Comune.

5) Attività della Commissione

La Commissione svolge, nell'interesse degli utenti attività di controllo attraverso sopralluoghi nelle mense scolastiche per verificarne le condizioni igienico-sanitarie ma anche del servizio della ditta appaltatrice, il rispetto dei menù, la corretta distribuzione dei pasti, il corretto smaltimento dei pasti preparati e non consumati, ecc.

La Commissione può fare proposte per il miglioramento del servizio e partecipare alle iniziative sul tema dell'alimentazione eventualmente promosse con o dal Comune.

Nel corso dei sopralluoghi la Commissione potrà:

1) controllare l'igiene e la pulizia dei locali e delle attrezzature (pavimenti, muri, finestre, tavoli da lavoro, contenitori, vassoi ecc.) e verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.

2) controllare il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati (in particolare degli scaldavivande).

3) verificare che il personale addetto alla distribuzione dei pasti indossi camice, cuffie, guanti;

4) verificare che il personale addetto alla distribuzione dei pasti abbia controllato le grammature (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino) e abbia misurato le temperature dei cibi in arrivo (le temperature richieste sono differenti a seconda dei cibi e il loro rispetto è fondamentale per prevenire la proliferazione di batteri);

5) controllare il rispetto delle diete speciali;

6) controllare il rispetto dei menù

7) assaggiare il pasto prima del consumo degli alunni, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature)

8) verificare la corretta distribuzione dei pasti e il corretto smaltimento di quelli non consumati;

9) verificare la corrispondenza tra il numero dei pasti e presenza degli utenti.

10) ulteriori verifiche ai sensi del Capitolato speciale in vigore.

Durante i sopralluoghi, i componenti della Commissione Mensa non possono venire a contatto in nessun caso con gli alimenti prima e durante la loro preparazione e interferire con la normale gestione dell'attività didattica (anche il momento della consumazione del pasto è un momento educativo che avviene solo sotto il controllo e la concreta responsabilità degli insegnanti incaricati).

Dopo la visita, i componenti della Commissione devono predisporre una relazione sul controllo effettuato, da trasmettere successivamente all'Assessorato alla Pubblica Istruzione.

Eventuali gravi irregolarità, osservazioni, disservizi, richieste di chiarimenti, lamentele, ecc. devono essere segnalate immediatamente al Responsabile del Plesso e al Comune di Resana (Ufficio Scuola 0423/717337).

Nei casi in cui si manifestassero casi di malessere generale dei ragazzi o problemi urgenti devono essere immediatamente coinvolti gli operatori scolastici di turno che a loro volta dovranno attivarsi per :

- chiamare il Comune e in caso di assoluta urgenza il 118;
- tenere sotto controllo tutti i residui degli alimenti, facendo attenzione che i campioni di cibo presenti in teglie e nei piatti dei bambini non siano gettati, ma che vengano raccolti da parte del personale addetto;
- Raccogliere tutti i dati sui cibi consumati e sui sintomi accusati dai bambini;

All'interno della Commissione potrà essere nominato un referente con il compito di:

- coordinare gli accessi per gli assaggi attraverso la redazione di un calendario che potrà essere cambiato in qualsiasi momento;
- svolgere la funzione di raccordo con gli altri genitori rendendoli partecipi delle eventuali riunioni con il Comune, decisioni assunte ecc.

Nei giorni di funzionamento della mensa solo ed esclusivamente i componenti della Commissione sono autorizzati ad accedere ai locali prima e dopo la somministrazione dei pasti al fine di poter svolgere al meglio l'attività di controllo così come disciplinata dal presente regolamento.

Considerato che il momento della mensa rientra pienamente nell'attività educativa di formazione dell'alunno, i componenti la Commissione dopo l'espletamento dei controlli previsti sono tenuti ad allontanarsi dal locale mensa al fine di permettere agli alunni di vivere la pausa pranzo in piena autonomia e crescita.

Il controllo è esercitato da ciascun membro della Commissione.

Regolamento approvato con deliberazione di Consiglio n. 62 del 24.11.2009 modificato con delibera di Consiglio n. 16 del 27.04.2015 esecutiva il 19.05.2015