



COMUNE DI SCALENGHE

Unione dei Comuni di Airasca – Buriasco - Scalenghe

Città Metropolitana di Torino

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 25 del 16/10/2018

INDICE

INDICE.....	2
Art. 1 Finalità.....	3
Art. 2 Composizione.....	3
Art. 3 Nomina.....	3
Art. 4 Durata dell'incarico.....	3
Art. 5 Norme igieniche.....	3
Art. 6 Modalità di intervento.....	4
Art. 7 Accesso alle strutture ed ai locali.....	4
Art. 8 Verbale della commissione mensa.....	4

Art. 1
Finalità

1. La Commissione Mensa scolastica è l'organismo deputato alla verifica della qualità della Ristorazione Scolastica che il Comune eroga agli utenti della Scuola Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Airasca.

Art. 2
Composizione

1. La commissione mensa è costituita da rappresentanti dei genitori e da docenti della Scuola Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado, in ragione di almeno due genitori per ogni ordine di scuola e almeno un insegnante.

Art. 3
Nomina

1. Il Consiglio di Istituto nomina, ad ogni inizio anno scolastico, i loro referenti, i cui nominativi devono essere comunicati tempestivamente al Comune di Scalenghe.
2. I rappresentanti dei genitori vengono eletti a seguito della raccolta delle candidature da parte del Comune di Scalenghe. I genitori si possono candidare unicamente nella Scuola frequentata dai propri figli. E' possibile candidarsi contemporaneamente in più Scuole ma la nomina avverrà solamente come rappresentante della Scuola presso la quale il genitore ha raccolto il maggior numero di preferenze.

Art. 4
Durata dell'incarico

1. I componenti della commissione mensa, nominati annualmente, possono essere riconfermati nell'incarico per un massimo di tre anni. Nel caso in cui non ci fossero nuove candidature è possibile mantenere quelle in carica oltre il termine dei tre anni dandone comunque comunicazione scritta.

Art. 5
Norme igieniche

1. I rappresentanti della commissione mensa non sono tenuti al possesso del Libretto di Idoneità Sanitaria, in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.
2. I rappresentanti della commissione mensa, nello svolgimento delle suddette funzioni, sono tenuti ad indossare sopra veste chiara e copricapo contenente la capigliatura, che verranno forniti dall'Azienda Appaltatrice o dall'Amministrazione Comunale. I componenti della commissione mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastrointestinale e respiratorio.

Art. 6
Modalità di intervento

1. I rappresentanti della Commissione Mensa possono accedere al Centro di Produzione Pasti (cucina) gestita dal personale della ditta appaltatrice e al Centro di Cottura alternativo da utilizzare nel caso di emergenza.
2. Al fine di non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e distribuzione, in ogni giornata sarà consentita la presenza di un numero di rappresentanti non superiore a due unità per il Centro di Produzione pasti (cucina) e al centro di Cottura alternativo da utilizzare nel caso di emergenza.
3. La durata di ogni visita viene limitata ad un massimo di 2 ore.

Art. 7
Accesso alle strutture ed ai locali

1. La commissione mensa può accedere al Centro di Produzione pasti (cucina), alla dispensa, al refettorio e ai locali connessi alla Ristorazione (spogliatoi e servizi igienici), può degustare, in spazio distinto e separato, campioni del pasto del giorno, con stoviglie a perdere fornite dal personale di cucina, può presenziare alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione.
2. Presso il Centro di Produzione pasti (cucina), la commissione mensa può accedere ai locali refettorio e ai locali accessori, può degustare, in spazio distinto e separato, campioni del pasto del giorno, con stoviglie a perdere fornite dal personale della ditta appaltatrice, può presenziare alla distribuzione e al consumo del pasto, nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione.
3. Presso il Centro di Produzione Pasti (cucina) e Fornitura derrate, la commissione mensa può visitare i locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti, può verificare la qualità delle merci, assistere alle operazioni di confezionamento e carico delle stesse, verificare le attrezzature in uso, assistere alla preparazione e cottura, nonché alle operazioni di confezionamento e trasporto dei pasti.

Art. 8
Verbale della commissione mensa

1. La commissione mensa formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita modulistica (verbale commissione mensa).
2. Copia dei verbali redatti dovrà pervenire sollecitamente all'ufficio segreteria del Comune di Scalenghe ed ulteriore copia dovrà essere rilasciata al Responsabile Aziendale.
3. Nel caso di rilevazione di criticità è opportuno avvisare nella stessa giornata l'Ufficio segreteria del Comune di Scalenghe per le immediate azioni correttive.