



Suore Francescane Elisabettine
Istituto "Elisabetta Vendramini"

Scuola dell'Infanzia PD1A119002 Paritaria Prot. N. 488/4827 del 28/02/2001
Scuola Primaria PD1E019003 Paritaria Prot. N. 4746/C19 del 08/11/2001



REGOLAMENTO DEL COMITATO MENSA SCOLASTICA

Art.1 – Oggetto

Il presente Regolamento detta le norme di funzionamento del Comitato Mensa Scolastica.

Art.2 – Finalità e obiettivi

Il Comitato Mensa Scolastica ha le finalità di

- contribuire a migliorare il funzionamento del servizio di refezione scolastica, erogato dall'Istituto e il gradimento dell'utenza;
- sviluppare nella comunità educante il senso di una corretta ed equilibrata alimentazione, attraverso l'educazione alimentare, al fine di indirizzare le giovani generazioni ad un sano rapporto con il cibo, ad una scelta sempre più consapevole degli alimenti e alla promozione del benessere e della salute del proprio corpo;

attraverso una partecipazione responsabile dei genitori, degli insegnanti e di tutta la comunità educante, nel suo complesso.

Ha funzioni propositive, consultive e di verifica dell'andamento del servizio di refezione scolastica: raccoglie suggerimenti, promuove idee e iniziative, esamina proposte di informazione-formazione.

Il parere espresso dal Comitato mensa ha valore consultivo e non vincolante ai fini della funzionalità del servizio, di cui è responsabile l'Istituzione Scolastica, tramite i propri organi.

Art.3 – Competenze

IL Comitato mensa formula proposte in merito a:

- modifiche del menù in base a motivate esigenze di interesse generale. Le variazioni dovranno essere vagliate dalla dietista e approvate dai responsabili del competente servizio sanitario territoriale;
- iniziative culturali di educazione alimentare in collaborazione con la scuola, rivolte ad alunni, insegnanti, genitori;
- qualità/quantità dei pasti e verifica che corrispondano a quanto previsto dal menù;
- qualità/quantità delle derrate alimentari;
- coerenza tra menù approvato e menù effettivamente preparato; ne effettua la verifica, fatti salvi i cambiamenti a causa di forza maggiore.

Art.4 – Composizione, nomina e durata

Il Comitato è composto da 8 membri, di cui:

- 1) n. 3 insegnanti (uno per ordine scolastico: sezione primavera, scuola dell'infanzia, scuola primaria);
- 2) n. 3 genitori (uno per ordine scolastico: sezione primavera, scuola dell'infanzia, scuola primaria);
- 3) n. 1 membro della Direzione Scolastica;
- 4) n. 1 dietista

La componente genitori:

- per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria viene eletta durante la votazione per l'elezione dei rappresentanti del Consiglio di Istituto (sulla base delle candidature che dovranno essere presentate

almeno quindici giorni prima delle votazioni) e dura in carica per tre anni scolastici, fino alle elezioni dei nuovi membri per il triennio immediatamente successivo;

- per la Sezione Primavera coincide con il/la rappresentante di sezione e dura in carica l'anno scolastico di riferimento.

Presidente del Comitato mensa é la Responsabile scolastica.

- All'interno del Comitato sarà individuato un genitore con funzioni di segretario/a e avrà il compito di:
 - o redigere i verbali delle sedute;
 - o fornire ai componenti documenti ed informazioni, nel rispetto della normativa vigente.

Art.5 – Compiti

Per il conseguimento degli obiettivi di cui all'art. 2, i componenti del Comitato potranno recarsi presso l'Istituto Scolastico per il sopralluogo, in accordo con la Responsabile scolastica. I sopralluoghi servono per verificare le modalità della distribuzione e la corrispondenza dei cibi al menù previsto, anche attraverso assaggi dei cibi distribuiti.

L'attività dei membri della Comitato Mensa deve limitarsi alla semplice osservazione e all'assaggio, evitando qualsiasi tipo di manipolazione degli alimenti e dei contenitori e dovrà svolgersi secondo le modalità operative stabilite dall'Istituzione Scolastica. Durante la visita (prima, durante e dopo la fase di assaggio) i membri rileveranno e documenteranno, su modulo appositamente predisposto, più fattori tra i seguenti:

- orari e modalità di distribuzione;
- verifica dei contenitori per il mantenimento della temperatura degli alimenti;
- corrispondenza tra i menù dichiarati e quelli consegnati;
- adeguata pulizia dei tavoli e dei locali adibiti a mensa da parte degli operatori addetti , prima e dopo il servizio;
- verifica e rispetto delle condizioni igieniche individuali da parte del personale addetto;
- caratteristiche del cibo (quantità, temperatura, grado di cottura, presentazione del cibo);
- gradimento del cibo e quantità consumate da parte dei bambini.

Una copia compilata, datata e sottoscritta del modulo sarà restituita alla Direzione e resa disponibile ai genitori attraverso il registro elettronico.

Questa procedura consentirà di avere in tempo reale una sintesi delle schede pervenute, in previsione di ogni incontro del Comitato Mensa e renderà disponibile in tempo reale i dati, al fine di individuare tempestivamente le criticità rilevate.

Art. 6 – Prescrizioni per i sopralluoghi

I sopralluoghi possono essere effettuati anche da un solo componente della Commissione, previa comunicazione alla Responsabile scolastica. Possono compiere i sopralluoghi solo i componenti della Commissione mensa.

Il sopralluogo deve avvenire in concomitanza con la somministrazione dei pasti.

Art.7 – Requisiti

Requisito indispensabile per i membri della componente genitori è l'avere i figli utenti del servizio di refezione scolastica.

Art.8 – Dimissioni, decadenza, sostituzioni

Qualora un componente del Comitato decada dalla carica (per dimissioni, o perché il proprio figlio non usufruisce più del servizio mensa), sarà sostituito nell'incarico dal primo dei candidati non eletti, per lo stesso ordine scolastico.

Art.9 – Convocazione

Per l'assolvimento dei compiti di cui all'art. 5 del presente Regolamento, il Comitato:

- si riunisce di norma tre volte l'anno;
- è convocato dalla Responsabile scolastica almeno 5 giorni prima della riunione;
- può essere convocato anche su richiesta di almeno un terzo dei propri componenti;
- è validamente riunito quando è presente la metà più uno dei componenti.

Le decisioni sono prese, in ogni caso, a maggioranza; in caso di parità di voti, prevale il voto della Responsabile scolastica.

Art.10 – Verbali di riunione

I verbali di ciascuna riunione:

- saranno redatti a cura di un/una Segretario/a;
- saranno firmati dal/la Segretario/a e dalla Responsabile scolastica del Comitato;
- in apertura di seduta, si leggeranno e approveranno i verbali dell'incontro precedente;
- si analizzeranno le segnalazioni.

Art.11 – Collaborazione con gli altri Organi

Il/la segretario/a avrà il compito di inviare al Consiglio di Istituto le segnalazioni emerse durante le riunioni del Comitato Mensa.

Art.12 – Sicurezza e privacy

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 (Codice Privacy), l'amministrazione scolastica fa presente che i dati raccolti saranno trattati in applicazione del predetto Decreto e successive modifiche e integrazioni.

Inoltre, tutti i documenti, dati ed informazioni di cui il Comitato entrerà in possesso o a conoscenza nello svolgimento dell'attività, dovranno essere considerati riservati; ed è fatto assoluto divieto alla loro diffusione.

I componenti del Comitato si impegnano altresì a prendere visione del Piano di Emergenza e rispettare le norme previste dal piano di sicurezza della scuola in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008.

Art.13 – Allegati

Fanno parte integrante del presente regolamento i seguenti allegati:

- **allegato 1** : modulo assaggio del pasto
- **allegato 2** : modulo di rilevazione delle strutture inerenti la al servizio mensa.

Sommario

Art.1 – Oggetto	1
Art.2 – Finalità e obiettivi	1
Art.3 – Competenze.....	1
Art.4 – Composizione, nomina e durata.....	1
Art.5 – Compiti	2
Art. 6 – Prescrizioni per i sopralluoghi.....	2
Art.7 – Requisiti	2
Art.8 – Dimissioni, decadenza, sostituzioni.....	2
Art.9 – Convocazione	2
Art.10 – Verbali di riunione.....	3
Art.11 – Collaborazione con gli altri Organi	3
Art.12 – Sicurezza e privacy	3
Art.13 – Allegati.....	3

Scuola

sez. PRIMAVERA

sc. INFANZIA

sc. PRIMARIA

SERVIZIO**❖ Menù****1) Il menù del giorno** è il seguente:

- primo piatto: _____
- secondo piatto: _____
- contorno: _____
- frutta/dessert/yogurt: _____

2) Il menù è esposto e ben visibile ?

Sì	No
----	----

3) Il menù del giorno servito corrisponde a quello indicato?

Se NO, perché _____
Pietanza modificata _____

4) Le eventuali variazioni sono state comunicate anticipatamente

Sì	No
----	----

5) Le diete speciali/personalizzate vengono consegnate in contenitori chiusi identificabili ?

Sì	No
----	----

❖ Distribuzione del pasto**1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è**

Inferiore a 10 minuti	tra 10 e 20 minuti	superiore a 20 minuti
-----------------------	--------------------	-----------------------

2) La pasta viene condita al momento?

Sì	No
----	----

3) La verdura viene condita al momento

Sì	No
----	----

4) La durata della distribuzione del primo piatto è

inferiore a 10 minuti	tra 10 e 20 minuti	superiore a 20 minuti
-----------------------	--------------------	-----------------------

5) La durata della distribuzione del secondo piatto è

inferiore a 10 minuti	tra 10 e 20 minuti	superiore a 20 minuti
-----------------------	--------------------	-----------------------

6) La durata del pranzo è

inferiore a 30 minuti	tra 30 e 60 minuti	superiore a 60 minuti
-----------------------	--------------------	-----------------------

7) I pasti vengono estratti dai contenitori termici / carrelli termici / scaldavivande immediatamente prima della distribuzione del pasto?

Sì	No
----	----

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

Denominazione Pietanza valutata	1° PIATTO	2° PIATTO	CONTORNO cotto	CONTORNO crudo	FRUTTA DOLCE YOGURT
Quantità delle porzioni servite	insufficienti sufficienti eccedenti	insufficienti sufficienti eccedenti	insufficienti sufficienti eccedenti	insufficienti sufficienti eccedenti	insufficienti sufficienti eccedenti
Temperatura del cibo (sensazione della temperatura al momento del pasto)	O caldo O tiepido O freddo	O caldo O tiepido O freddo	O caldo O tiepido O freddo		O temperatura Ambiente O fredda
Cottura	O adeguata O eccessiva O scarsa	O adeguata O eccessiva O scarsa	O adeguata O eccessiva O scarsa		
Valutazione sensoriale (se sgradevole, indicare di seguito il motivo)	O gustosa O accettabile O sgradevole -troppo condita -scondita -molto cotta -cruda -salata -insipida	O gustosa O accettabile O sgradevole -troppo condita -scondita -molto cotta -cruda -salata -insipida	O gustosa O accettabile O sgradevole -troppo condita -scondita -molto cotta -cruda -salata -insipida	O gustosa O accettabile O sgradevole -troppo condita -scondita -molto cotta -cruda -salata -insipida	O matura O accettabile O acerba _____ O lavata O non lavata

GIUDIZIO GLOBALE

BUONO	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
-------	-------------	-----------------

Note:

Rappresentante genitori comitato mensa

Inviamo la valutazione fatta da _____, Rappresentante genitori comitato mensa della scuola _____.

COMITATO MENSA - IST. "E. VENDRAMINI" - PADOVA

Datadalle orealle ore

Scuola

sez. PRIMAVERA

sc. INFANZIA

sc. PRIMARIA

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**❖ Cucina /Centro cottura / Dispensa****1) La pulizia degli ambienti è**

Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
-------	----------	-------------	--------

2) La pulizia/manutenzione di arredi e attrezzature è

Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
-------	----------	-------------	--------

3) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel menù in vigore?

sì	no
----	----

❖ Sala da Pranzo**1) La pulizia degli ambienti è**

Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
-------	----------	-------------	--------

2) La pulizia degli arredi è

Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
-------	----------	-------------	--------

3) La pulizia di stoviglie/posate/bicchieri/brocche è

Buona	Mediocre	Sufficiente	Scarsa
-------	----------	-------------	--------

4) La rumorosità percepita è

Soddisfacente	Accettabile	Fastidiosa
---------------	-------------	------------

5) L'affollamento percepito è

Soddisfacente	Accettabile	Fastidiosa
---------------	-------------	------------

6) I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette ?

Sì	No
----	----

7) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni ?

Sì	No
----	----

8) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli termici, scaldavivande) in sala pranzo?

Sì	No
----	----

Il Comitato mensa

Approvazione con Delibera del Consiglio di Istituto in data: Padova 11 ottobre 2018