



COMUNE DI GENOVA



DIREZIONE POLITICHE EDUCATIVE RISTORAZIONE

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

1) **Finalità:** La Commissione Mensa scolastica è l'organismo deputato alla verifica della qualità della Ristorazione Scolastica che il Comune eroga agli utenti degli Asili Nido, delle Scuole Infanzia Comunali e Statali, delle Scuole Primarie e delle Scuole Secondarie di I° grado.

2) **Composizione:** La commissione mensa è costituita da:

- rappresentanti dei genitori e da docenti/educatori di Asili Nido, Scuole Infanzia Comunali, Scuole Infanzia Statali, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di I° grado, in ragione di tre genitori ed un insegnante/educatore per ogni ordine di scuola. Si precisa che ogni tipologia di scuola (infanzia, primaria, secondaria I° facente parte del Circolo Didattico o Istituto Comprensivo ha diritto ad avere propria commissione mensa.

- rappresentanti delle Associazioni dei genitori, in ragione di due genitori per Associazione.

Per ciascun componente titolare può essere indicato un supplente.

3) **Nomina:** I Consigli di Circolo, i Consigli di Istituto, i Comitati di Partecipazione e le Associazioni dei genitori nominano, ad ogni inizio anno scolastico, i loro referenti, i cui nominativi devono essere comunicati tempestivamente alla Direzione Politiche Educative – Ristorazione - Ufficio Controllo Operativo, Tel 0105577240 Fax 010 5577288/77330, Via di Francia 3 – 5° piano - 16149 Genova ed all' Ufficio Coordinamento Territoriale della Ristorazione (UCT) di riferimento.

4) **Durata dell'incarico:** I componenti della commissione mensa, nominati annualmente, possono essere riconfermati nell'incarico per un massimo di tre (3) 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.

5) **Norme igieniche:** 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.

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.

6) **Modalità di intervento**: I rappresentanti della Commissione Mensa, possono accedere ai Centri di Ristorazione scolastici con cucina gestita da personale comunale (gestione diretta), ai Centri di Ristorazione scolastici forniti con pasto pronto veicolato, ai Centri di Produzione Pasti pronti veicolati e ai Centri di Fornitura Pasti a crudo (magazzini di stoccaggio).

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 ogni Centro scolastico di Ristorazione fornito con pasto pronto veicolato o con Cucina a gestione diretta/terzi, e a non più di una commissione mensa alla volta presso i Centri di Produzione Pasti e Fornitura Pasti a crudo.

La durata di ogni visita viene limitata ad un massimo di 2 ore.

7) **Accesso alle strutture ed ai locali**: Presso i Centri di Ristorazione con cucina a gestione diretta, la commissione mensa può accedere alla 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.

Presso i Centri di Ristorazione con pasto pronto veicolato, 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.

Presso i Centri di Produzione Pasti 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.

8) **Verbale della commissione mensa**: La commissione mensa formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita modulistica (verbale commissione mensa), predisposta dalla Ristorazione Scolastica, scaricabile dal sito del Comune di Genova, (www.comune.genova.it - aree tematiche – scuola e formazione – ristorazione scolastica), e/o reperibile presso gli Uffici di Coordinamento Territoriale (UCT).

Copia dei verbali redatti dovrà pervenire sollecitamente all' Ufficio Coordinamento Territoriale (UCT), per le opportune valutazioni ed i relativi interventi e, nei casi di visita presso centro cottura (CPP) e/o centri fornitura derrate (CFD), ulteriore copia dovrà essere rilasciata al Responsabile Aziendale.

Nel caso di rilevazione di criticità è opportuno avvisare nella stessa giornata l' Ufficio di Coordinamento Territoriale di riferimento (UCT) per le immediate azioni correttive.

Comme previsto dalla legge n. 244 del 24/12/2007 (Finanziaria 2008), all'art 2 comma 461, le Associazioni dei Consumatori, ai fini di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali, hanno la facoltà di verificare periodicamente l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato, previsti dal contratto, in relazione alle esigenze dei fruitori.

Pertanto le Associazioni dei Consumatori, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, possono prevedere un sistema di monitoraggio della ristorazione che si concretizza con visite presso le cucine scolastiche/aziendali ed i refettori scolastici nonché tramite l'ascolto dell'utenza.

