



**DIREZIONE DIDATTICA STATALE 1° CIRCOLO**  
**Piazza della Repubblica – 84043 AGROPOLI**  
**tel.Fax 0974/823209 – COD.FISC.81000750653**  
**e-mail [sae09900b@istruzione.it](mailto:sae09900b@istruzione.it)**  
**[www.primocircoloagropoli.edu.it](http://www.primocircoloagropoli.edu.it)**

## **REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

Approvato con delibera n. 15 nella seduta del Consiglio di Circolo del 23/12/2022

### **PREMESSA**

L'ambiente scolastico, in quanto comunità educante, deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

La mensa è considerata momento educativo in senso generale e opportunità offerta alle alunne e agli alunni di accostarsi ad alimenti diversi ed un'occasione per favorire:

- l'educazione alimentare, per promuovere buone pratiche di igiene e per la salute;
- l'educazione relazionale, per il riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l'educazione civica, per la condivisione e rispetto delle regole.

Il Servizio di mensa scolastica è un servizio a domanda individuale, è assicurato dal Comune, che provvede tramite affidamento della gestione a soggetti terzi esterni all'Ente, nel rispetto della vigente normativa sugli appalti pubblici di servizi e di forniture, mediante convenzione con soggetti che diano **garanzia sul livello quantitativo e dietetico dei cibi**, ai fini di una corretta educazione alimentare.

I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono tutti gli alunni iscritti e frequentanti le sezioni di scuola dell'infanzia, tutte le classi e le sezioni del plesso "A.Cafarelli" e le classi di scuola primaria del plesso "G.Landolfi";

Il menù è formulato sulla base:

- delle tabelle dietetiche suggerite dall'ASL;
- di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari (documentate da certificato medico);
- di motivi culturali e/o religiose;

Nella refezione scolastica, i principali soggetti interessati alla qualità e all'accessibilità del servizio sono i genitori. La Commissione mensa scolastica rappresenta l'organo istituzionale attraverso il quale i genitori entrano nel merito del servizio, svolgendo attività di controllo e di promozione delle azioni di educazione alimentare all'interno delle scuole.

### **ART. 1 FINALITA'**

La Commissione mensa scolastica (C.M.S.) svolge:

- un ruolo di collegamento tra l'IS, l'utenza e l'amministrazione comunale e il soggetto titolare del servizio, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dalla utenza stessa;
- collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;

### **ART. 2 STRUTTURA**

Riconosciuto il valore della Commissione mensa scolastica come interlocutore e canale di comunicazione con le famiglie e con l'amministrazione comunale, questa opera su due livelli diversi ma integrati:

- nel livello istituzionale, di competenza dell'ente locale, rappresentato dalla Commissione Mensa (C.M.); il disciplinare eventualmente adottato dal Comune dovrà recepire questo regolamento;
- nel livello scolastico, di competenza dell'istituto Direzione didattica statale I Circolo, rappresentato dalla Commissione Mensa Scolastica (C.M.S.);

La funzione delle C.M.S. è di favorire la partecipazione dei genitori e di assicurare la massima trasparenza del servizio di ristorazione scolastica attivando forme di collaborazione sia con l'Ente Locale che con il gestore del servizio di refezione scolastica.

### **ART. 3 COSTITUZIONE E DURATA C.M.S.**

La Commissione mensa scolastica ha una durata triennale e rimane in carica fino a quando non si provveda all'insediamento della nuova C.M.S.

Le CMS è presieduta dal Dirigente Scolastico, membro di diritto, ed è costituita:

- da N. 2 rappresentanti dei genitori di ciascun plesso dove è attivato il servizio di refezione scolastica ;
- da N. 1 rappresentante del corpo docente di ciascun plesso assegnati al tempo pieno;
- dal Presidente del Consiglio di circolo, membro di diritto.

I rappresentanti dei genitori vengono eletti in seno al Consiglio di circolo, tra coloro che danno la disponibilità, siano o meno rappresentanti, il requisito è essere genitori di un figlio/a iscritto al servizio di refezione presso la scuola per la quale si richiede di partecipare;

Il rappresentante del corpo docente viene nominato dal Dirigente scolastico, tra i docenti dei plessi che usufruiscono del servizio di refezione (preferibilmente il responsabile di plesso).

Ogni membro può liberamente dimettersi dall'incarico previa comunicazione alla Commissione Mensa Scolastica, la quale provvederà a presentare nuove candidature e a nominare, in seno al Consiglio di circolo, un nuovo membro.

Il Dirigente Scolastico comunica tempestivamente al Comune l'avvenuta nomina della Commissione Mensa Scolastica e la sua composizione.

L'avvenuta trasmissione dell'elenco dei partecipanti alla Commissione Mensa scolastica da parte del DS , costituisce il presupposto per il regolare funzionamento della C.M.S.

### **ART. 4 -MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**

Le Commissione mensa scolastica decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di loro competenza.

La Commissione mensa scolastica elegge al suo interno un coordinatore, in sede della prima riunione, che funga da rappresentante e coordinatore dell'attività della commissione stessa e che curi i rapporti con il Dirigente Scolastico e l'Amministrazione Comunale e il referente dell'azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica; il coordinatore può essere delegato dal DS a presiedere le riunioni della C.M.S., di cui va redatto apposito verbale, da trasmettere agli atti dell'IS.

La C.M.S. si riunisce tutte le volte che lo riterrà necessario, previa richiesta al dirigente scolastico, nei locali messi a disposizione dal Dirigente scolastico.

Il coordinatore incontra il referente dell'azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica tutte le volte che la C.M.S. lo riterrà necessario allo scopo di farsi portavoce di istanze e discutere eventuali modifiche del servizio stesso; l'esito degli incontri saranno trasmessi alla C.M.S.

I componenti della C.M.S. possono accedere non più di tre volte a settimana per i controlli ai locali destinati al servizio di ristorazione – Centri Cottura – in numero massimo di 2 contemporaneamente a rotazione tra i membri nominati

I componenti della C.M.S. e tutti i genitori che hanno titolo cioè genitori di un figlio/a iscritto al servizio di refezione possono accedere non più di tre volte a settimane per i controlli ai locali destinati al servizio di ristorazione – Refettori – in numero massimo di 2 contemporaneamente a rotazione tra i membri e i genitori.

Dovranno svolgere le proprie funzioni di controllo senza ostacolare o ritardare lo svolgimento del servizio, con l'obbligo di evitare:

- ogni forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti;

- ogni forma di contatto diretto o indiretto con utensileria, stoviglie o altri oggetti destinati a venire alla lavorazione/porzionamento delle sostanze alimentari;
- l'introduzione nelle cucine o nei refettori di oggetti estranei.

In particolare, nel caso di verifiche in aree delicate dal punto di vista igienico-sanitario (centri cottura o area distribuzione presso le scuole) è necessario un adeguato abbigliamento. Presso i Centri Cottura i rappresentanti della C.M.S. sono tenuti ad indossare l'abbigliamento adeguato vestiti: veste, copricapo e copri-scarpe monouso che verranno forniti dai soggetti gestori.

I membri della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente delle Aziende di ristorazione, né chiedere la consegna di copia di alcun documento.

#### **ART. 5 COMPITI DELLA COMMISSIONE**

I membri della C.M.S. dovranno:

- Verificare l'igiene e la pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate dal personale (pavimenti, muri, finestre, tavoli di lavoro, contenitori ecc.)
- Verificare la pulizia dei bagni nei refettori utilizzati dagli alunni e controllare che ci sia sapone e carta igienica .
- Verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.
- Controllare il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati.
- Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti ecc.
- La conformità dei pasti somministrati al menù del giorno.
- Accertarsi che il personale abbia controllato le grammature (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino) e 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).
- Controllare il rispetto delle diete speciali (quelle servite per motivi culturali o religiosi).
- Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).

Il controllo svolto dalla C.M.S. ha ad oggetto il rispetto da parte dei Soggetti Gestori delle prescrizioni contenute nel Capitolato d'Appalto, che dovrà essere messo a disposizione dall'Ente locale alle C.M.S.

#### **ART. 6 CONTROLLO NEI REFETTORI**

L'orario per il controllo nei refettori va dalle ore 11,30 alle ore 14,00.

La Dirigente dell'istituto scolastico primo circolo autorizza i membri della Commissione e tutti i genitori, anche quelli che non fanno parte delle C.M.S. hanno titolo per effettuare l'assaggio del pasto presso la mensa scolastica frequentata dal proprio figlio con l'obiettivo di avere un ulteriore mezzo di controllo sulla qualità del pranzo, sarà compito della C.M.S. organizzare le visite in un numero massimo di 2 contemporaneamente a rotazione tra i membri nominati e i genitori "assaggiatori".

L'elenco dei genitori che manifestano la loro disponibilità di "assaggiatori" deve essere comunicato all'inizio di ogni anno scolastico da parte delle C.M.S. all'ufficio alunni della scuola che provvederà tempestivamente ad inviarlo al referente dell'azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica e per conoscenza all'ufficio istruzione del comune .

I membri delle C.M.S. e il genitore "assaggiatore" possono controllare la gradevolezza ed appetibilità dei pasti serviti mediante l'assaggio in tavolo separato dai bambini.

Essendo il controllo saltuario non preannunciato e gratuito, non possono essere previsti pasti in più e pertanto potrà essere distribuito solo un assaggio.

Nelle operazioni di verifica i membri della C.M.S. e i genitori "assaggiatori" possono muoversi liberamente all'interno dei refettori, avendo tuttavia l'accortezza di non essere d'intralcio durante le operazioni di distribuzione dei pasti.

Il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere naturalmente il più possibile oggettivo e non basato su gusti personali, ma restituire il più fedelmente possibile quello dei bambini/bambine utenti del servizio.

Il controllo della C.M.S. può essere rivolto anche allo stato dei locali e all'ambiente dove devono essere presenti allestimenti quali illustrazioni che riprendono gli argomenti di educazione alimentare al fine di rendere più gradevole l'ambiente dove gli alunni consumano il pasto.

Per ogni sopralluogo le C.M.S. formalizzano le risultanze delle verifiche eseguite su apposita scheda, con obbligo di trasmissione entro 2 gg al referente dell'azienda che gestisce il servizio di refezione e per conoscenza al DS e al responsabile dell'ufficio istruzione dell'ente locale.

I docenti membri delle C.M.S. e i docenti non membri che usufruiscono del tempo pieno sono tenuti a compilare la scheda di valutazione, che sarà consegnata all'ufficio alunni della scuola.

L'elaborazione dei risultati permetterà di valutare miglioramenti dei menu' e dell'appetibilità degli alimenti proposti.

#### **ART. 7 CONTROLLO NEI CENTRI DI COTTURA**

L'orario per il controllo nei Centri Cottura va dalle ore 09,30 alle ore 11,30. Non è consentita la permanenza in cucina durante la preparazione dei pasti; eventuali controlli all'interno di questo locale possono essere effettuati prima dell'inizio della manipolazione delle derrate.

All'ingresso dei centri cottura i membri della Commissione Mensa verranno muniti di camici, cuffie e copri-scarpe monouso. Qui potranno assistere alla preparazione dei pasti, controllare la provenienza delle derrate utilizzate, evitando di toccare stoviglie, alimenti, attrezzature.

Anche nei centri cottura i membri della Commissione Mensa possono controllare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature, nonché accertare che il personale indossi camice e cuffia.

Per ogni sopralluogo la C.M.S. formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita "scheda di valutazione del pasto e del servizio" allegata al presente regolamento (Allegato 1), con obbligo di trasmissione entro 2 gg al referente dell'azienda che gestisce il servizio di refezione e per conoscenza al DS e al responsabile dell'ufficio istruzione dell'ente locale.

L'elaborazione dei risultati permetterà di valutare miglioramenti dei menu' e dell'appetibilità degli alimenti proposti.

**COMMISSIONE MENSA**

**Scheda di valutazione del pasto e del servizio**

Data .....

Scuola/Plesso .....

Cognome e nome del compilatore

.....

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/Centro cottura/Dispensa**

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona                      mediocre                      sufficiente                      scarsa

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

Sì                                      No

**Refettorio**

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona                      mediocre                      sufficiente                      scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

Sì                                      No

**Nelle scuole con pasto trasportato**

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

Sì                                      No

2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es.: carrelli termici, scaldavivande) nelrefettorio?

Sì                                      No

**B) SERVIZIO**

**Menù**

1) Il menù del giorno è il seguente:

primo                      piatto                      .....                      secondo                      piatto

.....

contorno .....

frutta/dessert

.....

2) La tabella dietetica è esposta all'interno dei locali scolastici?

Sì No

se NO, perché

.....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

se NO, perché

.....

4) Sono stati serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

se Sì, quanti?

.....

5) Indicare il numero dei pasti complessivi serviti in quella struttura .....

**Distribuzione del pasto**

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione<sup>1</sup> è

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

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

Sì No

3) La durata della distribuzione del primo piatto è

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

4) La durata della distribuzione del secondo piatto è

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

5) La durata del pranzo è

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

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

Sì No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione in quella struttura.....

	VALUTAZIONE DELL'ASSAGGIO		PERSONALE	
1) Temperatura del cibo				
primo piatto	caldo	tiepido	freddo	
secondo piatto	caldo	tiepido	freddo	
contorno caldo	caldo	tiepido	freddo	
2) Cottura del cibo				
primo piatto	adeguata	eccessiva	scarsa	
secondo piatto	adeguata	eccessiva	scarsa	
contorno	adeguata	eccessiva	scarsa	
3) Quantità della porzione servita				
	sufficiente	abbondante	scarsa	
4) Sapore				
primo piatto	gradevole	accettabile	non	
accettabilesecondo piatto		gradevole	accettabile	
non accettabilecontorno	gradevole	accettabile	non	
accettabile				
GIUDIZIO GLOBALE				
	buono	sufficiente	non sufficiente	

<sup>1</sup> Prendere in esame un solo turno

#### Valutazioni specifiche

1) Il pane è	di tipo integrale 2	con farina 00/0	con farina tipo 1 o
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?	Sì	No	
3) Il pane è di qualità	buona	mediocre	scarsa
4) La frutta è	accettabile	acerba	troppo matura
5) La frutta viene servita	a metà mattina	dopo il pasto	

---

### C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero dei bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita  
 Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: per esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradibilità tra 75% e 100%=piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradibilità tra 50% e 74%=piatto parzialmente accettato (PA)
- indice di gradibilità tra 25% e 49%=piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24%=totalmente rifiutato (TR)

PRIMO PIATTO	TA	PA	PR	TR
SECONDO PIATTO	TA	PA	PR	TR
CONTORNO	TA	PA	PR	TR
FRUTTA	TA	PA	PR	TR

---

Note:

.....

.....

#### **IL COMPILATORE**

Cognome e nome .....

Firma .....