REGOLAMENTO

COMITATO MENSA

SCOLASTICA

APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE
N. 30 DEL 28/11/2025

INDICE

ART. 1 – FINALITA’

ART. 2 – FUNZIONI

ART. 3 – COSTITUZIONE E COMPOSIZIONE DEL COMITATO MENSA

ART. 4 – FUNZIONAMENTO DEL COMITATO MENSA

ART. 5 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI DEL COMITATO MENSA

ART. 6 – MODALITA’ DEL CONTROLLO

ART. 7 – ALTRE FUNZIONI

SCHEDA CONTROLLO MENSA

ART.1 Finalità

Il Comune di Palù gestisce la mensa scolastica del nuovo Polo Scolastico;

Il Comune di Palù nella gestione del servizio di refezione scolastica si avvale della collaborazione del "Comitato mensa scolastica" a fini consultivi, propositivi, di controllo e di coordinamento secondo quanto disposto dal presente regolamento.

La finalità del Comitato è quella di collaborare con l'Amministrazione Comunale per garantire la qualità del servizio di mensa scolastica, perseguendo azioni improntate a criteri di efficienza ed efficacia al fine di trasmettere ai bambini i principi fondamentali di educazione alimentare.

L'obiettivo è quello di avviare modalità di confronto per una valutazione sull'erogazione del servizio, anche attraverso il monitoraggio sul gradimento da parte dell'utenza, rilevare eventuali punti critici e avanzare proposte e correttivi.

ART. 2 – Funzioni

Il "Comitato mensa scolastica" è organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli alunni delle locali Scuole.

Le funzioni del Comitato consistono in:
• collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione;
• monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio di ristorazione scolastica;
• ruolo consultivo e propositivo in merito all'andamento ed alla qualità del servizio.

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

ART. 3 – Costituzione e composizione del Comitato Mensa

Il servizio di gestione delle mense si avvale della collaborazione di un "Comitato mensa" composto da:
- un rappresentante dell'Amministrazione Comunale (Sindaco o suo delegato);
- un rappresentante dell'Istituto Scolastico (Dirigente scolastico o suo delegato o fiduciario del plesso o un insegnante);

- quattro o più rappresentanti dei genitori degli alunni

- Alle riunioni del Comitato Mensa possono partecipare, su richiesta di un rappresentante del Comitato stesso:
• la dietista che ha predisposto il menù;
• un rappresentante della ditta appaltatrice.

ART. 4 – Funzionamento del Comitato Mensa

Il responsabile di settore provvede, con proprio formale atto, alla nomina ed ufficiale costituzione del Comitato Mensa per l'anno corrente.

In sede di prima convocazione, fatta dal Sindaco o dal suo delegato, sarà nominato il Presidente del Comitato mensa che fungerà anche da incaricato dei rapporti con l'Amministrazione comunale.

Il Comitato resta in carica per un anno scolastico e, comunque, fino alla nomina dei nuovi componenti. Le funzioni dei componenti sono gratuite.

Il Comitato si riunisce presso idonei locali che l'Amministrazione Comunale o la Scuola metterà a disposizione. Le riunioni del Comitato mensa hanno validità legale con la presenza della metà più uno dei propri componenti.

Ogni decisione del Comitato viene presa a maggioranza semplice. In ogni seduta si provvederà alla stesura di apposito verbale, che sarà sottoscritto dal Presidente e dal segretario verbalizzante (nominato tra i componenti del comitato) e che sarà recepito agli atti dell'Amministrazione comunale. Copia del verbale sarà affissa nei rispettivi albi scolastici.

Il Comitato si riunisce su convocazione del Presidente, con un preavviso di almeno 3 giorni liberi prima delle sedute. Il Presidente è tenuto a riunire il Comitato in convocazione straordinaria in un termine non superiore a 7 giorni quando lo richiedano almeno la metà più uno dei componenti, inserendo all'ordine del giorno gli argomenti proposti.

ART. 5 – Tipologia dei controlli del Comitato Mensa

Al Comitato Mensa sono attribuite le seguenti verifiche:
- il rispetto dei tempi di consegna e somministrazione del cibo;
- il rispetto delle norme igieniche da parte del personale e del rispetto delle condizioni igienico-ambientali;
- la conformità dei pasti somministrati al menù del giorno;
- il rispetto delle diete sostitutive per motivi di salute (da attestare con certificato medico) o religiosi (da accertare con dichiarazioni dei genitori);
- la quantità dei pasti, come prevista dalle tabelle dietetiche e relative grammature, equamente erogata a tutti gli utenti;
- il grado di accettazione del cibo.

ART. 6 – Modalità del controllo

Il controllo è esercitato da ciascun membro del Comitato per un massimo di due persone alla volta, con una frequenza mensile. I sopralluoghi non sono preceduti da alcun preavviso alla ditta erogante il servizio, salva la possibilità di accordi tra i membri del Comitato.

I componenti potranno accedere ai locali contigui a quelli di distribuzione di consumo e preparazione dei pasti presso il Centro di Cottura.

Non devono in alcun modo interferire con l'attività del personale addetto alla mensa scolastica né formulare alcun tipo di osservazione agli stessi.

Poiché l'attività dei membri del Comitato è limitata alla sola osservazione ed all'assaggio, non è necessaria alcuna certificazione sanitaria.

L'attività del Comitato si deve limitare alla sola osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio, quali si manifestano durante la distribuzione ed il consumo dei pasti; potrà usufruire gratuitamente di apposite porzioni – assaggio da consumare in presenza degli utenti.

I membri del Comitato:
- non devono toccare alimenti crudi, cotti, pronti per il consumo, stoviglie e posateria;
- non devono utilizzare i servizi igienici eventualmente riservati al personale di cucina o di distribuzione;
- non devono chiedere il gradimento del cibo agli utenti.

Ai componenti del Comitato mensa è consentito degustare campioni del pasto del giorno.

I componenti del Comitato mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati sui rischi di contaminazione degli alimenti rappresentati da soggetti con affezioni dell'apparato gastrointestinale e respiratorio.

Le visite di controllo e monitoraggio potranno essere effettuate con una frequenza mensile in qualsiasi giorno del mese.

ART. 7 – Altre funzioni

Per ogni sopralluogo sarà utilizzata un'apposita scheda, approvata dal Comitato Mensa, che dovrà essere debitamente compilata e successivamente trasmessa all'Amministrazione Comunale.

SCHEDA CONTROLLO MENSA

Da inviare al Comune di Palù

Palù , lì .....

(Barrare le caselle che interessano)

Tipo scuola □ materna □ elementare □ media
Denominazione della Scuola: _____

SERVIZIO

Gli addetti alla distribuzione si presentano: in ordine *(camice, cuffia, guanti, ev. Mascherina)*
□ SI □NO

AMBIENTE E ATTREZZATURE

Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato e pulito
□ buono □ mediocre □ sufficiente □ scarso

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito
□ buono □ mediocre □ sufficiente □ scarso

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette □ SI □NO

MENU'

Settimana di rotazione mensile n° ..... Giorno della settimana ……
Il menù previsto è stato rispettato □ SI □NO

Se NO perché: _____

Il pasto servito è:
1° Piatto: _____
2° Piatto: _____
Contorno: _____
Frutta/dessert: _____

Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni) ?
□ SI □NO

Se si quanti: _____

TEMPERATURE
I cibi hanno una temperatura adeguata?

1° piatto	□ caldo	□ tiepido	□ freddo
2° piatto	□ caldo	□ tiepido	□ freddo
piatto unico	□ caldo	□ tiepido	□ freddo
Contorno	□ adeguato	□ non adeguato	

Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:
□ entro 10 minuti □ 10 – 20 minuti □ oltre 20 minuti

La pasta e contorni vengono conditi al momento ? □ SI □NO

La durata della distribuzione del 1° piatto è:
□ entro 10 minuti □ 10 – 20 minuti □ oltre 20 minuti

La durata della distribuzione del 2° piatto è:
□ entro 10 minuti □ 10 – 20 minuti □ oltre 20 minuti

La durata del pranzo è:
□ entro 30 minuti □ 30 – 60 minuti □ oltre 60 minuti

Temperatura del cibo:
1° piatto □ caldo □ tiepido □ freddo
2° piatto □ caldo □ tiepido □ freddo
Contorno □ adeguato □ non adeguato

Cottura del cibo:
1° piatto □ adeguata □ eccessiva □ scarsa
2° piatto □ adeguata □ eccessiva □ scarsa
Contorno □ adeguato □ non adeguato

Quantità porzione servita:
□ conforme alle tabelle dietetiche □ non conforme alle tabelle dietetiche

Sapore:
1° piatto □ gradevole □ accettabile □ non accettabile
2° piatto □ gradevole □ accettabile □ non accettabile
Contorno □ gradevole □ accettabile □ non accettabile

Il pane è di:
□ integrale □ con farina di tipo 00/0 □ con farina di tipo 1 o 2

Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione:
□ SI □NO

Il pane è di qualità:
□ buona □ mediocre □ scarsa

La frutta è:
□ accettabile □ acerba □ matura

GRADIMENTO / APPETIBILITA':

1° piatto	□SGRADEVOLE	□ MEDIOCRE	□ ACCETTABILE	□BUONO	□ OTTIMO
2° piatto	□SGRADEVOLE	□ MEDIOCRE	□ ACCETTABILE	□BUONO	□ OTTIMO
Contorno	□SGRADEVOLE	□ MEDIOCRE	□ ACCETTABILE	□BUONO	□ OTTIMO
frutta	□SGRADEVOLE	□ MEDIOCRE	□ ACCETTABILE	□BUONO	□ OTTIMO

Consigli, proposte, osservazioni :

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Nomi dei compilatori	firma
…….....	…….
…….....	…….