



ISTITUTO COMPRENSIVO AD INDIRIZZO MUSICALE

Distretto n. 16 Macerata Campania (CE) Via Roma,11

C.F. 94017830616- Mail:ceic88300b@istruzione.it

Tel 0823/692435 - Fax 0823/695550

Regolamento Comitato mensa scolastica Delibera n° 74 del 28/11/2002 (verbale n°5)

Il Comitato mensa scolastica è istituito internamente all'Istituto a livello di scelta dei membri interni e adottato in sede di Ente Locale.

Il Comitato mensa scolastica segue le direttive impartite dal Regolamento Comunale ed dei membri che ne fanno parte sono stati individuati anche in seno al Consiglio d'Istituto.

Il Comitato mensa è l'organo attraverso cui viene controllata **la qualità** in termini di soddisfazione del servizio di refezione, affinché venga assicurata la partecipazione degli utenti al suo funzionamento. Esso esercita un **ruolo propositivo e di controllo** ed ha **funzioni di supporto per il miglioramento della qualità**.

Il Comitato mensa, per riuscire ad ottenere i risultati migliorativi che si propone, deve poter operare in stretto raccordo con il Comune di competenza, con l'ASL e il fornitore.

Il Comitato mensa scolastica svolge le seguenti funzioni e attività:

- raccolta ed analisi di segnalazioni e consigli da parte di genitori ed utenti, singoli o costituiti in gruppi;
- collegamento tra l'utenza e l'Istituzione, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dagli utenti e di collaborare con l'Istituzione nella divulgazione delle risposte;
- verifica del gradimento del pasto (anche attraverso schede di valutazione e questionari);
- verifica del rispetto degli standard di qualità del servizio;
- formulazione ed analisi di specifiche proposte sui menù;
- promozione ed organizzazione di iniziative di divulgazione, educazione e formazione su argomenti attinenti.
- visite con assaggio del menù direttamente presso le diverse mense;
- visite al centro produzione pasti;
- consultazione, organizzazione e funzionamento del servizio.

Cos'è il Comitato mensa e come funziona

Attraverso il Comitato mensa, i genitori degli alunni possono partecipare direttamente al controllo del servizio mensa.

Il Comitato mensa, composto da genitori e docenti, ha il compito di controllare che vengano rispettate tutte le clausole contrattuali riferite al servizio e che sia correttamente applicata la normativa igienico-sanitaria. Inoltre osserva e "misura" il grado di soddisfazione dei bambini, valutando se il servizio risponde alle loro esigenze sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello educativo.

Per i membri del Comitato non è necessario il libretto sanitario.

Come si entra a far parte del Comitato mensa e qual è l'impegno richiesto?

Il Consiglio d'Istituto, valutata la disponibilità dei genitori e dei docenti, provvede alla costituzione del comitato mensa.

I genitori, previa richiesta alla referente mensa Alessandra Gallo, hanno la facoltà di accedere a scuola, durante "l'orario mensa", per controllare la qualità del pasto.

I genitori che compongono il Comitato mensa eleggono un proprio Coordinatore e stabiliscono i turni per le visite, in base alle diverse disponibilità.

COMITATO MENSA IC MACERATA CAMPANIA a.s.2022-2023	
GALLO ALESSANDRA	DOCENTE RESPONSABILE MENSA
VILLANO CLEMENTINA	GENITORE PRESIDENTE CONSIGLIO ISTITUTO
FRIZZATO RITA	DOCENTE COMPILATORE REPORT SETTIMANALE
CIPULLO MADDALENA	DOCENTE SCUOLA DELL'INFANZIA
D'AMICO ANTONELLA	GENITORE CLASSE 5C MATTEOTTI
CATALANO FRANCESCA MARIA	GENITORE CLASSE 1C MATTEOTTI
COORDINATORE GENITORE	

Come comportarsi durante i sopralluoghi in mensa?

Di seguito alcune indicazioni pratiche sui sopralluoghi nelle mense scolastiche:

- controllare l'igiene e la pulizia di locali e attrezzature (pavimenti, muri, finestre, tavoli di lavoro, contenitori, vassoi ecc.) e verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti;
- verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, ecc;
- accertarsi che il personale abbia controllato le grammature e che le temperature dei cibi in arrivo siano caldi;
- controllare il rispetto delle diete speciali oltre a quelle servite per motivi culturali o religiosi;
- assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità, appetibilità, gradimento.
- dopo la visita, il Comitato mensa compila su apposite schede già preparate, che riportano i parametri da controllare e la prassi che andrebbe seguita durante il servizio, una relazione sul controllo effettuato.

Una copia della relazione viene inviata al Comune di competenza e una alla Società/Cooperativa di Ristorazione.

Eventuali irregolarità devono essere tempestivamente segnalate al Comune tramite apposite schede, affinché vengano presi i provvedimenti del caso.

ISTITUTO COMPRENSIVO AD INDIRIZZO MUSICALE
Distretto n. 16 Macerata Campania (CE) Via Roma,11
C.F. 94017830616- Mail:ceic88300b@istruzione.it
Tel. 0823/692435 - Fax 0823/695550

SCHEMA CONTROLLO MENSA

Da inviare al Comune di Macerata Campania

Macerata Campania, li

(Barrare le caselle che interessano)

Tipo scuola infanziaprimaria

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

buonomediocre sufficiente scarso

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito

buonomediocre sufficiente scarso

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette SI NO

MENÙ

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 sono ben conditi? 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 / APPETIBILITÀ:

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

.....
.....