



COMUNE DI GALLARATE  
ASSESSORATO ALL'ISTRUZIONE

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA A GALLARATE

Carta del Servizio

Testi di Manuela Solinas e Alessandra Zambelli

Novembre 2015



# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA A GALLARATE

## Carta del Servizio

La Carta del Servizio della Ristorazione Scolastica è uno strumento che vuole fornire a tutti gli interessati, ma soprattutto agli utenti ed alle loro famiglie delle risposte, risposte riguardanti il pasto servito nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie della Città.

E' un impegno che l'Amministrazione Comunale vuole fornire a tutti gli interessati, ma soprattutto agli utenti e alle loro famiglie, delle risposte riguardanti il pasto servito nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado cittadine.

## Perché è importante nutrirsi bene?

Una sana alimentazione, basata su prodotti genuini e nutrienti, unita ad un corretto stile di vita attivo, (non dimentichiamo mai l'attività fisica e il gioco motorio almeno 3 volte la settimana) è alla base del benessere psicofisico delle persone.

Lo stato di salute dell'individuo adulto è strettamente correlato alle abitudini di vita che si acquisiscono già dall'infanzia e si evidenziano nell'adolescenza, quando diventano comportamenti.

L'alimentazione svolge un ruolo molto importante nella prevenzione come evidenziato da numerosi studi scientifici. L'importanza di compiere scelte alimentari equilibrate riguarda tutte le fasce di età, e non possiamo

limitarci a soddisfare i bisogni nutrizionali ma dobbiamo anche, attraverso il cibo, assicurare il mantenimento di un buono stato di salute.

Le scelte salutari non devono però penalizzare il gusto e il piacere del cibo, con la preparazione di piatti gustosi che rispettino le caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli ingredienti utilizzati. Le regole principali per una corretta alimentazione, sono molto semplici: **varietà ed equilibrio**. La miglior rappresentazione di questi due principi è la **piramide alimentare**, che descrive come sia necessario mangiare un po' di tutto nelle giuste proporzioni. La piramide ben rappresenta le "linee guida per una sana alimentazione italiana" che si riassumono nei punti seguenti:

- *Controlla il peso e mantieniti sempre attivo:* alla base della piramide alimentare c'è l'attività fisica, indispensabile per mantenere un buono stato di salute. Camminare a ritmo sostenuto, ogni giorno, per almeno 35', mantiene in buona efficienza l'apparato cardiocircolatorio e aiuta a ridurre il rischio di sovrappeso e obesità.
- *Più cereali, legumi, ortaggi e frutta:* una dieta equilibrata deve prevedere da 3 a 5 porzioni al giorno tra frutta e verdura. Per dare energia al nostro organismo, sono da scegliere i cereali, meglio se integrali, nelle giuste quantità e soprattutto a colazione e a pranzo, per affrontare al meglio la giornata. I legumi rappresentano una valida alternativa alle fonti proteiche di origine animale (carne, pesce, uova, latte...) e hanno una ricchezza in fibra che si aggiunge a quella apportata dagli ortaggi.
- *Grassi: scegli la qualità e limita la quantità :* alcuni prodotti quali merendine, snack dolci e salati, affettati forniscono una elevata quantità di grassi, spesso tra i più pericolosi per la salute. A questo proposito vale la pena di verificare sempre la lista degli ingredienti in etichetta e la tabella nutrizionale per fare gli opportuni confronti tra prodotti simili (merendine, crackers, grissini ecc.).



- *Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti:* anche gli zuccheri semplici e, quindi, gli alimenti dolci che lo contengono, vanno introdotti con moderazione nella giornata alimentare per evitare di superare la dose giornaliera consentita e necessaria. Spesso la fonte primaria di zuccheri semplici è rappresentata dalle bevande dolci, in cui includiamo anche i succhi e i nettari di frutta. Per questo motivo è importante leggere attentamente le etichette e limitarne il consumo.

- *Bevi ogni giorno acqua in abbondanza:* importante bere quotidianamente

almeno 1.5 l di

acqua per

prevenire la

disidratazione e

favorire il

mantenimento

dell'equilibrio

idrico all'interno

dell'organismo. Si

“beve” anche

mangiando frutta e

verdura!



- *Il sale? Meglio*

*poco:* In Italia il consumo medio di sale pro-capite è stimato pari a circa 9 - 11 grammi giornalieri. Questa quantità è più del doppio rispetto a quanto indicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, come valore massimo tollerabile nell'adulto. Troppo sale altera i gusti, agisce negativamente sulla pressione arteriosa e sull'apparato cardiocircolatorio.

- *Varia spesso le tue scelte a tavola:* la varietà degli alimenti introdotti nella dieta è fondamentale per prevenire eccessi e carenze ed è basilare per coniugare gusto e salute.

In una parola è importante seguire uno schema di “dieta”

MEDITERRANEA.

I popoli del mediterraneo, senza eccezione alcuna, presentano un'attenzione ed una consapevolezza all'alimentazione che ha pochi altri riscontri nel mondo. La dieta mediterranea è soprattutto un modo di pensare al cibo (scelta, preparazione e consumo) che diventa punto di convergenza di un patrimonio ricchissimo e diversificato di tradizioni gastronomiche che accomuna i diversi Paesi che si affacciano sul MEDITERRANEO.

La dieta mediterranea si caratterizza per:

- Un'elevata assunzione di verdura, legumi, frutta, frutta secca e cereali, prevalentemente integrali
- Un impiego massiccio di olio d'oliva e una scarsa assunzione di grassi saturi
- Un'assunzione moderata di pesce anche in funzione della distanza dal mare
- Una contenuta assunzione di prodotti caseari (prevalentemente nella forma di yogurt e formaggi)
- Un modesto consumo di carne e pollame

Prima ancora che sulla scelte e il consumo degli alimenti la battaglia per una buona alimentazione si gioca e si vince sui comportamenti. Le giovani generazioni sembrano abbandonare gradualmente, e in modo costante, la dieta mediterranea, a favore di nuove tendenze alimentari caratterizzate maggiormente da cibi ad elevato contenuto di grassi di origine animale e/o da alimenti/ bevande ricchi di zuccheri semplici. Proprio per questo motivo il menù seguito a scuola rappresenta una opportunità per scoprire nuovi sapori, assaggiare nuovi piatti, prendere buone abitudini e imparare a fare scelte nutrizionalmente equilibrate. È



importante conoscere il menù seguito dai nostri bambini a scuola per dividerlo e compensarlo con gli altri pasti della giornata, cogliendone gli spunti positivi e valorizzando gli ingredienti proposti.

### Chi fa che cosa?

Il Servizio ristorazione Scolastica viene offerto nelle scuole cittadine dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione che è collocato in Palazzo Broletto, in Via Cavour 2.

L'ufficio si occupa anche di altri servizi, ad esempio del pre e post scuola, sostegno disabili in orario scolastico, acquisti di arredi per le scuole, borse di studio, olimpiadi scolastiche e di molto altro ancora.

**L'Ufficio Pubblica Istruzione è aperto in Palazzo Broletto, via Cavour n. 2, nei seguenti orari:**

**lun. – mer.                    10.30 - 12.30    15.30 – 17.30**

**mart. – giov. – ven.    10.30 – 13.00**



L'Ufficio aggiudica mediante bando di gara specifico il servizio a Ditte specializzate, chiedendo requisiti di altissima professionalità, ma soprattutto prepara un capitolato molto preciso dal quale l'Aggiudicatario non si potrà discostare.

A tal fine l'ufficio si avvale della preziosa collaborazione di un **Tecnologo Alimentare**. I compiti del tecnologo alimentare vanno dal controllo della conformità dei prodotti richiesti dal Capitolato e/o offerti in sede di gara,

*È possibile richiedere la somministrazione di menù etico religiosi di tre tipologie:*

- *Dieta priva di carne di maiale*
- *Dieta priva di tutte le carni*
- *Dieta vegetariana*

*Inoltre, è possibile richiedere, attraverso la presentazione di opportuna certificazione medica emessa dal medico di base, diete per allergie, intolleranze o problemi di natura sanitaria.*

*Ogni giorno vengono preparate circa **500 diete etico religiose e 120 diete sanitarie.***

alla verifica delle procedure di stoccaggio e preparazione, fino alla regolarità dello svolgimento del servizio in somministrazione.

Il tecnologo alimentare, grazie ai quotidiani sopralluoghi presso i refettori, monitora il servizio e riferisce dell'andamento al dirigente. La collaborazione con i docenti e i genitori della

commissione mensa porta all'elaborazione dei dati di gradimento delle schede compilate tutti i giorni dai rappresentanti presenti presso i plessi.

### Chi può usufruire del Servizio.

Il servizio è destinato a tutti i bambini delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado (in questo caso solo per i ragazzi che hanno corsi nel primo pomeriggio).

Hanno diritto al pasto anche gli insegnanti che vigilano sugli studenti in quanto lo Stato ed il Comune riconoscono loro questa funzione educativa.

Tuttavia è necessario iscriversi, innanzitutto perché trattandosi di un servizio a domanda individuale, cioè a pagamento, il Comune deve poter controllare i consumi; in secondo luogo perché si potrebbe aver diritto ad una tariffa agevolata in ragione della propria situazione reddituale o patrimoniale (sarà necessario munirsi di Isee) o semplicemente per il fatto che ci sono altri fratelli e sorelle che consumano anch'essi il pasto a scuola.

In terzo luogo, per i bambini che, per motivi di saluti o etici o religiosi, necessitano di una dieta speciale il Comune deve poter controllare che

tutto funzioni per il meglio e che quella particolare dieta arrivi proprio a quel determinato bambino.

Le iscrizioni vengono raccolte verso la fine di ciascun anno scolastico per l'anno successivo; viene inviata apposita comunicazione con indicati date, orari, scadenze e documentazione necessaria.

Occorre fare molta attenzione al rispetto delle scadenze per la raccolta delle domande perché il Comune non può erogare il pasto in assenza di iscrizione, anche a tutela dei bambini dei quali non si conoscono eventuali necessità di diete speciali.

## Il menu

**Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica**

Alimento/ gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Il menu del servizio è presentato in almeno due diverse versioni: quella invernale (che va da novembre a marzo) e quella estiva (da aprile a ottobre).

Il menu è predisposto secondo principi

scientifici per garantire un corretto apporto calorico e nutrizionale, ispirandosi alle Linee Guida della Regione Lombardia e alle Linee Nazionali per la refezione scolastica. Si tratta di un menu flessibile che si adatta ai gusti degli utenti, monitorati attraverso le schede di valutazione, il controllo del tecnologo alimentare e i report dei Comitati Mensa. Viene impostato seguendo i principi di **stagionalità, equilibrio nutrizionale e gradimento da parte degli utenti**. All'interno delle quattro settimane proposte, sono presenti circa 4 piatti unici (uno alla settimana), 15 diversi primi piatti e 14 varietà di



*Ogni giorno in cui è prevista, vengono serviti circa 430 kg di frutta fresca.*

secondi. I contorni si alternano tra crudi di stagione e cotti. Una volta alla settimana è previsto 1 dessert. È molto importante controllare il menù consumato dai bambini a scuola per bilanciare la giornata con il pasto della sera, evitando ripetizioni ed eccessi di alcuni nutrienti.

## Scelta delle materie prime

La scelta delle materie prime e dei fornitori viene effettuata in base alle caratteristiche merceologiche definite dal Capitolato d'Appalto in essere, che stabilisce la qualità dei prodotti. In particolare vengono forniti i seguenti prodotti:



*Ogni giorno in cui è prevista, vengono serviti circa 430 Kg di frutta fresca.*

- Frutta fresca e verdura BIO 3 volte alla settimana ciascuna;
- Prosciutto cotto privo di polifosfati Alta Qualità
- Carne solo di provenienza italiana,
- Parmigiano reggiano con stagionatura 24 mesi.
- Formaggi BIO a filiera corta
- Olio extra vergine BIO
- Passata di pomodoro BIO



Viene costantemente monitorato il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura per tutti i prodotti utilizzati. Inoltre, i frequenti approvvigionamenti settimanali assicurano la costante rotazione delle derrate e un breve stoccaggio dei prodotti presso il centro cottura. Ciò assicura freschezza e qualità igienica delle materie prime utilizzate.

## Dove e come vengono prodotti i pasti

La produzione dei pasti avviene all'interno della cucina centralizzata del Comune di Gallarate sita in Via Arno, utilizzando la tecnologia nota tecnicamente con il nome di "legame fresco-caldo"; i pasti sono infatti prodotti durante la mattinata e confezionati in box isotermitici per il mantenimento della temperatura di legge (fredda o calda) e immediatamente spediti ai vari terminali di distribuzione.



Tutte le operazioni che vengono compiute, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla distribuzione e il consumo del pasto, vengono gestite garantendo la sicurezza alimentare. Tutto il processo viene sottoposto a costante monitoraggio, attraverso la compilazione di apposite schede di controllo, che vengono conservate in un apposito manuale di autocontrollo igienico sanitario secondo il metodo HACCP. Gli operatori sono costantemente formati rispetto alle principali norme igieniche da applicare alle pratiche di lavorazione e aggiornati rispetto alla normativa vigente. Viene posta particolare attenzione alle temperature di conservazione delle materie prime e alle temperature di trasporto dei pasti pronti dal centro cottura ai refettori dove vengono consumati. Le temperature d'immagazzinamento sono regolarmente controllate e registrate e, in caso di anomalia o di guasto, è previsto un sistema d'intervento rapido.

*Ogni giorno dal centro cottura partono **2800 pasti** circa che vengono distribuiti in 25 refettori e dalla preparazione alla distribuzione sono impegnate circa 60 persone.*

Le operazioni di cottura sono svolte con una programmazione dei tempi accurata, nel rispetto degli orari previsti per il trasporto dei contenitori, in modo da ridurre al minimo lo stazionamento dei cibi in attesa della distribuzione. Le cotture vengono eseguite giornalmente, per carni, pesce, verdure, primi piatti, nelle prime ore del mattino, per garantire una preparazione dei piatti con il sistema tradizionale ed espresso. Per alcune preparazioni (arrosti)- che per le loro caratteristiche devono essere raffreddate prima della loro porzionatura - le pietanze vengono cotte nel pomeriggio antecedente al servizio di somministrazione. In tal caso si utilizza

*“L’attenzione alle porzioni sta acquisendo, in educazione alimentare, un’importanza crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione media delle porzioni piuttosto che con le scelte qualitative dei cibi effettuate dai bambini.” Da “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” Ministero della Salute - maggio 2010*

l’abbattitore di temperatura, che assicura un rapido abbassamento della temperatura e permette la conservazione in frigorifero dei prodotti cotti fino al momento della preparazione finale e del confezionamento. Questo

procedimento è sicuro dal punto di vista microbiologico, e garantisce la qualità igienica del prodotto oltre

che il mantenimento di buone caratteristiche organolettiche dei cibi.

Le operazioni di pulizia vengono compiute secondo piani di sanificazione opportunamente formulati, utilizzando prodotti appositi e certificati.

## La salvaguardia del valore nutrizionale

*Nelle giornate in cui il primo piatto è la pasta se ne cuociono circa 200 kg.*



L'alimentazione non solo deve

soddisfare le esigenze nutrizionali, ma è anche rivolta alla prevenzione di tutte quelle malattie cosiddette “del benessere”, che in maniera molto evidente influenzano la popolazione adulta. In cucina si scelgono metodi di cottura che mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali dei cibi e che permettono di seguire un'alimentazione gustosa e nel contempo “sana”.

Con questo obiettivo si provvede a realizzare le operazioni di cottura nel rispetto delle principali linee guida in materia di sana alimentazione. In particolare, viene utilizzato solo olio extra vergine di oliva per il condimento; si utilizzano ridotte quantità di sale; le cotture, soprattutto delle verdure, vengono compiute a vapore; non si utilizzano soffritti o frittture; si utilizzano ridotte quantità di condimenti quali burro, panna o altro.

In particolare, la cottura a vapore, che è possibile

*Nella preparazione del purè vengono utilizzati circa 400 Kg di patate fresche, 90 litri di latte, 13 kg di parmigiano reggiano.*

realizzare

nei forni

presenti

presso il



centro cottura, pur garantendo la cottura

completa dell'alimento, permette di limitare la perdita di principi nutritivi che rimangono all'interno del prodotto finale. Inoltre, conserva al meglio il colore e il sapore dei cibi cotti.

Le ricette vengono preparate in base alle grammature previste dal Capitolato d'appalto e nel rispetto delle Linee guida Nazionali per una sana alimentazione. Inoltre rispettano i LARN e cioè i livelli dei vari nutrienti che l'Istituto Nazionale per la Nutrizione stabilisce e aggiorna periodicamente per la popolazione italiana. Definire grammature idonee nelle tabelle dietetiche per il pasto a scuola, rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva. La porzione può essere definita anche con la distribuzione di un numero di pezzi di

prodotto (bastoncini di pesce, monoporzioni di formaggio) già grammati all'origine.

Dalla preparazione al consumo si cerca di limitare al massimo il tempo intercorrente tra la fine cottura/confezionamento e la consegna dei pasti ai vari punti, programmare le consegne con tempi ravvicinati rispetto al momento della somministrazione, accelerare i tempi dedicati alle operazioni di scarico e consegna pasti, pianificare i tempi di preparazione dei tavoli e refettori, organizzare e monitorare la presenza, tempi e funzioni degli operatori addetti alla distribuzione.

### Dove e come vengono consumati

I pasti vengono consumati presso i refettori delle singole scuole, nei tempi opportuni e in presenza delle insegnanti che hanno il compito non solo di sorvegliare i ragazzi, ma trasmettere messaggi educativi riguardo ad una corretta alimentazione. In alcune scuole primarie il servizio avviene in due turni. Presso le scuole medie il servizio è a self service con la possibilità dell'alternativa del primo piatto e del contorno.



### Valutazione della gradibilità del pasto

La valutazione della validità ed efficienza dell'intero processo produttivo può essere compiuta attraverso l'assaggio del prodotto finale e la misurazione degli scarti prodotti. Ciò implica una certa conoscenza delle tecniche di degustazione e della guida a riconoscere alcuni parametri distintivi della qualità. Pur se chiunque può assaggiare ed esprimere un giudizio, questo diventa più costruttivo quando è consapevole e riferito alla realtà in oggetto.

A questo proposito può essere utile “addestrare” panel di valutatori specificatamente formati all’assaggio e alla valutazione delle caratteristiche del servizio.

Presso il Comune di Gallarate è in uso un sistema di valutazione del gradimento del pasto attraverso schede opportunamente predisposte. La scheda permette al componente della commissione mensa di esprimere la percentuale di gradimento, e quindi consumo del pasto, da parte degli alunni, e la possibilità di segnalare eventuali criticità. Le schede vengono successivamente elaborate e forniscono dati statistici che si riferiscono alla totalità dell’utenza coinvolta. I dati elaborati vengono presentati in sede di riunione periodica e sono molto utili ai fini del processo di miglioramento costante della qualità e per compiere opportune scelte operative.

## I Comitati mensa

### *Per vigilare sempre sulla qualità del servizio*

La **Commissione Mensa**, come previsto della Regione Lombardia è un organo costituito da genitori e insegnanti rappresentanti delle diverse scuole che ha il compito di valutare il servizio e rappresenta un importante collegamento tra l’utenza e l’Amministrazione Comunale. Quotidianamente compila schede di gradimento del pasto che vengono successivamente elaborate per fornire utili dati ai fini del miglioramento del servizio

Ha, inoltre, un ruolo consultivo su tutti gli aspetti che riguardano, ad esempio, il menù e la gestione della mensa.

### *Da chi è composta*

Fanno parte della Commissione Mensa i genitori e i docenti nominati secondo le “Norme di regolamentazione per il funzionamento della Commissione Mensa Scolastica ai sensi delle linee guida della Regione

Lombardia per la ristorazione scolastica”. Chi desidera entrare a far parte della Commissione Mensa, pertanto, può presentare la propria candidatura presso i propri istituti comprensivi di riferimento. Della commissione mensa, oltre a genitori e docenti nominati, fanno parte rappresentanti dell'Amministrazione Comunale e dell'azienda che gestisce il servizio.

### ***Come contattarla***

Per segnalazioni, richieste e suggerimenti sul servizio di refezione scolastica, le famiglie possono rivolgersi al genitore o al docente incaricati all'interno di ogni plesso cittadino: è possibile chiedere tutti i riferimenti alla segreteria della scuola.

### **Il sistema di tariffazione**

Ogni anno l'Amministrazione Comunale approva unitamente al Bilancio di Previsione un sistema di tariffazione dei servizi a domanda Individuale, tra cui il servizio di Ristorazione Scolastica.

Le tariffe sono differenti a seconda della fascia Isee in cui si colloca la famiglia dell'utente e variano da un minimo ad un massimo. Gli utenti frequentanti le scuole di Gallarate, ma non residenti in Città pagano la tariffa massima.

Questo perché il Comune interviene economicamente a sostegno delle fasce Isee più basse finanziandosi con le tasse pagate dai cittadini residenti.

Inoltre, sempre per i residenti, possono essere previste ulteriori agevolazioni per le famiglie.

### **Come si pagano i pasti consumati**

Il pagamento può avvenire accedendo (con il codice fiscale del pagante o del diretto fruitore del servizio) al portale del Comune di Gallarate

([www.comune.gallarate.va.it](http://www.comune.gallarate.va.it)), sezione Servizi On-Line/Pagamenti On-Line/posizione debito dal quale è possibile procedere – senza addebito di ulteriori spese – con carta di credito, mav bancario (pagabile in qualsiasi sportello bancario o bancomat, sportelli bancomat della propria banca, tabaccherie con terminale mav, home banking).

E' comunque possibile effettuare il pagamento anche tramite contanti o bancomat presso "Cassa Economale" (sede via Cavour, n. 2), Gallarate, a tal fine è opportuno presentarsi muniti del codice fiscale del pagante.

Il ritardato pagamento comporterà l'addebito delle ulteriori spese di recupero.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare l'Ufficio Pubblica Istruzione ai seguenti numeri 0331754337 – 333 – 311 via e mail: [istruzione@comune.gallarate.va.it](mailto:istruzione@comune.gallarate.va.it).



## **NORME DI REGOLAMENTAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA AI SENSI DELLE LINEE GUIDA DELLA REGIONE LOMBARDIA PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**

### ART. 1 –ISTITUZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Il Comune di Gallarate istituisce la **COMMISSIONE MENSA** nello spirito di collaborazione con i cittadini e al fine di assicurare la massima trasparenza nella gestione di un servizio di fondamentale importanza per la comunità scolastica.

### ART. 2 – COMPITI DELLA COMMISSIONE.

1. I compiti della Commissione Mensa, nell'interesse dell'utenza, sono:

- a) verificare che la qualità e la quantità dei pasti corrisponda a quanto previsto dal menù;
- b) verificare la coerenza tra menù approvato e menù effettivamente preparato, fatti salvi i cambiamenti dovuti a causa di forza maggiore;
- c) verificare il rispetto dei tempi e delle modalità di distribuzione;
- d) formulare proposte in merito a:
  - modifiche del menù in base a motivate esigenze di interesse generale.
  - progetti migliorativi in relazione a locali e strutture in cui si attua la refezione scolastica, al fine di creare ambienti adatti alla consumazione del pranzo, visto come momento di piacevole scambio nei rapporti tra bambini, in un contesto di altrettanto piacevole rapporto con il cibo;
  - tempi e modalità della distribuzione;
  - iniziative culturali di educazione alimentare in collaborazione con la scuola e l'Amministrazione comunale, dirette ad alunni, insegnanti, genitori.

2. La Commissione Mensa opererà, secondo i compiti e gli scopi sopra indicati, nelle mense delle seguenti strutture cittadine: Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di I grado.

### **ART. 3 - COMPONENTI DELLA COMMISSIONE.**

La Commissione è composta dai seguenti membri così distinti:

- Un rappresentante del Comune che la presiede;
- fino a cinque rappresentanti dei genitori per ciascun plesso scolastico, di cui solo uno con compiti di rappresentanza in seno alla commissione;
- un rappresentante del corpo docente per ciascun plesso;
- un rappresentante della Ditta appaltatrice del servizio ristorazione.

### **ART. 4 – NOMINE**

1. I rappresentanti dei genitori, su indicazione dell'associazione/comitato genitori del plesso, vengono nominati formalmente dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di riferimento ad inizio anno scolastico. La nomina ha una durata pari all'anno scolastico stesso.

2. I rappresentanti del corpo docente vengono nominati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di riferimento, secondo le procedure interne di attribuzione di incarico funzionale all'insegnamento.

3. Il rappresentante del Comune viene designato dal Dirigente dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

6. Tutte le nomine di cui ai commi precedenti devono essere trasmesse all'ufficio Istruzione del Comune, entro 10 giorni dalla loro formalizzazione.

### **ART. 5 - INSEDIAMENTO DELLA COMMISSIONE**

1. La Commissione Mensa si considera regolarmente insediata nel momento in cui i Dirigenti Scolastici avranno inviato le comunicazioni di nomina al competente ufficio comunale e i suoi membri restano in carica fino a nomina della nuova Commissione, l'anno scolastico successivo.

2. La Commissione, di norma, si riunisce con cadenza trimestrale. Altre riunioni potranno essere convocate su iniziativa del Presidente o su richiesta di almeno un terzo dei membri.

3. La prima riunione viene convocata dall'Amministrazione Comunale entro 15 giorni dal recepimento delle nomine, le successive dal Presidente della Commissione.

4. Le riunioni della Commissione devono essere convocate a cura del Presidente, mediante lettera scritta, trasmessa almeno cinque giorni prima della data prevista; la trasmissione può essere effettuata anche via mail. La convocazione è inviata anche a ciascuno Istituto comprensivo per conoscenza.

5. Le riunioni della Commissione Mensa sono valide con la presenza del 50% dei componenti in carica.

## ART. 6 - ORGANI DELLA COMMISSIONE

1. Gli organi della Commissione sono:

**1 Il Presidente:** viene individuato nella figura del Dirigente dell'Ufficio Istruzione o suo delegato. Il Presidente convocherà e presiederà le sedute della commissione mensa.

**2 Il Segretario:** Le funzioni di segretario sono svolte da un impiegato comunale, con le seguenti mansioni:

a) redigere verbali delle sedute;

b) fornire ai componenti documenti ed informazioni, nel rispetto della normativa vigente, riguardanti gli argomenti all'ordine del giorno.

Il verbale delle sedute verrà trasmesso ai componenti della commissione e ai dirigenti scolastici degli Istituti Comprensivi entro 10 gg. dalla data della riunione.

## ART. 7 – MODALITA' DI INTERVENTO

1. È consentito quotidianamente l'accesso per l'attività di monitoraggio di un singolo componente per plesso;
2. il membro del Comitato Mensa deve procedere all'assaggio delle portate e non al consumo del pasto completo;
3. l'assaggio deve avvenire in un area riservata, possibilmente limitrofa alla cucina, perché non disturbi il momento del consumo dei pasti da parte dei bambini, in particolar modo nelle scuole dell'infanzia;
4. il membro del Comitato deve evitare in alcun modo di intralciare il lavoro delle addette durante la distribuzione dei pasti
5. è tassativo evitare il contatto con le derrate prima, dopo e durante il consumo (apertura contenitori termici ecc..) e mantenere una distanza

- tale dalle derrate da consentire il controllo nel rispetto delle norme igieniche vigenti;
6. il membro del Comitato non può sedersi a tavola con i bambini e non deve intervenire aiutandoli a consumare il pasto (porzionare, servire, tagliare, imboccare ecc.);
  7. non è consentito assaggiare direttamente dai piatti già porzionati;
  8. la scheda di gradibilità, in allegato, deve essere compilata quotidianamente, una per ciascun plesso, dal genitore o dal docente incaricato, o da entrambi qualora fosse necessario;
  9. la scheda di gradibilità deve essere compilata in ogni sua parte;
  10. per convenzione si ritiene “accettato” un piatto consumato per circa 2/3 della porzione;
  11. la scheda di gradibilità debitamente compilata deve essere inviata sia all’Uff. Pubblica Istruzione che alla cucina centralizzata;
  12. qualsiasi anomalia riscontrata durante il servizio (es: presenza di corpi estranei, gravi disservizi..) va comunicata *tempestivamente* all’Uff. Pubblica Istruzione o al consulente incaricato del controllo.

**Allegato: scheda di gradibilità**