REGOLAMENTO

PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE

MENSA SCOLASTICA

APPROVATO NELLA SEDUTA

DEL COLLEGIO DEI DOCENTI DEL 29-06-2026 CON DELIBERA N. 6

DEL CONSIGLIO DI ISTITUTO DEL 30-06-2026 CON DELIBERA N. 6



REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA
I.C. RITA LEVI-MONTALCINI – PARTANNA TP

APPROVATO NELLA SEDUTA

del Consiglio di Istituto del 30-06-2026 con delibera n. 6
del Collegio dei docenti del 29-06-2026 con delibera n. 6

PREMESSA

La mensa è considerata un momento educativo e un'opportunità offerta agli alunni di accostarsi ad alimenti diversi; pertanto, essa rappresenta un momento di educazione al gusto ed un'occasione per favorire:

- l'educazione alimentare – con riferimenti all'igiene e alla salute;
- l'educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l'educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

L'amministrazione comunale stabilisce l'istituzione del servizio di mensa, le modalità di appalto e l'organizzazione del servizio.

I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono tutti gli alunni iscritti e frequentanti le sezioni di scuola dell'infanzia (quotidianamente) e le classi della scuola secondaria di primo grado (nei giorni che comportino il rientro pomeridiano).

Il menù è formulato in base alle tabelle dietetiche, e sulla base di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari (documentate da certificato medico) e di necessità culturali e/o religiose. Il servizio di refezione scolastica è controllato da una Commissione Mensa costituita annualmente da rappresentanti di genitori, docenti e dell'amministrazione comunale.

ART. 1 -FINALITA' DELLA COMMISSIONE

1. E' un organo di informazione e consultazione senza poteri e/o funzioni di tipo decisorio o vincolante

2. La Commissione Mensa Scolastica esercita, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e nell'interesse dell'utenza, un compito di vigilanza e di controllo sulla qualità e quantità dei cibi somministrati agli alunni in riferimento alle vigenti tabelle dietetiche.

3. Ha un ruolo di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale e di consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

4. Ha il ruolo di valutazione e monitoraggio del servizio attraverso la compilazione delle schede di gradibilità,

ART. 2 -COSTITUZIONE E REQUISITI

La Commissione Mensa Scolastica ha durata corrispondente all'anno scolastico ed è composta da:

1. Presidente del Consiglio d'Istituto;

2. N. 2 rappresentanti dei genitori della scuola d'Infanzia;

3. N. 2 rappresentanti dei genitori della scuola secondaria di primo grado;
4. N. 1 rappresentante del corpo docente della scuola dell'infanzia;
5. N. 1 rappresentante del corpo docente della scuola secondaria di primo grado;
6. N. 1 rappresentante del Comune.

I rappresentanti dei genitori vengono eletti da questi ultimi durante le riunioni di intersezione/interclasse di inizio anno scolastico.

I rappresentanti del corpo docente vengono eletti dal Collegio dei docenti tra i docenti delle classi che usufruiscono del tempo pieno (infanzia e primaria)

Ogni membro può liberamente dimettersi dall'incarico previa comunicazione alla Commissione Mensa, la quale provvederà alla surroga mediante scorrimento dell'elenco dei non eletti, o, per il caso di esaurimento del predetto elenco, mediante indizione di nuove elezioni.

ART. 3 -MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza.

Nomina al suo interno un responsabile effettivo (più uno supplente), che funga da rappresentante e coordinatore dell'attività della Commissione stessa e che curi i rapporti con il Dirigente Scolastico e l'Amministrazione Comunale

Si riunisce almeno una volta a quadrimestre e tutte le volte che lo riterrà necessario nei locali messi a disposizione dal Dirigente scolastico

Incontra almeno una volta per anno scolastico l'Amministrazione Comunale, allo scopo di farsi portavoce delle istanze e discutere eventuali modifiche del servizio stesso. L'avviso scritto per la convocazione, contenente l'ordine del giorno, sarà inviato a cura degli uffici di segreteria della scuola, entro sette giorni dalla data fissata per la riunione.

A tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'Azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica.

Attraverso il suo responsabile o delegato, la Commissione Mensa intrattiene stretti rapporti con tutti gli organismi scolastici dove sia presente la componente genitori .

Il responsabile della Commissione Mensa si impegna a conservare e, a fine mandato, a trasmettere al nuovo responsabile tutta la documentazione raccolta durante l'attività svolta.

ART. 4 COMPITI DELLA COMMISSIONE

I referenti della commissione dovranno:

1. Verificare la pulizia e la funzionalità dei locali e delle attrezzature utilizzare per la preparazione dei pasti.

2. Verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.

3. Controllare la pulizia e il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati (in particolare degli scaldavivande) .

4. Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti ecc.

5. 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).

6. Controllare il rispetto delle diete speciali (quelle servite per motivi culturali o religiosi).

7. 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).

ART. 5 -MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

Il Controllo sull'attivazione, funzionamento e monitoraggio del servizio e le verifiche periodiche della distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata non più di una volta a settimana e da parte di non più di due referenti a rotazione tra i membri nominati.

L'attività dei referenti deve essere limitata all'osservazione per quanto riguarda la preparazione e la distribuzione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con le sostanze alimentari e con tutto ci che entra in contatto con gli alimenti stessi.

Essi non devono pertanto toccare alimenti crudi, cotti o pronti al consumo, né utensili, attrezzature e stoviglie.

L'assaggio dei cibi, che devono essere predisposti dal personale della Mensa Scolastica, avviene in un locale messo a disposizione dalla scuola, ed è consentito ad un numero di rappresentanti non superiore a due in ogni giornata.

Durante i sopralluoghi i membri della Commissione devono evitare di intralciare il normale svolgimento delle attività.

Per ciascun sopralluogo effettuato nei centri cottura e/o nei locali della scuola i membri della Commissione si impegnano a redigere una scheda di valutazione (allegato al regolamento).

I verbali riassuntivi delle schede di valutazione devono essere trasmessi all'Amministrazione Comunale e al Dirigente Scolastico ogni tre mesi, a meno di problemi urgenti da risolvere, nel qual caso di provvederà immediatamente alla trasmissione.

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e a scuola.

Data.....

Istituto _____

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1) CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è:

o buona
o mediocre
o sufficiente
o scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto nel menù in vigore?

o sì
o no

2) SCUOLA

La pulizia degli ambienti è:

o buona
o mediocre
o sufficiente
o scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

o sì
o no

3) PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

o sì
o no

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

o sì

o no

NOTE

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

SERVIZIO MENU'

☐ **Il menù del giorno è:**

1°.....
2°.....
contorno.....
frutta/dessert.....

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

o sì
o no
Se NO perché……

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

o sì
o no
se NO perché.....

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

o sì
o no
se SÌ quanti .....
Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

DISTRIBUZIONE PASTO

Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

☐ < 10 min
☐ > 10 min
☐ < 20 min
☐ >20 min

La pasta viene condita al momento della distribuzione?

o sì
o no

La durata della distribuzione del 1° piatto è:

☐ < 10 min
☐ > 10 min
☐ < 20 min
☐ > 20 min

La durata della distribuzione del 2° piatto è:

☐ < 10 min

☐ > 10 min
☐ < 20 min
☐ > 20 min

La durata del pranzo è:

☐ < 30 min
☐ > 30 min
☐ < 60 min
☐ > 60 min

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

☐ sì
☐ no

Indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

☐ caldo
☐ tiepido
☐ freddo

2° Piatto caldo :

☐ caldo
☐ tiepido
☐ freddo

Contorno caldo:

☐ caldo

☐ tiepido
☐ freddo

2) COTTURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

☐ adeguata
☐ eccessiva
☐ scarsa

2° piatto caldo adeguata:

☐ adeguata
☐ eccessiva scarsa

Contorno caldo:

☐ adeguata
☐ eccessiva
☐ scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

☐ abbondante
☐ sufficiente
☐ scarsa

4) SAPORE

1° Piatto:

☐ gradevole
☐ accettabile
☐ sgradevole

2° Piatto:

☐ gradevole
☐ accettabile
☐ sgradevole

Contorno:

☐ gradevole
☐ accettabile
☐ sgradevole

5) GIUDIZIO GLOBALE

☐ buono
☐ sufficiente
☐ non sufficiente

VALUTAZIONI SPECIFICHE

Il pane è:

☐ di tipo integrale
☐ con farina 00/0
☐ con farina di tipo 1 o 2

Il pane viene distribuito prima del pasto?

☐ sì
☐ no

Il pane è di qualità:

☐ buona
☐ mediocre
☐ scarsa

La frutta è:

☐ buona
☐ acerba
☐ troppo matura

5) La frutta viene servita:

☐ a metà mattina
☐ dopo il pasto

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà della porzione, la percentuale sul numero dei bambini presi in esame è 20/25 x 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:

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

Nella data dell'ispezione: ……

Primo piatto: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Secondo piatto: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Contorno: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Frutta: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Note e osservazioni: ……

……

……

……

Il compilatore

Nome e cognome……

Firma……