



COMUNE DI RESCALDINA

Città Metropolitana di Milano

## Regolamento Mense scolastiche e Comitato Mensa

### Indice

#### *Parte prima*

1. Oggetto e Finalità
2. Destinatari
3. Forme e modalità di gestione
4. Costo del servizio all'utenza
5. Riduzione tariffe
6. Composizione menù
7. Gestione Acqua
8. Educazione alimentare e gradimento
9. Contenimento sprechi
10. Controlli

#### *Parte seconda*

11. Comitato mensa scolastica
12. Compiti del Comitato Mensa
13. Composizione Comitato Mensa
14. Convocazione del Comitato Mensa
15. Funzionamento del Comitato Mensa
16. Presidente e Vice-Presidente

#### *Parte Prima*

##### **1. Oggetto e Finalità**

Il servizio relativo alle mense scolastiche deve essere realizzato in modo da garantire il livello qualitativo e dietetico dei cibi, ai fini di una corretta educazione alimentare. Deve inoltre salvaguardare la salute degli studenti attraverso corrette scelte alimentari per favorire la riduzione di malattie legate ad una alimentazione scorretta, nonché formare un'adeguata cultura e una miglior conoscenza riguardo la nutrizione e la dietetica.

##### **2. Destinatari**

Il servizio e' rivolto a tutti gli alunni e alunne frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti potranno altresì usufruire del servizio:

- il personale docente, in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzione di vigilanza educativa;

- I componenti del “comitato mensa scolastica” nell’espletamento delle proprie funzioni di controllo;
- Educatori di sostegno esterni, purché rientranti nel piano educativo personalizzato, ed esperti esterni impegnati in attività didattiche, sempre previa autorizzazione comunale;
- Sindaco e componenti della giunta, sotto invito delle scuole stesse, previo pagamento del corrispettivo.

### **3. Forme e modalità di gestione**

L'esecuzione del servizio mensa e' svolto mediante appalto a ditta specializzata, all'interno di una struttura comunale, che garantisce la preparazione e la consegna dei pasti in appositi contenitori, nel rispetto delle normative vigenti e delle clausole contrattuali.

La ditta specializzata si occuperà inoltre della somministrazione del pasto, rimozione e pulizia degli arredi e spazi attraverso personale qualificato, come previsto dal contratto di appalto.

Non e' consentito il consumo di pasti al sacco di qualsiasi natura, salvo altre disposizioni di legge.

Il servizio mensa sarà attivato secondo il calendario scolastico.

### **4. Costo del servizio all'utenza**

Si fa riferimento alle tariffe stabilite annualmente dal Comune con delibera di Giunta.

### **5. Riduzione tariffe**

Si fa riferimento al regolamento per le fasce ISEE.

### **6. Composizione menù**

La ditta appaltatrice tramite personale specializzato in alimentazione infantile ha il compito, nel rispetto del capitolato vigente e delle linee guida fornite dall'Azienda di Tutela della Salute (ATS), di redigere i menù per l'erogazione del servizio.

Gli stessi sono esaminati dal Comitato Mensa, che ha facoltà di proporre eventuali modifiche e proposte compatibili con il capitolato, e sottoposti infine a parere non vincolante dell'ATS.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute (allergie ed intolleranze), etiche o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù, menù alternativi, la cui composizione sarà redatta come al paragrafo precedente.

### **7. Gestione Acqua**

La progressiva eliminazione delle bottiglie di plastica dalle tavole della mensa dovrà prevedere in aggiunta a quanto già in atto, delle verifiche periodiche ad opera del Comune, in particolare al rientro da periodi di vacanze, per garantire la qualità e l'assenza di inquinanti ed odori dall'acqua. Le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente. I dati relativi alle analisi periodiche dell'acqua dovranno essere resi noti e pubblicati sul sito del Comune; in caso di valori anomali verrà temporaneamente distribuita acqua in bottiglia fino al ripristino dei valori.

### **8. Educazione alimentare e gradimento**

I menù della mensa verranno redatti tenendo conto degli studi sull'alimentazione e sui nuovi stili di vita, spesso non coincidenti con le abitudini alimentari degli studenti, che dovranno essere aiutati e informati delle scelte alimentari corrette.

Alle famiglie e agli studenti verranno forniti più strumenti possibili di conoscenza alimentare per acquisire consapevolezza di ciò che si mangia, al fine di modificare eventuali abitudini alimentari scorrette.

Gli studenti saranno periodicamente chiamati ad esprimere il loro gradimento attraverso appositi questionari.

## **9. Contenimento sprechi**

La gestione del cibo e degli avanzi sulla tavola sarà fatta in modo tale da evitare gli sprechi.

La frutta, il pane e i prodotti confezionati non da frigorifero che non verranno mangiati in mensa dagli studenti, potranno essere da loro asportati.

Compatibilmente con le norme vigenti, le eccedenze non servite potranno essere ritirate da enti no profit ai fini di solidarietà sociale; gli enti interessati potranno farne richiesta; il Comune dovrà informare le associazioni presenti sul territorio e a seguire quelle dei Comuni limitrofi, privilegiando le organizzazioni che ridistribuiscono sul territorio comunale stesso.

Gli avanzi contaminati potranno essere recuperati da canili e fattorie, che abbiano preventivamente fatto richiesta al Comune, attraverso apposita convenzione con l'Istituto scolastico e l'Ente comunale.

## **10. Controlli**

Si fa riferimento al capitolato.

# ***Parte Seconda***

## **11. Comitato Mensa**

E' istituito il Comitato Mensa al fine di trattare le problematiche inerenti la gestione del servizio stesso.

Il Comitato deve agire da stimolo per ciò che concerne la sorveglianza igienico-nutrizionale, che comunque resta compito specifico delle A.T.S., ed ha carattere prettamente propositivo e non esecutivo nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

I componenti del Comitato Mensa dovranno agire in sinergia promuovendo un ampio discorso di educazione alla salute, superando le resistenze che insorgeranno, facilitando l'accettazione consapevole di nuove abitudini.

## **12. Compiti del Comitato Mensa**

Il Comitato Mensa deve, in particolar modo:

-verificare la corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali e della normativa igienico sanitaria;

-segnalare le eventuali irregolarità all'Amministrazione Comunale ed eventualmente all'azienda A.T.S Milano relativamente a:

- igienicità e modalità di trasporto, distribuzione, conservazione dei prodotti nel rispetto delle norme dell'ambiente, delle norme/qualità merceologiche e igieniche delle derrate e delle rispondenze al capitolato;
- aspetto igienico in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, distribuzione, consumo sulle materie prime, sui lavorati e semi-lavorati, sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari destinati a venire in contatto con gli alimenti.

A tale scopo il Comitato può partecipare con propri rappresentanti a tutti i controlli per verificare la rispondenza alle norme stabilite dal contratto.

Inoltre il Comitato può procedere a rilevare, attraverso la compilazione di schede fornite dall'Ufficio Istruzione:

- le modalità del servizio;
- le conformità delle materie prime utilizzate, in qualità e porzionamento, per la preparazione dei piatti previsti dal menù;
- le modalità di rigoverno dei locali adibiti a refettorio;
- le lamentele degli utenti e la conseguente possibilità di proporre modifiche.

I Commissari Mensa dovranno essere in possesso di idoneo nulla osta rilasciato dall'Amministrazione Comunale prima di procedere a visite presso i locali dove si producono, manipolano, immagazzinano e consumano sostanze alimentari per le mense.

Ogni plesso coperto dal servizio mensa comunale dovrà essere in possesso dell'elenco dei rappresentanti del Comitato, i quali dovranno esibire idoneo documento di riconoscimento per poter effettuare il sopralluogo.

I Commissari del Comitato Mensa possono effettuare sopralluoghi in ogni plesso scolastico.

Essi non possono in alcun caso:

- intervenire direttamente a qualsiasi titolo sul personale;
- toccare o manipolare alimenti sfusi (cotti o crudi; frutta, verdura, carne, etc.. o alimenti in preparazione);
- assaggiare i cibi, se non serviti dagli addetti.

### **13. Composizione Comitato Mensa**

Il Comitato mensa è composta da:

- Un insegnante per plesso scolastico (incluso CDD e scuola materna privata)
- Due genitori per plesso scolastico (incluso CDD e scuola materna privata)
- Un rappresentante dell' Amministrazione Comunale
- Un rappresentante CRE per il periodo interessato
- Due rappresentanti della Ditta appaltatrice
- Un funzionario dell'Ufficio Istruzione

Nessun componente del Comitato, per ovvi motivi di opportunità, dovrà avere alcun rapporto, di parentela e/o professionali, con la Ditta appaltatrice stessa, con esclusione dei rappresentanti della Ditta appaltatrice.

Ogni rappresentante che per giustificati motivi non potrà partecipare alle riunioni del Comitato Mensa, potrà delegare un membro del comitato stesso.

Al momento della nomina, l'Ufficio Istruzione consegnerà ad ogni componente della Commissione i questionari da utilizzare durante i sopralluoghi al fine di assicurare un controllo costante del servizio.

Qualora un rappresentante del Comitato non effettui almeno cinque verifiche per anno scolastico, decadrà dall'incarico e si procederà a nuova nomina.

Il Comitato viene rinnovato ogni due anni tramite specifiche elezioni per la rappresentanza dei genitori e tramite nomina per le restanti componenti, salvo eventuali impreviste sostituzioni.

I rappresentanti sono rieleggibili.

### **14. Convocazione del Comitato Mensa**

Il Comitato Mensa si riunisce ogni qualvolta ne faccia richiesta il Presidente o un terzo dei suoi componenti ed è convocata dall'Ufficio Istruzione. Dovrà invece essere obbligatoriamente convocata entro dieci giorni dal ricevimento dei menù, termine derogabile solo in caso di ricevimento degli stessi nel periodo di chiusura estiva o invernale.

Vi possono partecipare anche i rappresentanti dell'autorità locale competente in materia igienico-sanitaria nonché il responsabile del centro cottura.

L'avviso di convocazione deve essere recapitato almeno cinque giorni prima della data stabilita e deve contenere l'indicazione del luogo, del giorno e dell'ora della riunione e l'elenco degli argomenti da trattare.

Tale avviso deve essere portato a conoscenza dei responsabili comunali e della Commissione Consiliare Cultura, i quali possono partecipare alla riunione ma senza diritto di voto.

## **15. Funzionamento del Comitato Mensa**

Nella sua prima riunione il Comitato Mensa nomina il Presidente e il vice-presidente; nomina altresì il segretario del Comitato Mensa tra i rappresentanti del Comitato che avrà il compito di redigere i verbali.

Il verbale delle singole riunioni verrà inviato ai rappresentanti del Comitato, ai presidenti dei Consigli di Istituto, all'Amministrazione Comunale, ai Capigruppo Consiliari, alla segreteria dei plessi ed alla Ditta appaltatrice.

Le proposte sono prese a maggioranza dei voti.

Hanno diritto di voto solo gli insegnanti e i genitori appartenenti al Comitato.

Per la validità delle stesse è necessaria la presenza di almeno la metà più uno degli aventi diritto di voto.

Il Comitato dovrà portare a conoscenza di tutti gli utenti, nelle forme che riterrà più opportune, i propri interventi e/o segnalazioni.

## **16. Presidente e Vice-Presidente**

Essi sono nominati dal Comitato Mensa; il vice-presidente sostituisce il Presidente in caso di assenza o impedimento.

Il Presidente:

- presiede le riunioni del Comitato Mensa;
- può convocare il Comitato Mensa ogni qualvolta lo reputi necessario. La richiesta dovrà pervenire all'Ufficio Istruzione, che procederà alla convocazione ufficiale, nei modi e termini stabiliti dall'art.14;
- sovrintende all'esecuzione delle decisioni del Comitato Mensa;
- rappresenta il Comitato Mensa nei rapporti con l'esterno.