



COMUNE DI SANTA MARGHERITA DI BELÌCE  
*Libero Consorzio Comunale di Agrigento*

**REGOLAMENTO  
PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO  
DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

Approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n.6 del 13.02.2024 i.e.



COMUNE DI SANTA MARGHERITA DI BELÌCE

*Libero Consorzio Comunale di Agrigento*

**REGOLAMENTO  
PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA  
COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

**ART.1  
OGGETTO**

Il presente Regolamento, redatto dall'Amministrazione Comunale, disciplina la composizione, le funzioni e le competenze della Commissione Mensa, tenendo conto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica elaborate dal Ministero della Salute il 29 aprile 2010 e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010, delle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica elaborate dal Ministero della Salute e pubblicate in G.U.(serie generale) n. 269 dell'11 Novembre 2021 e delle Linee Guida per la ristorazione scolastica pubblicate nel 2010 nel volume "La Scuola a Tavola: Indirizzi nutrizionali per la Ristorazione Scolastica", realizzato dal Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico dell'Assessorato della Salute e dal Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana.

**ART. 2  
PRINCIPI E FINALITA'**

La scuola rappresenta un'occasione privilegiata da cui possono svilupparsi anche strategie educative tese a potenziare un corretto approccio nei confronti di una sana e corretta alimentazione.

Già dalla scuola materna, e soprattutto in quella elementare, si possono attuare le prime tappe dell'educazione alimentare, attraverso i risvolti educativi della mensa scolastica. Il momento di socializzazione, offerto dal mangiare insieme ai compagni e agli insegnanti, porta ad acquisire nuove e corrette abitudini alimentari che, passando attraverso l'imitazione di modelli vissuti come corretti, permangono nel comportamento dei bambini.

Il consumo del pasto in mensa può contribuire a rafforzare efficacemente il messaggio educativo poiché, oltre a permettere di conoscere menu corretti ed equilibrati, può diventare opportunità di educazione al gusto e di attenzione al cibo ed ancora, rappresenta un momento di incontro, di relazione, di convivialità, dove l'ambiente accogliente e la qualità del cibo hanno la loro importanza.

La ristorazione scolastica oltre alle sue peculiarità nutrizionali, educative e relazionali, rappresenta un sistema complesso dove devono essere attuate procedure e strategie atte a garantire anche la sicurezza igienica del pasto servito.

Di conseguenza, comportamenti igienicamente corretti, attente valutazioni sulla qualità delle materie prime impiegate e sui fornitori, adeguate modalità di conservazione degli alimenti, buone prassi igieniche di preparazione, manipolazione, cottura e somministrazione concorrono, con una accurata manutenzione e pulizia di spazi ed attrezzature, a determinare la qualità finale del pasto.

La Commissione Mensa contribuisce, con funzioni consultive, propositive e di verifica, al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione; valuta, secondo i compiti e le procedure stabilite, il gradimento del pasto e le modalità di erogazione del servizio e si fa carico di riportare all'Amministrazione Comunale i suggerimenti e gli eventuali reclami che pervengono dall'utenza.

### **ART. 3**

#### **ISTITUZIONE, COMPOSIZIONE E NOMINA COMMISSIONE**

La Commissione Mensa viene istituita dall'Amministrazione Comunale ed esercita le proprie attività nell'ambito della refezione scolastica dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Tomasi di Lampedusa".

La Commissione è così composta:

- un rappresentante dell'Amministrazione Comunale: Assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato;
- un genitore referente per ogni ordine scolastico: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado;
- un docente referente per ogni ordine scolastico: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado.

I docenti vengono nominati dal collegio docenti dell'Istituto.

I rappresentanti dei genitori vengono eletti dal Consiglio d'Istituto, tra coloro che usufruiscono del servizio mensa.

I nominativi dei docenti e dei rappresentanti dei genitori vengono trasmessi dal Dirigente Scolastico all'Amministrazione Comunale che provvederà, con proprio atto, alla costituzione della Commissione.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa, designati come sopra indicato, sarà notificato al gestore del servizio di ristorazione e all'Istituzione Scolastica, ai fini dell'autorizzazione per accedere agli spazi scolastici.

La Commissione Mensa è presieduta dal rappresentante dell'Amministrazione Comunale ed inoltre nomina al proprio interno, a maggioranza assoluta dei componenti, un Coordinatore scelto fra i rappresentanti dei genitori. In caso di dimissioni del Coordinatore o di sua sostituzione, la Commissione provvederà alla nomina di un nuovo Coordinatore con le stesse modalità.

### **ART. 4**

#### **DURATA IN CARICA DEI COMPONENTI LA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa viene istituita dall'Amministrazione Comunale all'inizio dell'anno scolastico e comunque non oltre 30 giorni dall'inizio dello stesso e resta in carica per un anno scolastico, fino alle successive nomine, salvo il reintegro di quei componenti che, per ragioni diverse, abbiano presentato formali dimissioni.

Esclusivamente per l'Anno scolastico 2023/2024 la Commissione Mensa si insedierà dopo l'approvazione del Regolamento in Consiglio Comunale e la comunicazione da parte dell'Istituzione Scolastica dei nominativi dei Rappresentanti dei genitori e dei docenti all'Amministrazione Comunale.

Decadono dal proprio incarico i rappresentanti dei genitori che non abbiano più alcun figlio che usufruisca della mensa delle scuole del territorio.

I componenti della Commissione non percepiscono alcun compenso.

## **ART. 5**

### **MODALITA' DI FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa è istituita con il fine di collaborare al buon funzionamento del servizio di ristorazione scolastica e di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attivazione di alcune fasi di controllo.

La Commissione, convocata dal Presidente, si riunisce ordinariamente, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, presso locali che l'Amministrazione Comunale e/o l'Istituto Comprensivo metteranno a disposizione. Le convocazioni, fatte privilegiando procedure semplici ed efficaci (email, messaggi telefonici, whatsapp, etc) devono essere inviate ai membri della Commissione almeno cinque giorni prima della data fissata per la riunione.

Il Presidente è tenuto a riunire la Commissione in convocazione straordinaria in un termine non superiore a giorni cinque quando lo richiedano almeno un terzo dei componenti inserendo all'ordine del giorno le questioni richieste.

Le riunioni sono valide in prima convocazione quando sia presente la metà più uno dei componenti in carica, nonché in seconda convocazione a prescindere dal numero legale. Le decisioni sono prese a maggioranza assoluta dei componenti presenti.

Per ogni seduta si provvederà alla stesura e sottoscrizione di apposito verbale, contenente i punti principali della discussione, le criticità e le azioni propositive che si intendono avanzare.

## **ART. 6**

### **MODALITA' DI VERIFICA E DI CONTROLLO**

La Commissione Mensa è un organo di vigilanza, consultivo e propositivo e ha lo scopo di raccogliere suggerimenti, promuovere iniziative anche di educazione alimentare, esaminare proposte ed osservazioni sui menù, analizzare situazioni di disagio organizzativo, riportare elementi di valutazione sull'organizzazione e sul servizio, garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni, le problematiche specifiche sui menù adottati, anche attraverso indagini e questionari. Svolge un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa,

collaborando nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio.

L'attività della Commissione Mensa prevede anche sopralluoghi nei refettori dove viene consumato il pasto.

I membri della Commissione non necessitano di formazione specifica né devono esibire certificati medici di qualsiasi natura, è opportuno però che siano in buono stato di salute prima di entrare nella scuola ed effettuare il controllo.

La loro attività deve essere limitata alla semplice osservazione, evitando qualsiasi tipo di manipolazione degli alimenti e dei contenitori.

Il controllo nei refettori non richiede preavviso, ma deve essere concordato con la Commissione.

I rappresentanti della Commissione Mensa (consigliati 2 per volta) potranno accedere ai locali di preparazione ed alle dispense, ma dovranno essere accompagnati da un addetto il quale metterà loro a disposizione l'abbigliamento monouso (camice, copricapo, eventuali soprascarpe e mascherine).

Durante la visita dovrà essere esclusa qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con gli alimenti e con le attrezzature, non si potranno toccare utensili e strumenti se non quelli messi appositamente a loro disposizione.

È fatto divieto ai rappresentanti della commissione di:  
prelevare sostanze alimentari;

- accedere ai servizi igienici riservati al personale;
- accedere ai locali della mensa in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale;
- effettuare riprese fotografiche non autorizzate del personale e dei minori, nel rispetto delle normative vigenti.

La Commissione Mensa è una risorsa che contribuisce al miglioramento della qualità del servizio offerto ed esercita, nell'interesse dell'utenza:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il soggetto titolare del servizio, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e i capitolati d'appalto.

Inoltre può:

- controllare che il refettorio ed i relativi arredi siano mantenuti puliti e venga garantito un buon ricambio d'aria prima della distribuzione del pasto;
- controllare il rispetto dei menù giornalieri e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari o etnico-religiosi);
- controllare le porzioni sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto;
- assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale addetto alla distribuzione), al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia: manifestamente freddo o eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto;

- rilevare l'eventuale mancato rispetto delle norme di igiene personale cui sono tenuti gli addetti alla refezione;
- osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti;
- osservare attentamente i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento "pasto" sotto il profilo socio-educativo, verificando altresì:
  - a) la qualità e la rispondenza dei pasti a requisiti organolettici previsti dal capitolato speciale d'appalto, come rilevabili dall'esame gustativo;
  - b) l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte degli utenti);
  - c) la presentazione dei piatti (aspetto e servizio);
  - d) ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

Il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere naturalmente il più possibile oggettivo e non secondo i gusti personali.

Nelle operazioni di verifica i membri della Commissione possono muoversi liberamente all'interno dei refettori, avendo tuttavia l'accortezza di non essere d'intralcio durante le operazioni di distribuzione dei pasti, dovranno inoltre evitare ogni forma di manipolazione degli alimenti.

Il controllo della Commissione può essere rivolto anche allo stato dei locali e al personale addetto alla distribuzione. Ogni eventuale osservazione sullo stato dei locali e del personale addetto alla distribuzione dovrà essere segnalata direttamente al legale rappresentante della ditta aggiudicataria del servizio, evitando qualsiasi tipo di intervento diretto sul personale.

In sintesi, l'attività di controllo della Commissione Mensa comprende le seguenti verifiche:

Materie prime:

- modalità di stoccaggio nelle dispense e nei frigoriferi;
- rispetto delle temperature di stoccaggio;
- integrità delle confezioni;
- qualità merceologica e igienica;
- presenza di alterazioni e di corpi estranei;
- periodi di conservazione (etichettatura e data di scadenza).

Lavorazione:

- modalità di preparazione delle pietanze;
- conformità al menù approvato;
- comportamento igienico del personale;
- igiene dei locali e delle attrezzature.

Distribuzione:

- modalità di trasporto;
- modalità di mantenimento (freddo/caldo);
- correttezza igienica e formale durante la somministrazione;
- igiene dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.

Consumo:

- controllo della grammatura servita;
- valutazione del gradimento dell'utenza;

- valutazione sensoriale delle pietanze.

Di ciascun sopralluogo effettuato, i rappresentanti della Commissione Mensa dovranno redigere un verbale accompagnato da una scheda di valutazione (in allegato) che dovrà pervenire, entro i 7 giorni successivi alla visita, al Presidente ed al Coordinatore della Commissione, i quali dovranno pianificare eventuali azioni da mettere in atto per il miglioramento del servizio.

Eventuali provvedimenti da adottare dovranno essere concordati con tutti i componenti la Commissione Mensa e riferiti all'Amministrazione Comunale o alla Direzione Scolastica o a chi riterranno necessario.

Le date e le modalità dei sopralluoghi non devono essere divulgati al di fuori della Commissione Mensa per rendere più incisiva ed efficace l'azione di controllo.

Il Presidente della Commissione Mensa è comunque tenuto a tenere sotto controllo le visite in corso in modo da poter riferire all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento.

L'attività di controllo della Commissione Mensa è complementare e non sostitutiva rispetto all'attività di vigilanza del RUP.

I dati personali e/o sensibili dei quali i membri della Commissione possono venire a conoscenza nell'espletamento delle attività previste, devono essere trattati nel rispetto della normativa vigente per la protezione dei dati personali.

## **ART. 7 ENTRATA IN VIGORE**

Il presente Regolamento entrerà in vigore a seguito dell'approvazione da parte del Consiglio Comunale e sarà successivamente pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Santa Margherita di Belice.

Copie del presente Regolamento e del Capitolato d'appalto per il servizio di refezione scolastica verranno fornite ai componenti la Commissione, i quali ne sottoscriveranno la ricezione a valere anche quale atto di impegno ad osservarne i contenuti.

Il presente Regolamento sostituisce ogni precedente atto o disposizione.

Allegato: Scheda Verbale del sopralluogo della Commissione Mensa



COMUNE DI SANTA MARGHERITA DI BELÌCE  
*Libero Consorzio Comunale di Agrigento*

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
NELLE SCUOLE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
"G. TOMASI DI LAMPEDUSA"**

**VERBALE SOPRALLUOGO COMMISSIONE MENSA**  
Da compilarsi a cura dei componenti la Commissione

**Sono Presenti:**

Nome e Cognome

-----  
-----  
-----  
-----

**Scuola visitata**

\_\_\_\_\_

**Data ed orario della visita**

\_\_\_\_\_



**Locali visitati:**     Refettorio       Centro di cottura

---

**Pulizia dei locali:** i locali sono in adeguato stato di pulizia generale?

SI

NO

Se no, perché?

---

---

**Derrate:** le quantità delle derrate consegnate/sporzionate sono conformi?

SI

NO

Se no, perché?

---

---

**Derrate:** la qualità delle derrate consegnate/sporzionate è conforme?

SI

NO

Se no, perché?

---

---

**Puntualità:** i contenitori dei pasti sono arrivati puntuali?

SI

NO

Se no, perché?

---

---

**Menù del giorno:** i cibi preparati/serviti corrispondono al menù approvato?

SI

NO

Se no, perché?

---

---

**Modalità:** le modalità di somministrazione dei cibi sono adeguate?

SI

NO

Se no, perché?

---

---

## **Temperatura**

1°piatto       caldo  tiepido  freddo

2°piatto       caldo  tiepido  freddo

Contorno       caldo  tiepido  freddo

## **Cottura**

1°piatto       adeguato  insipido  salato

2°piatto       adeguato  insipido  salato

Contorno       adeguato  insipido  salato

## **Sapore**

1°piatto       gradevole  insipido  salato

2°piatto       gradevole  insipido  salato

Contorno       gradevole  insipido  salato

**Quantità**       sufficiente  abbondante  scarsa

**Pane**               fresco  rafferma

**Frutta**              accettabile  acerba  troppo matura

**Giudizio globale**       buono  appena suff.  non buono

OSSERVAZIONI:

---

---

---

---

---

---

---

---

Ora termine visita \_\_\_\_\_

Letto, approvato e sottoscritto

FIRME \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Il presente verbale deve essere trasmesso entro i 7 giorni successivi alla visita, al Presidente e al Coordinatore della Commissione mensa per pianificare eventuali azioni da mettere in atto per il miglioramento del servizio.