



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO

Via Carebbio 32 - Cap. 25046 - P.I. 00724650981 - C.F. 82001930179

Tel 030.7750750 int.5 – Fax 030.725008

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Servizio *Pubblica Istruzione*

ALLEGATO 3

REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione viene effettuato nelle scuole primarie (ELEMENTARI) di Cazzago e Bornato e presso la secondaria di I grado (MEDIE), nei giorni di rientro pomeridiano, purché venga raggiunto un numero minimo di 15 iscrizioni.

CRITERI DI ACCESSO E GRADUATORIE

Qualora le domande superino la disponibilità, verrà stilata una graduatoria che verrà scorsa in ordine di punteggio in caso di posti che si liberano durante l'anno. La graduatoria ha validità per l'anno scolastico in corso.

Gli utenti residenti iscritti oltre il termine stabilito saranno valutati in base ai criteri, ma ammessi al servizio solo in caso di disponibilità di posti.

I fratelli di utenti già ammessi al servizio dovranno effettuare la domanda di iscrizione ma non saranno soggetti al punteggio di graduatoria in quanto ammessi automaticamente al servizio.

La graduatoria verrà stilata in base ai seguenti criteri:

- Minori residenti in Cazzago S.M. **(punteggio 1)**
- Minore appartenente a famiglia in cui entrambi i genitori siano lavoratori **(punteggio 4)**
- Minore appartenente a famiglia in cui sia presente un unico genitore e questo sia lavoratore **(punteggio 5)**
- Minore appartenente a famiglia dove uno o entrambi i genitori siano invalidi al 100% **(punteggio 5)**
- Minore disabile ai sensi dell'art. 3 della Legge 104/1992 residente nel Comune di Cazzago San Martino **(punteggio 3)**
- Minore appartenente a famiglia in cui uno solo dei due genitori sia lavoratore **(punteggio 1)**



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO

Via Carebbio 32 - Cap. 25046 - P.I. 00724650981 - C.F. 82001930179

Tel 030.7750750 int.5 – Fax 030.725008

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

*Servizio **Pubblica Istruzione***

A parità di requisiti, viene data precedenza al minore più anziano.

Gli iscritti non residenti rientreranno sempre nella fascia massima senza oneri a carico del Comune e avranno diritto al servizio solo in caso di disponibilità di posti.

Coloro che non risultano in regola con i pagamenti relativi all'anno scolastico precedente non saranno autorizzati all'iscrizione al servizio fino a quando la situazione debitoria nei confronti del Comune non sarà sanata.

Coloro che non risultano in regola con i pagamenti per due mesi consecutivi durante l'anno scolastico saranno soggetti a rivalutazione dei requisiti da parte del Servizio Pubblica Istruzione/Servizi Sociali.

ORGANIZZAZIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

La refezione scolastica viene effettuata presso i locali adibiti a ristorazione nei plessi interessati dal servizio.

La refezione scolastica, essendo un servizio a domanda individuale, comporta una quota di compartecipazione. I proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti della ristorazione scolastica saranno incassati direttamente dalla Ditta CirFood tramite un portale Online dedicato ai genitori in modalità prepagata, che prevede cioè il pagamento anticipato dei pasti che gli alunni consumeranno. Tramite questo Portale Genitori è possibile consultare tutti i movimenti contabili sia delle consumazioni che delle ricariche effettuate.

La ristorazione scolastica rientra, a tutti gli effetti, nel tempo scuola, secondo la normativa L.148/90, quindi, permangono tutti i valori essenziali, sia a livello educativo che sociale, e di rapporto numerico docenti/alunni. Pertanto si mantiene, in linea di massima, per il servizio di ristorazione, un insegnante di vigilanza ogni 25 alunni iscritti.

A carico dell'Amministrazione rimane la spesa dei pasti usufruiti dal personale docente e non docente vigilante.



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO

Via Carebbio 32 - Cap. 25046 - P.I. 00724650981 - C.F. 82001930179

Tel 030.7750750 int.5 – Fax 030.725008

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

*Servizio **Pubblica Istruzione***

DIETE SPECIALI

Le diete speciali si suddividono in:

- diete per motivi di salute
- diete per motivi religiosi

DIETA PER MOTIVI DI SALUTE

Le diete per motivi di salute riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uova, ecc.)
- celiachia
- particolari patologie

La dieta speciale per motivi di salute viene concessa su presentazione di dettagliato certificato medico, presentato all'atto dell'iscrizione.

DIETA PER MOTIVI RELIGIOSI

Le diete per motivi religiosi prevedono alimenti alternativi a quelli che debbono essere sostituiti. La dieta va segnalata all'atto dell'iscrizione dalla famiglia.

DIETA LEGGERA/PASTI IN BIANCO

La dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco", può sostituire il menù del giorno solo per brevi periodi (2-3 giorni), se il bambino non sta bene. La dieta leggera va segnalata dalla famiglia entro le ore 8.30 dello stesso giorno.



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO
Provincia di Brescia

REGOLAMENTO
PER LA COMMISSIONE
MENSA SCOLASTICA

Approvato con deliberazione G.C. N. 205 del 22/12/2003

PREMESSA	3
COSTITUZIONE E REQUISITI	3
MODALITA' DI FUNZIONAMENTO	3
RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.	3
MODALITA' DI COMPORTAMENTO	4
NORME IGIENICHE	4
ALLEGATI	
SCHEDA DI VALUTAZIONE	5
SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO	6
ACCETTABILITA' DEL PASTO	7

PREMESSA

La Commissione mensa è una risorsa che può contribuire al miglioramento delle qualità del servizio offerto, anche attraverso l'attivazione di alcune fasi di controllo sistematico che consentono all'Amministrazione di armonizzare le diverse componenti del mondo afferente alla ristorazione scolastica.

Il presente regolamento fissa le linee di intervento e definisce i rapporti tra la Commissione stessa e gli Enti Istituzionali.

La Commissione mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- di collegamento tra utenti e l'Amministrazione Comunale;*
- di consulenza per quanto riguarda il capitolato di appalto, le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di organizzazione del servizio.*

Assume il compito di:

- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e l'accettabilità del pasto.*

COSTITUZIONE E REQUISITI

La Commissione mensa è costituita a livello comunale ed è composta dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica (uno per ogni scuola interessata), dai rappresentanti dei docenti proposti dal Consiglio di Circolo (uno per ogni scuola interessata) e dai rappresentanti del Comune.

L'Amministrazione Comunale provvede ad inviare l'elenco della commissione mensa all'ASL (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione).

MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

E' istituita un'unica Commissione mensa per tutte le scuole del territorio comunale.

La Commissione mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni e di ogni altra iniziativa di sua competenza, sceglie autonomamente al proprio interno il Responsabile che farà da referente presso l'Amministrazione Comunale.

Il Responsabile può chiedere all'Ufficio referente dell'Amministrazione Comunale il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni (messa a disposizione dei locali, invio della convocazione, tabelle dietetiche, documentazione relativa al servizio, ecc.).

RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

L'Amministrazione Comunale si impegna ad individuare, all'interno dell'ufficio competente, una persona di riferimento per raccogliere le istanze e rispondere alla Commissione mensa. L'ufficio competente provvederà ad inviare a tutti i membri della commissione mensa copia del regolamento in vigore.

L'Amministrazione Comunale si impegna ad incontrare, almeno due volte per anno scolastico, la Commissione Mensa allo scopo di raccogliere istanze e discutere eventuali modifiche del Servizio stesso; a tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'Azienda che gestisce il Servizio di ristorazione, o di altro

personale coinvolto nella gestione del Servizio di ristorazione, con invito scritto e solo in casi particolari può essere richiesta altresì la partecipazione di un rappresentante dell'ASL, afferente al SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) o al SMPC (Servizio Medicina preventiva e della Comunità), che deciderà di presenziare sulla base dell'ordine del giorno.

MODALITA' DI COMPORTAMENTO

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere acconsentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura e/o alle cucine, ai locali ad esso annessi con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento particolarmente a rischi igienico sanitario; possono accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- la visita al centro cotture/cucine e dispensa è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine/centri cottura.*
- la visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due; per ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.*

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa si impegna a redimere una scheda di valutazione (di cui si allega facsimile) da far pervenire, almeno con cadenza mensile, all'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale.

NORME IGIENICHE

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario.

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

ALLEGATI

SCHEMA DI VALUTAZIONE

Scuola.....

Menù del.....

CUCINA/CENTRO COTTURA - DISPENSA

La pulizia degli ambienti è:	buona	mediocre	sufficiente	scarsa
Ci sono insetti?	SI		NO	
Sono presenti piatti preparati con molto anticipo?	SI		NO	
Se si di quanto tempo?				
Le derrate alimentari conservate nelle dispense corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menu in vigore?	SI		NO	
Le confezioni sono integre / correttamente chiuse?	SI		NO	
La tabella dietetica è esposta?	SI		NO	
Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?	SI		NO	
Se ci sono variazioni sono state comunicate ai genitori?	SI		NO	

REFETTORIO

La pulizia degli ambienti e arredi è:	buona	mediocre	sufficiente	scarsa
Ci sono insetti?	SI		NO	
I tavoli sono coperti con tovaglie / tovagliette	SI		NO	
I bicchieri, le posate e le brocche per l'acqua sono puliti?	SI		NO	

**NELLE SCUOLE CON PASTOTRASPORTATO OLTRE AI PUNTI
SOPRACCITATI**

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?	SI		NO	
I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della Distribuzione dei pasti?	SI		NO	
Gli scaldavivande, sono in funzione?	SI		NO	

Firma del rilevatore.....Data.....Ora.....

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola.....

Menù del.....

N° pasti..... Turni SI NO

Orario arrivo pasto..... Orario distribuzione.....

1. SOMMINISTRAZIONE n° persone addette alla distribuzione.....

2. TEMPERATURA (all'assaggio)	1°piatto	caldo	tiepido	freddo
	2°piatto	caldo	tiepido	freddo
	contorno	caldo	tiepido	freddo

3. COTTURA (all'assaggio)	1°piatto	adeguato	scotto	crudo
	2°piatto	adeguato	scotto	crudo
	contorno	adeguato	scotto	crudo

4. SAPORE	1°piatto	gradevole	insipido	salato
	2°piatto	gradevole	insipido	salato
	contorno	gradevole	insipido	salato

5. QUANTITA'	sufficiente	abbondante	scarsa
--------------	-------------	------------	--------

6. GIUDIZIO GLOBALE	buono	non buono	appena sufficiente
---------------------	-------	-----------	--------------------

Note:

7. PANE	fresco	raffermo
---------	--------	----------

note:

8. FRUTTA	accettabile	acerba	troppo matura
-----------	-------------	--------	---------------

note:

9. RISPETTO DEL MENU'	SI	NO
-----------------------	----	----

se NO motivazione:

Firma del rilevatore.....

Qualifica.....

ACCETTABILITA' DEL PASTO

Menù del giorno

Primo piatto	TA	PA	PR	TR
Secondo piatto	TA	PA	PR	TR
Contorno	TA	PA	PR	TR
Frutta	TA	PA	PR	TR

Legenda

TA = Totalmente accettato (uguale o superiore al 90% - percentuale riferita al n° di bambini)

PA = Parzialmente accettato (tra il 90% e il 60% - percentuale riferita al n° di bambini)

PR = Parzialmente rifiutato (tra il 60% e il 10% - percentuale riferita al n° di bambini)

TR = Totalmente Rifiutato (uguale o inferiore al 10% - percentuale riferita al n° di bambini)

Si considera mangiato il cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%.