

# Foglio informativo 1- Commissione Mensa –

## TIPOLOGIE DEI CONTROLLI E DELLE VERIFICHE CHE I GENITORI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSE POSSONO EFFETTUARE

Nell'ottica della partecipazione attiva degli utenti alla gestione del servizio di ristorazione scolastica un ruolo insostituibile viene svolto dalla Commissione Mense intesa come insieme dei rappresentanti dei genitori che, in quanto tali, svolgono individualmente funzioni di controllo nei singoli punti di erogazione del servizio. Per tale motivo il componente della Commissione Mense può accedere ai locali di mensa per lo svolgimento delle funzioni di controllo.

Il componente della Commissione Mense, informato preventivamente ed esclusivamente l'Istituto Scolastico, può accedere al locale di produzione (cucina) solo se accompagnato dal responsabile di cucina, previo accordo con lo stesso. L'accesso è ammesso unicamente nei momenti di non operatività allo scopo di non intralciare il corretto svolgimento di fasi a rischio dal punto di vista igienico-sanitario. Di regola, fatte salve disposizioni differenti, l'accesso al locale di produzione è consentito al mattino prima dell'inizio delle operazioni di cucina; la durata delle operazioni di controllo specificamente riferite al locale di cucina non potrà comunque superare i quindici minuti. L'accesso ai depositi o alle dispense (se poste in locale diverso dalla cucina), ai refettori e alle aree di pertinenza della cucina (es. zone di ricevimento delle derrate alimentari) non è soggetto a limitazioni d'orario, purché non vi sia interferenza con le operazioni del personale e avvenga alla presenza dello stesso.

Con specifico riferimento al locale di produzione pasti (cucina) **il componente della Commissione Mense può:**

- a) verificare che il locale sia in ordine e in buono stato;
- b) verificare la pulizia dei pavimenti, delle pareti e delle finestre;
- c) verificare che gli utensili di cucina siano puliti e siano stati riposti in ordine;
- d) verificare che tutte le attrezzature, arredi ed impianti siano puliti e in ordine;
- e) verificare che non siano presenti residui alimentari o rifiuti se non negli appositi bidoni;
- f) verificare che non siano presenti insetti o tracce di infestazione.
- g) accedere al locale deposito o alla dispensa per verificare i mezzi e modalità di conservazione delle derrate alimentari;

**Il componente della Commissione Mense può inoltre assistere alle operazioni di:**

- h) ricevimento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti al fine di verificare il corretto esercizio da parte del responsabile di cucina dei controlli previsti dal capitolato, con particolare riferimento a: presenza di regolare bolla di consegna,

etichettatura conforme alla normativa vigente (anche relativamente ai prodotti biologici) e termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione;

- i) verifica conformità per quantità e qualità delle derrate consegnate a quanto necessario per la preparazione del pasto secondo il menù del giorno, presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, ecc...;
- j) verificare, in sede di consegna, l'assenza di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali o per le quali, al momento del ricevimento, sia già superato il termine minimo di conservazione - data di scadenza, o si presentino in confezioni originali non integre.
- k) verificare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari o religiosi);
- l) controllare le porzioni erogate sotto il profilo quantitativo verificando che non siano manifestamente in eccesso od in difetto rispetto a quanto previsto;
- m) assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale di cucina) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia manifestamente freddo o eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto;
- n) verificare che nel refettorio siano presenti olio extra - vergine d'oliva, aceto e sale;
- o) verificare la consistenza numerica dell'organico addetto al servizio rispetto quanto a quanto previsto dal capitolato in vigore;
- p) verificare il comportamento degli addetti al servizio nei confronti degli utenti;
- q) rilevare il rispetto delle norme di igiene personale cui sono tenuti gli addetti al servizio.