



*Comune di Borgarello*  
*Provincia di Pavia*

**REGOLAMENTO  
COMUNALE  
CONTROLLO  
RISTORAZIONE  
SCOLASTICA**



# *Comune di Borgarello*

## *Provincia di Pavia*

### INDICE

Art.1 – Oggetto del regolamento.

Art.2 – Composizione.

Art.3 – Nomina, durata e funzionamento.

Art.4 – Competenze.

Art.5 – Modalità di svolgimento e controlli.

Art.6 – Entrata in vigore del regolamento.



# *Comune di Borgarello*

## *Provincia di Pavia*

### **Art. 1**

#### **Oggetto del Regolamento.**

Il presente regolamento istituisce un Organismo di controllo sul servizio di ristorazione scolastica le cui finalità sono riferibili a:

- svolgere un ruolo di collegamento tra l'utenza (famiglie dei bambini) e l'Amministrazione Comunale;
- riportare le istanze degli utenti;
- monitorare il servizio;
- fare proposte di miglioramento;
- favorire la partecipazione;
- attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento degli utenti.

Il presente regolamento disciplina pertanto le modalità di funzionamento di tale Organismo.

### **Art. 2**

#### **Composizione e nomina.**

Essa è denominata "Gruppo di lavoro controllo ristorazione scolastica", l'adesione è a titolo volontaristico e non comporta alcun onere per l'Amministrazione. Il Gruppo si compone:

- Assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato.
- N. 2 insegnanti, di cui n. 1 per la scuola dell'infanzia e n. 1 per la scuola primaria. La designazione verrà effettuata all'inizio dell'anno scolastico dall'Istituzione scolastica e i nominativi saranno comunicati al funzionario comunale dell'ufficio Istruzione.
- N. 2 rappresentanti dei genitori, i cui figli frequentino la mensa scolastica, di cui n. 1 per la scuola dell'Infanzia e n. 1 per la scuola Primaria. La designazione verrà effettuata all'inizio dell'anno scolastico dall'assemblea dei genitori e i nominativi saranno comunicati al funzionario comunale dell'ufficio Istruzione.
- Dipendente comunale con ruolo di verbalizzante le riunioni da effettuarsi entro le ore 18.00 dei giorni feriali.
- Rappresentante dell'Azienda che fornisce i pasti.

Per ciascun componente titolare potrà essere indicato un supplente.

### **Art. 3**

#### **Nomina, durata e funzionamento.**

Il Gruppo di lavoro è nominato con provvedimento della Giunta Comunale.

Resta in carica per due anni scolastici e comunque fino al relativo rinnovo.

I componenti possono essere riconfermati nell'incarico.

Il gruppo di lavoro si riunisce ordinariamente una volta al quadrimestre.

La convocazione viene effettuata dall'Assessore alla Pubblica Istruzione, su propria iniziativa o su richiesta della maggioranza dei membri, con avviso scritto contenente l'o.d.g. da recapitare ai componenti il Gruppo almeno 5 gg. prima della riunione.

Le decisioni del Gruppo di lavoro sono valide se votate dalla maggioranza degli intervenuti.

In caso di parità di voti, l'argomento sarà inserito in un successivo ordine del giorno.



# *Comune di Borgarello*

## *Provincia di Pavia*

I componenti che, senza giustificato motivo, per due volte consecutive, non partecipino alle riunioni indette e convocate, decadono dall'incarico e al loro posto subentrano automaticamente i supplenti.

### **Art. 4**

#### **Competenze.**

Il Gruppo di lavoro controllo ristorazione scolastica:

- fornisce suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio compatibilmente con il contratto di fornitura in essere;
- può fare proposte sulla composizione del menù, compatibilmente con le tabelle dietologiche previste dall'ASL;
- svolge visite nei locali di cottura e nei locali adibiti a refettorio per i controlli sulla distribuzione dei pasti, sulla loro qualità e quantità;
- verifica la pulizia dei locali e delle stoviglie;
- verifica la conformità dei menù.

### **Art. 5**

#### **Modalità di svolgimento e controlli.**

Le visite presso i locali di cottura e nei locali adibiti a refettorio potranno avvenire, senza preavviso, massimo una volta al mese, durante i quali non saranno presenti né il dipendente comunale, né il rappresentante della Ditta che prepara e somministra pasti.

Non possono essere effettuate visite dai singoli membri.

Le visite per controlli giustificati da particolari esigenze dovranno essere concordate con gli uffici comunali.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori i componenti del Gruppo di lavoro controllo ristorazione scolastica potranno accedere al refettorio in numero di 3 per volta e nei locali cucina massimo in numero di 1 per volta, limitandosi ad assistere alle diverse fasi della preparazione e della somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili.

Durante le visite dovrà essere prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

Per valutare meglio la qualità del servizio potrà essere richiesto, alla Cuoca, l'assaggio del cibo somministrato.

I membri del Gruppo lavoro non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari; per i sopralluoghi presso il centro di cottura saranno dotati di camici e cuffie monouso. essi devono astenersi dalle visite di controllo in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Di ciascun sopralluogo effettuato sarà redatto apposito verbale a cura di uno dei membri presenti. Il verbale sarà inoltrato all'ufficio Istruzione del Comune.



# *Comune di Borgarello*

## *Provincia di Pavia*

Il Gruppo Lavoro non può richiamare il personale di cucina, riferire allo stesso osservazioni o reclami o modificare le modalità di svolgimento del servizio.

I compiti da svolgere, più nel dettaglio, sono i seguenti:

### Locali, arredi e attrezzature

Controllo delle pulizie dei refettori, dei tavoli, delle stoviglie senza toccare per nessun motivo alimenti, stoviglie, tovaglioli e tovaglette.

Verifica che il personale addetto alla distribuzione rispetti le norme igienico sanitarie.

### Gradibilità dei pasti

La verifica della gradibilità dei pasti può essere effettuata:

- chiedendo di assaggiare il cibo che verrà somministrato;
- chiedendo agli insegnanti, e mai ai bambini, un parere sulle pietanze;
- verificando quanti bambini hanno consumato il pasto o quanti l'hanno rifiutato;
- attraverso l'entità degli scarti.

### Monitoraggio del servizio

Attraverso il monitoraggio del servizio rilevare eventuali anomalie che possono riguardanti il:

- sottodosaggio delle porzioni;
- non conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù;
- presenza episodica di corpi estranei;
- presenza nei magazzini di alimenti scaduti;
- odore sgradevole;
- malesseri o disturbi, particolarmente diffusi fra gli utenti, riconducibili al cibo consumato nella mensa scolastica;
- mancato rispetto delle diete speciali.

### **Art. 6**

#### **Entrata in vigore del regolamento.**

Il presente regolamento entra in vigore dalla data di esecutività dell'atto deliberativo di approvazione.