Istituto Comprensivo S.Quasimodo Agrigento

SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA di I GRADO ad INDIRIZZO MUSICALE

Via M. Amari, 4 - 92100 Agrigento - tel. 0922/597521 - fax 0922/598939

C.F. 80005350840 – email agic82400c@istruzione.it – pec

agic82400c@pec.istruzione.it

http://www.icquasimodoagrigento.edu.it

I. C. STATALE "S. QUASIMODO" AG
Prot. 0010853 del 13/11/2024
I-7 (Uscita)

- Ai componenti della Commissione mensa
- Alla Ditta Contino
- Al Comune di Agrigento
- Al SIAN dp.**sian**@aspag.it

Oggetto: Decreto di nomina Commissione mensa a.s. 2024-25

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il D.P.R. 275/1999;
Visto il Capitolato speciale d'appalto per la refezione degli alunni delle scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città mediante la fornitura di pasti pronti, per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025;
Viste le disponibilità pervenute

COSTITUISCE

per l'anno scolastico 2024/25 la commissione mensa per ciascun plesso della scuola dell'infanzia e primaria, come da prospetto allegato (parte integrante e sostanziale del presente atto):
1. La Commissione Mensa è costituita al fine di favorire la partecipazione, assicurando la massima trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica, e di attivare forme di collaborazione e coinvolgimento dell'utenza.
È un organo consultivo e propositivo che esercita, nell'interesse dell'utenza, i seguenti ruoli:
a) Ruolo di COLLEGAMENTO tra utenza, Amministrazione scolastica e Amministrazione comunale – soggetto titolare del servizio – facendosi carico di rappresentare le diverse istanze provenienti dall'utenza;
b) Ruolo di MONITORAGGIO dell'accettabilità del pasto e della qualità del servizio;
c) Ruolo CONSULTIVO in relazione alle variazioni del menù scolastico, alle modalità di erogazione del servizio e al controllo del rispetto del capitolato d'appalto;
d) Ruolo PROPOSITIVO per tutto ciò che riguarda la programmazione di attività ed interventi in ambito di educazione alimentare.
In dettaglio si riporta uno stralcio dell'art. 20 del Capitolato speciale d'appalto per la refezione degli alunni delle scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città di Agrigento mediante la fornitura di pasti pronti, per gli anni scolastici 2023/2024 e 2024/2025:

"Presso ciascuna istituzione scolastica sarà costituito un Comitato di Garanzia formato dal

presidente del Consiglio di Circolo o d'Istituto, da due genitori, designati dal Consiglio di Circolo o d'Istituto, dal capo d'istituto o delegato, nonché da una segretaria economa designata, per i plessi di riferimento, da parte del responsabile del servizio P.I., ferma restando la competenza dell'Amministrazione e dei Consiglieri Comunali a svolgere funzioni ispettive.
In particolare, in ciascun centro sarà operativa una commissione di mensa, composta da 4 genitori di utenti del servizio, dal docente responsabile del plesso, dall'addetta comunale designata per il suddetto centro e da un rappresentante della ditta di ristorazione. La sua costituzione andrà notificata all'Amministrazione comunale, alla ditta di ristorazione ed al SIAN, che offre la sua consulenza con corsi di formazione/ informazione. La commissione avrà la sua operatività con supporto logistico e tecnico nel centro di refezione stesso, previa richiesta al Dirigente Scolastico di appartenenza, organizzando al suo interno il calendario delle attività, designando un loro responsabile che farà da referente presso la direzione scolastica e l'Amministrazione Comunale, che potrà richiedere la disponibilità di incontri almeno 2 volte all'anno. La commissione svolge il ruolo di collegamento tra l'utenza e la ditta titolare del servizio di ristorazione; il ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio, attraverso schede di valutazione; il ruolo consultivo in caso di variazioni del menù; controlla che il locale refettorio ed i relativi arredi siano mantenuti puliti; che avvenga il ricambio dell'aria prima della distribuzione dei pasti; controlla il rispetto del menù giornaliero; controlla le porzioni sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano in modo manifesto in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto nelle tabelle approvate; assaggia il pasto (richiedendo apposita porzione assaggio a carico della ditta), 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; rileva l'eventuale mancato rispetto delle norme di igiene personale degli operatori ausiliari addetti alla refezione; osserva il grado di confort durante la consumazione dei pasti; osserva il comportamento dei commensali ed 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, come rilevabili dall'esame gustativo; b) l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate; c) la presentazione dei piatti (aspetto e servizio); d) ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa. I rappresentanti della commissione mensa (massimo 2 x volta), previo accordo con la ditta e nei momenti di non operatività, potranno accedere ai locali di preparazione dei pasti accompagnati da un addetto della ditta, il quale metterà a disposizione camici monouso. Durante la visita dovrà essere esclusa qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti e le attrezzature; pertanto i rappresentanti delle commissioni non potranno assaggiare cibi, né cotti pronti al consumo, né crudi, non potranno toccare utensili e strumenti se non quelli messi appositamente a loro disposizione. E' fatto divieto ai rappresentanti della commissione di prelevare sostanze alimentari, accedere ai servizi igienici riservati al personale, accedere ai locali mensa in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale. Di ciascun sopralluogo effettuato, la commissione mensa redigerà un documento eventualmente accompagnato da schede di valutazione, che farà pervenire al comitato di garanzia dell'Istituto Scolastico ed all'Amministrazione Comunale. Ove inoltre, il responsabile del plesso o personale incaricato dallo stesso dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, nel proprio plesso, dovrà darne tempestiva comunicazione alla Ditta, al Comitato di Garanzia e al Servizio P.I.
Ove le ispezioni abbiano dato luogo a prelievo di porzioni, le stesse dovranno essere reintegrate, qualora l'orario ne dia la possibilità, con onere a carico della ditta. Gli esiti dei

controlli e le relative relazioni dovranno essere comunicati al Servizio P.I. che procederà, previa eventuale proposta di procedimenti a carico, o di applicazioni di eventuali penalità da parte dei Comitati di Garanzia, all'uopo istituiti dai capi d'istituto. L'Amministrazione si riserva, inoltre, senza preavviso per la ditta fornitrice, la possibilità di controllo sulle derrate da utilizzare nell'appalto, sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino, oltre ai controlli presso i centri di refezione da parte delle segretarie economе".

Il Dirigente Scolastico
Dott. Antonio Lalomia
Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa