*t*

*Città di Bari*
*RIPARTIZIONE POLITICHE EDUCATIVE GIOVANILI E SPORTIVE*

# *GUIDA PER I GENITORI*
# *- GRUPPI DI ASSAGGIO-*

## *ESTRATTO DELLA GUIDA DELLA COMMISSIONE MENSA DELLA CITTA' DI BARI*

## Art. 1 - RUOLO E COMPETENZE

La Commissione mensa è un organo consultivo e propositivo. In particolare, esercita, nell'interesse dell'utenza:

a) un ruolo di monitoraggio sul servizio di refezione scolastica;

b) un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico.

La Commissione mensa ha la facoltà di nominare due esperti di fiducia quali componenti della Commissione Tecnica di controllo del Comune di Bari. La Commissione ha, altresì, la facoltà di revocare tali nomine o sostituire gli esperti da essa nominati.

## ART. 2 - COMPOSIZIONE

- *OMISSIS* -

## ART. 3 - ORGANI - NOMINA - DECADENZA

- *OMISSIS* -

## ART. 4 - RIUNIONI

- *OMISSIS* -

## ART. 5 – ESECUZIONE DEI CONTROLLI

Tutti i componenti della Commissione mensa e della Giunta devono prendere visione del Capitolato speciale d'Appalto e della presente Guida, tramite le segreterie delle scuole.

Ogni componente della Commissione mensa può accedere, in qualsiasi momento e senza preavviso, presso qualunque plesso scolastico e per ogni turno di refezione. In ogni caso, l'accesso è limitato ad un massimo di due genitori contemporaneamente, compreso l'eventuale genitore facente parte del gruppo di assaggio.

Ogni componente della Commissione mensa può accedere ai centri cottura delle ditte affidatarie, nel rispetto delle norme sanitarie in vigore, in qualsiasi momento e senza preavviso, durante le normali ore di lavoro, con la presenza di massimo tre genitori contemporaneamente.

**Nell'ambito dei refettori**, il compito della Commissione è quello di effettuare:

- Verifiche sul funzionamento delle attrezzature (termometri, scaldavivande).
- Verifiche sul rispetto delle temperature previste dalla legge. In particolare, per i cibi cotti la temperatura non dovrà essere inferiore a +60 C° (per i primi piatti che richiedono miscelazione la temperatura da riportare nel verbale è quella misurata dopo la miscelazione) e per i cibi freddi non dovrà essere superiore a 10°, salvo somministrazione frazionata (ammesso fino a 14°). Il controllo deve essere effettuato dal personale della ditta attraverso la misurazione delle temperature con termometro a punzone, elettronico o laser. Si rammenta che i rappresentanti dei genitori non sono autorizzati a rilevare direttamente le temperature.
- Controlli delle grammature. In particolare, dovrà accertarsi che il personale della ditta affidataria provveda, prima della somministrazione, alla misurazione della porzione

standard nel rispetto delle grammature a cotto indicate nell'allegato "Schede pesi di somministrazione ristorazione scolastica a.s. 2013/2014".

- Verifiche sul rispetto del numero dell'organico nei refettori. In particolare, dovrà, inoltre, accertarsi che il personale addetto alla distribuzione indossi divisa, copricapo, mascherine e guanti monouso.
- Controlli sulla conformità dei menù e sul rispetto delle diete speciali.
- Verifiche delle date di scadenza dei prodotti.
- Controlli sul rispetto dei tempi di consegna dei pasti.
- Verifiche sul gradimento del menù da parte dell'utenza.

**Nell'ambito dei Centri di Cottura** …… *OMISSIS*

## ART. 6 - NORME DI COMPORTAMENTO

Durante i **sopralluoghi nei refettori**, i componenti della Commissione mensa dovranno attenersi alle seguenti disposizioni:

a) ogni componente della Commissione ha diritto di assaggio gratuito;
b) non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari;
c) devono evitare qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari (crude o cotte) e con le attrezzature. Non devono, pertanto, toccare alimenti, utensili, attrezzature, stoviglie, se non quelli appositamente messi a loro disposizione;
d) devono evitare di intralciare l'andamento del servizio e tenere, comunque, un comportamento decoroso e rispettoso;
e) dovranno astenersi dall'accedere ai refettori in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale;
f) qualora, a seguito dei controlli effettuati, emerga una ipotesi di grave ed imminente pericolo per la salute dei commensali, il componente della Commissione o del gruppo di assaggio dovrà richiedere, immediatamente, l'intervento degli organi istituzionali preposti (S.I.A.N. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL/Ba4 080/5844385 – Carabinieri N.A.S. 080/5537373); dovranno essere tempestivamente informati, altresì, la Ripartizione P.E.G., affinché siano adottati i provvedimenti richiesti dal caso, ed il Dirigente scolastico affinché sia eventualmente sospesa la distribuzione dei pasti.
g) riportare accuratamente sul verbale ogni anomalia di qualsivoglia natura rilevata evitando contenzioso verbale con il personale della ditta, fatti salvi i casi previsti dalla precedente lett. f).

Durante i **sopralluoghi nei centri cottura**, i componenti della Commissione mensa dovranno attenersi alle seguenti disposizioni ……. *OMISSIS*

Al termine di ogni sopralluogo, sia presso i refettori sia presso i centri cottura, dovrà essere redatto un verbale; tale verbale dovrà essere controfirmato dall'addetto/a della ditta fornitrice che potrà proporre eventuali osservazioni in merito.

Il verbale, sia positivo che negativo, dovrà essere consegnato immediatamente, per una concreta valutazione ed eventuale intervento efficace, al Dirigente scolastico affinché provveda al suo immediato invio alla Ripartizione P.E.G. (Via Venezia n°41 - fax 080/5773808 – e-mail: rip.peg@comune.bari.it), ovvero a quest'ultima direttamente.

Il parere espresso dai componenti della Commissione, mediante il verbale di valutazione, ha valore consultivo e non vincolante.

I verbali consegnati oltre una settimana rispetto alla data del controllo, non potranno essere presi in considerazione dalla Ripartizione P.E.G., al fine di comminare sanzioni a carico della ditta appaltatrice, ma avranno valore di mera segnalazione.

## ART. 7 – GRUPPI DI ASSAGGIO

Presso ogni Circolo Didattico e/o Istituto Comprensivo ove è stato attivato il servizio di refezione, potranno essere costituiti gruppi di assaggio formati da genitori volontari che si avvalgono della collaborazione degli insegnanti.

Ogni componente della Commissione mensa può provvedere alla nomina dei genitori facenti parte dei gruppi di assaggio comunicando i loro nominativi alla Ripartizione P.E.G., alla direzione scolastica e al Coordinatore.

**Il genitore componente il gruppo di assaggio è autorizzato ad accedere, unicamente, ai plessi appartenenti al proprio Circolo Didattico – I.C. e a compilare il verbale di valutazione, presso i refettori, secondo le modalità e i compiti previsti per i componenti della Commissione mensa.**

I predetti verbali dovranno essere consegnati e/o trasmessi secondo le modalità previste dal precedente art. 6.

I genitori componenti dei gruppi di assaggio dovranno prendere visione della presente Guida, tramite le segreterie delle scuole, ed attenersi alle disposizioni ivi previste. In caso di inosservanza della presente guida o qualora creino disservizi ingiustificati, potranno essere revocati dall'incarico da parte della Commissione mensa che li ha nominati ovvero dalla Ripartizione P.E.G.

## ART. 8 – OBBLIGHI

*- OMISSIS -*

## ART. 9 – VALIDITA' DELLA GUIDA

*- OMISSIS -*