

OGGETTO	COMMISSIONE MENSA a.s. 2020/21
----------------	---------------------------------------

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la delibera del Collegio dei docenti del 11.09.2020;
VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto del 4.12.2020;
PRESO ATTO della disponibilità degli interessati;

N O M I N A

la S. V. membro della Commissione mensa dell'Istituto Comprensivo Tivoli I – Tivoli Centro, per l'anno scolastico 2020/2021:

COMPONENTE DOCENTI

membro effettivo ins. Caliendo Maria
membro effettivo ins. Colantoni Giuliana
membro effettivo ins. Di Demetrio Sara
membro effettivo ins. Giagnoli Rita
membro effettivo ins. Lucci Giuliana

COMPONENTE GENITORI

Membro effettivo sig. Trusiani Vincenzo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Francesca CERRI

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse

NORME DI COMPORTAMENTO

La Commissione mensa è un organo di rappresentanza che consente la partecipazione diretta degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio di refezione scolastica. Il servizio di refezione scolastica è un servizio a domanda ed è erogato dal Comune di Tivoli. La cooperativa che ha appaltato il servizio è la "VIVENDA".

Obbiettivi fondamentali.

- Collegamento tra l'utenza e il servizio di refezione scolastica.
- Monitoraggio sulla gradevolezza e sulla qualità del pasto somministrato.
- Suggerimenti e proposte per eventuali variazioni da apportare al menu scolastico;
- Proposte di azioni di educazione ed informazione alimentare.

Composizione, formazione e durata in carica

I componenti della Commissione Mensa d'Istituto vengono nominati annualmente e restano in carica fino alla nomina dei nuovi membri che avviene, di norma, all'inizio del nuovo anno scolastico. I nominativi dei membri incaricati vengono comunicati agli uffici competenti del Comune. In mancanza di comunicazione si intendono confermati i membri segnalati per il precedente anno scolastico.

Funzioni e attività.Funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio con riguardo a:

1. Rispetto delle tabelle dietetiche.
2. Caratteristiche organolettiche delle pietanze, al loro gusto, al loro aspetto, alla temperatura del cibo e al gradimento del cibo da parte degli alunni.
3. Svolgimento generale del servizio, in particolare: pulizia del locale refettorio, delle suppellettili e degli arredi, norme di distribuzione del pasto, orari del servizio, temperatura dell'ambiente dove viene consumato il pasto, rumorosità durante il pasto, aspetti di relazione degli alunni con il personale della cucina e con gli insegnanti addetti alla sorveglianza e tra gli alunni medesimi.

Attività di verifica e controllo tramite:

1. Visita senza preavviso del locale refettorio durante la distribuzione del pasto, con modalità e tempi che riterrà opportuni, comunque tali da non intralciare il lavoro del personale.
2. Assaggio o consumazione del pasto.
3. Compilazione di una "Scheda di Valutazione" da inviare al Dirigente Scolastico e al Presidente del Consiglio d'Istituto che provvederanno a trasmetterla agli uffici competenti del Comune e al gestore del servizio di refezione.

Ai membri della Commissione è richiesto di avere, negli ambienti della Mensa, il massimo rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni sanitarie vigenti. In particolare si raccomanda l'uso di un abbigliamento consono (possibilmente camice e cuffia monouso) e l'adozione di un comportamento tale da evitare il verificarsi di situazioni a rischio.

Durante le visite non devono essere rivolte contestazioni al personale addetto alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti. Ogni rilievo ed anche eventuali proposte di miglioramento del servizio devono essere presentati, mediante relazione scritta, al Dirigente scolastico e al Consiglio di Istituto. L'inosservanza di tali indicazioni comporta la risoluzione dell'incarico.