I.C.SCARDIGNO-SAVIO-MOLFETTA
Prot. 0000478 del 22/01/2026
I-2 (Uscita)

Istituto Comprensivo Statale
"Rosaria Scardigno - San Domenico Savio"

via N. Maggialetti snc 70056 Molfetta (Bari)
CM: BAIC85700G CF: 93423370720 Tel: 080/2446735
email: baic85700g@istruzione.it posta certificata: baic85700g@pec.istruzione.it
sito web: www.scardignosaviomolfetta.edu.it

REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Approvato nella seduta del Consiglio di Istituto del 20 gennaio 2026 con delibera n. 21

PREMESSA

La mensa è considerata un momento educativo e un'opportunità offerta alle alunne e agli alunni di accostarsi ad alimenti diversi; pertanto, essa rappresenta un momento di educazione al gusto ed un'occasione per favorire:

- l' educazione alimentare – con riferimenti all'igiene e alla salute;
- l' educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l' educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

Il Servizio di mensa scolastica è un servizio a domanda individuale.

L'amministrazione comunale ne stabilisce l'istituzione, le modalità di appalto e l'organizzazione del servizio.

I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono tutti gli alunni iscritti e frequentanti le sezioni di Scuola dell'Infanzia e le sezioni a tempo pieno della Scuola Primaria

Il menù è formulato in base alle tabelle dietetiche suggerite dall'ASL, e sulla base di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari (documentate da certificato medico) e di necessità culturali e/o religiose; Il servizio di refezione scolastica è controllato da una Commissione Mensa costituita annualmente da rappresentanti di genitori, docenti e dell'amministrazione comunale.

ART. 1 -FINALITA' DELLA COMMISSIONE

1. E' un organo di informazione e consultazione **senza poteri e/o funzioni di tipo decisorio o vincolante.**
2. La Commissione Mensa Scolastica esercita, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e nell'interesse dell'utenza, un compito di vigilanza e di controllo sulla qualità e quantità dei cibi somministrati agli alunni in riferimento alle vigenti tabelle dietetiche, avendo quale immediato e diretto riferimento sulle tematiche nutrizionali la figura della dietista.
3. Ha un ruolo di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale e di consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

4. Ha il ruolo di valutazione e monitoraggio del servizio attraverso la compilazione delle schede di gradibilità.

ART. 2 - COSTITUZIONE E REQUISITI

La Commissione Mensa Scolastica ha durata corrispondente all'anno scolastico ed è composta da:

1. Dirigente Scolastico (Presidente);
2. rappresentanti dei genitori della scuola d'Infanzia (uno per sezione);
3. rappresentanti dei genitori della scuola primaria (uno per ciascuna classe che usufruisce del servizio mensa);
4. rappresentanti docenti (un docente per ciascun plesso di scuola dell'infanzia; un docente per ciascuna classe di scuola primaria a tempo pieno);
5. un rappresentante del Comune.

I rappresentanti dei genitori vengono eletti da questi ultimi durante le riunioni di intersezione/interclasse di inizio anno scolastico.

Il rappresentante del corpo docente viene nominato dal Dirigente scolastico, tra i docenti delle classi che usufruiscono del servizio di refezione scolastica (infanzia e primaria).

Ogni componente può liberamente dimettersi dall'incarico, previa comunicazione alla Commissione Mensa, la quale provvederà a presentare nuove candidature e a nominare, insieme al Dirigente Scolastico, un nuovo membro.

ART. 3 - MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza.
Nomina al suo interno un responsabile effettivo (più uno supplente), che funga da rappresentante e coordinatore dell'attività della Commissione stessa e che curi i rapporti con il Dirigente Scolastico e l'Amministrazione Comunale.

Si riunisce almeno una volta a quadrimestre e tutte le volte che lo ritiene necessario nei locali messi a disposizione dal Dirigente scolastico.

Incontra almeno una volta per anno scolastico l'Amministrazione Comunale, allo scopo di farsi portavoce delle istanze e discutere eventuali modifiche del servizio stesso. L'avviso scritto per la convocazione, contenente l'ordine del giorno, sarà inviato a cura del responsabile del settore presso il Comune, entro sette giorni dalla data fissata per la riunione.

A tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'Azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica.

Attraverso il suo responsabile o delegato, la Commissione Mensa intrattiene stretti rapporti con tutti gli organismi scolastici dove sia presente la componente genitori.

Il responsabile della Commissione Mensa si impegna a conservare e, a fine mandato, a trasmettere al nuovo responsabile tutta la documentazione raccolta durante l'attività svolta.

ART. 4 - COMPITI DELLA COMMISSIONE

I referenti della commissione dovranno:

1. Verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.
2. Controllare il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati (in particolare degli scaldavivande).
3. Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti ecc.
4. Accertarsi che il personale abbia controllato le grammature (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino) e le temperature dei cibi in arrivo (le temperature richieste sono differenti a seconda dei cibi e il loro rispetto è fondamentale per prevenire la proliferazione di batteri).
5. Controllare il rispetto delle diete speciali (quelle servite per motivi culturali o religiosi).
6. Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).

ART. 5 - MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

Il Controllo sull'attivazione, funzionamento e monitoraggio del servizio e le verifiche periodiche della distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata non più di una volta a settimana e da parte di non più di due referenti a rotazione tra i membri nominati.

L'attività dei referenti deve essere limitata all'osservazione per quanto riguarda la distribuzione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con le sostanze alimentari e con tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

Essi non devono pertanto toccare alimenti crudi, cotti o pronti al consumo, né utensili, attrezzature e stoviglie.

L'assaggio dei cibi, che devono essere predisposti dal personale della Mensa Scolastica, avviene in un locale messo a disposizione dalla scuola, ed è consentito ad un numero di rappresentanti non superiore a due in ogni giornata.

Durante i sopralluoghi i membri della Commissione devono evitare di intralciare il normale svolgimento delle attività.

Per ciascun sopralluogo effettuato nei centri cottura e/o nei locali della scuola i membri della Commissione si impegnano a redigere una scheda di valutazione (allegata al regolamento).

I verbali riassuntivi delle schede di valutazione devono essere trasmessi all'Amministrazione Comunale ogni tre mesi, a meno di problemi urgenti da risolvere, nel qual caso una copia del verbale va trasmessa anche al Dirigente Scolastico.

IL SEGRETARIO
ins. Angela Pasqua Parisi

IL PRESIDENTE
sig.ra Susanna VITULANO

Si attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata sul sito della scuola, secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Il DSGA
Consiglia TEDONE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Nicoletta PAPARELLA

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e a scuola.

Data.....

Scuola _____

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1) **CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA**

La pulizia di ambienti e arredi è:
o buona o mediocre o sufficiente o scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto nel menù in vigore?
○ sì o no

2) **SCUOLA**

La pulizia degli ambienti è:

○ buona o mediocre o sufficiente o scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?
○ sì o no

3) **PASTO TRASPORTATO**

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

○ sì o no

Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande)?
o sì o no

NOTE
.....
.....
.....

SERVIZIO MENU'

Il menù del giorno è:

1°.....

2°.....

contorno.....

frutta/dessert.....

La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?

- ○ sì o no

Se NO perché……

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

- ○ sì o no

se no,
perché.....

Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

o sì o no

se sì quanti.....

Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

DISTRIBUZIONE PASTO

Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

- ☐ < 10 min
- ☐ > 10 min
- ☐ < 20 min
- ☐ >20 min

La pasta viene condita al momento della distribuzione?

☐ sì ☐ no

La durata della distribuzione del 1° piatto è:

- ☐ < 10 min
- ☐ > 10 min

☐ < 20 min
☐ > 20 min

La durata della distribuzione del 2° piatto è:

☐ < 10 min
☐ > 10 min
☐ < 20 min
☐ > 20 min

La durata del pranzo è:

☐ < 30 min
☐ > 30 min
☐ < 60 min
☐ > 60 min

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

☐ sì ☐ no

Indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO
1° Piatto caldo:

☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo

2° Piatto caldo:
☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo

Contorno caldo:

☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo

2) COTTURA DEL CIBO

1° Piatto caldo: ☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa

2° piatto caldo adeguata: ☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa

Contorno caldo: ☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

☐ abbondante ☐ sufficiente ☐ scarsa

4)SAPORE

1° Piatto:

☐ gradevole ☐ accettabile ☐ sgradevole

2° Piatto:

☐ gradevole ☐ accettabile ☐ sgradevole

Contorno:

☐ gradevole ☐ accettabile ☐ sgradevole

5) GIUDIZIO GLOBALE

☐ buono ☐ sufficiente ☐ non sufficiente

VALUTAZIONI SPECIFICHE

Il pane è:

☐ di tipo integrale ☐ con farina 00/0 ☐ con farina di tipo 1 o 2

Il pane viene distribuito prima del pasto?

☐ sì ☐ no

Il pane è di qualità: ☐ buona ☐ mediocre ☐ scarsa

La frutta è: ☐ buona ☐ acerba ☐ troppo matura

5) La frutta viene servita:

☐ a metà mattina ☐ dopo il pasto

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.
Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà della porzione, la percentuale sul numero dei bambini presi in esame è 20/25 x 100 = 80%. Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Nella data dell'ispezione: ……

Primo piatto: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR
Secondo piatto: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Contorno: ☐ TA ☐ PA ☐ PR ☐ TR

Frutta: ☐ TA ☐ PA ☐PR ☐ TR

Note e osservazioni.....
.....
.....

Il compilatore

Nome e cognome..... Firma.....**.....**