



COMUNE DI SAN GIULIANO TERME

~ MEDAGLIA D'ARGENTO AL MERITO CIVILE ~

Provincia di Pisa

Settore II

CARTA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

LA MENSA DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI SAN GIULIANO TERME



Prefazione dell'Assessora alle Politiche per l'Istruzione

Care mamme, cari papà, care famiglie, la Carta dei Servizi Educativi per la Prima Infanzia del Comune di San Giuliano Terme si rivolge a voi, che ogni giorno condividete con noi l'esperienza educativa delle vostre bambine e dei vostri bambini. Questo documento elenca e definisce le opportunità che i servizi comunali offrono, raccoglie le informazioni utili sul loro funzionamento e, soprattutto, rappresenta uno strumento di dialogo e di confronto costante tra le famiglie e l'Amministrazione. È proprio attraverso questo dialogo che possiamo costruire insieme un progetto educativo di qualità, capace di crescere e rinnovarsi nel tempo. La Carta dei Servizi è dunque uno strumento dinamico, che si evolve e si arricchisce grazie all'esperienza quotidiana, alle riflessioni condivise e al continuo scambio di idee tra famiglie, educatrici, educatori e Amministrazione. In questo senso, essa rappresenta il simbolo più autentico della nostra alleanza educativa: un patto di fiducia e corresponsabilità, fondato sull'ascolto reciproco e sull'impegno comune per migliorare costantemente la qualità dei servizi e il benessere di tutte le bambine e di tutti i bambini. Ringrazio di cuore le famiglie per la partecipazione e la fiducia, e tutto il personale dei servizi educativi per la dedizione, la professionalità e la passione che ogni giorno rendono possibile questa grande avventura collettiva. Insieme, continuiamo a costruire una comunità educante, capace di crescere con e per le nostre bambine e i nostri bambini.

Con stima e riconoscenza,

Fabiana Coli

Assessora alle Politiche per l'Istruzione Comune di San Giuliano Terme

La Carta dei Servizi Educativi per la Prima Infanzia è stata redatta da:

- **Dott.ssa Jennifer Michelotti**, funzionario amministrativo Responsabile dei processi relativi ai servizi educativi e pari opportunità presso l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di San Giuliano Terme;
- **Andrea Corradino** *Responsabile tecnico del servizio di refezione scolastica, GeSTe srl*

INDICE

- 1) Normativa di riferimento e principi fondamentali
- 2) Che cos'è la Carta dei servizi
- 3) il servizio di refezione**
- 4) Iscrizioni e accesso ai servizi
- 5) Le professionalità
- 6) Forme di partecipazione degli utenti –**
- 7) Reclami
- 8) Contatti
- 9) Standard di qualità

ALLEGATO A- Disciplinare sul funzionamento della Commissione Mensa

1. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Fonti normative specifiche per la Carta dei Servizi:

- Direttiva del Presidente del Consiglio dei ministri 27 gennaio 1994 istituzione della Carta dei Servizi.
- Art. 2, D.L. n. 163/1995 (convertito in Legge, con modificazioni, dalla L. 273/1995) per la qualità dei Servizi Pubblici.
- Art. 11, D. Lgs. n. 286/1999 (che ha abrogato il D.L. 163/95) per la qualità dei Servizi Pubblici Legge n.481/1995, dei Servizi di pubblica utilità.

Fonti normative specifiche refezione scolastica:

- Linee di indirizzo Regione Toscana per la Ristorazione Scolastica delibera n. 1535 del 18 dicembre 2023.
- Regolamento (CE) 852/853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Decreto Legislativo 193/2007: "Attuazione direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- Regolamento (CE) 178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".
- Regolamento (CE) 2073/2005 "Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".

2. CHE COS'È LA CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi nella disciplina in generale

La Carta dei Servizi è il documento con il quale l'Ente che eroga un servizio pubblico assume una serie di impegni nei confronti della propria utenza riguardo al servizio stesso, le modalità di erogazione, gli standard di qualità e informa l'utente sulle modalità di tutela previste, con l'intento di monitorare e migliorare la qualità del servizio offerto.

L'introduzione della Carta dei Servizi come strumento di tutela per i cittadini si ha con la Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Successivamente, con D.L. n.163 del 12 maggio 1995 convertito nella Legge n.273 dell'11 luglio u.s., "Misure urgenti per la semplificazione dei procedimenti amministrativi e per il miglioramento dell'efficienza delle P.A." è stata dettata la disciplina procedurale per il miglioramento della qualità dei servizi, demandando al Presidente del Consiglio dei Ministri di fissare, con proprio provvedimento, gli schemi generali di riferimento delle relative carte.

I principi alla base della carta dei servizi e delineati dalla normativa sono:

- il principio dell'uguaglianza, per cui tutti gli utenti nella medesima situazione hanno gli stessi diritti;
- gli utenti devono essere trattati con obiettività, giustizia e imparzialità;
- il diritto alla partecipazione del cittadino deve essere sempre garantito, come deve essere garantita l'efficienza e l'efficacia dell'ente erogatore.

La Carta dei Servizi non è quindi una semplice guida, ma un documento che stabilisce un vero e proprio "accordo" tra l'ente erogatore del servizio pubblico e l'utente. Tale accordo si fonda su principi come la fiducia e il confronto tra l'ente e i cittadini, la semplificazione delle procedure anche attraverso l'informatizzazione, e il diritto alla tutela in caso di disservizi, esercitabile mediante lo strumento del reclamo. Prevede inoltre la predisposizione di procedure di ascolto e di customer satisfaction, di semplice comprensione e facile utilizzo.

La Carta dei Servizi della refezione scolastica

La Carta dei Servizi educativi della refezione scolastica è un documento che illustra il servizio di refezione e impegna tutti coloro che ne fanno parte al rispetto delle norme e delle condizioni dichiarate.

Il Comune di San Giuliano Terme, con l'approvazione della Carta dei Servizi, vuole applicare nella gestione della refezione scolastica i seguenti principi cardine:

- Uguaglianza. Il servizio di refezione viene svolto per tutti i bambini e bambine che frequentano le scuole del territorio senza alcuna distinzione per sesso, razza, lingua, religione, opinioni politiche, condizioni economiche o sociali, garantendo pari opportunità, equità e giustizia.

- **Partecipazione.** Il servizio di refezione valorizza e sostiene la partecipazione delle famiglie con particolare riguardo all'accoglienza, al dialogo e al confronto costante.
- **Trasparenza.** Il principio rappresenta una garanzia di equità e imparzialità di trattamento con la definizione a priori dei criteri di accesso e di compartecipazione alla spesa.
- **Continuità.** Il principio rappresenta una garanzia di regolarità e continuità nell'erogazione del servizio e nella realizzazione del progetto educativo.
- **Informazione.** Il principio rappresenta una garanzia di un'informazione completa e trasparente sulle modalità di funzionamento del servizio, i tempi di attuazione delle procedure e i relativi livelli di qualità promessi.
- **Efficacia, efficienza ed economicità della gestione.**
- **Riservatezza.** I bambini frequentanti e le loro famiglie hanno diritto alla salvaguardia della privacy per quanto attiene al trattamento delle immagini e dei dati personali sensibili.

Gli standard e gli impegni contenuti nella Carta saranno aggiornati annualmente. Gli aggiornamenti tengono conto delle indagini effettuate presso gli utenti per individuare le aree di maggiore interesse e i miglioramenti richiesti. Tutte le informazioni sul servizio (numeri telefonici, orari, recapiti, ecc.) sono costantemente aggiornate nella versione online della Carta da parte degli uffici competenti.

Sono essenzialmente tre i soggetti che gravitano intorno al servizio di refezione scolastica e che possono, con il proprio contributo, trasformare il pranzo in mensa in un momento educativo e piacevole:

1. **Amministrazione comunale e GeSTe:** con lo studio di menù più appetibili, l'impiego di materie prime di ottima qualità e un costante monitoraggio sul servizio.
2. **Scuola:** il personale scolastico ha un ruolo fondamentale, in quanto presente durante la fruizione del pasto; sono quindi i primi soggetti capaci di aiutare i bambini ad avvicinarsi anche tramite percorsi didattici alla conoscenza e all'assaggio di cibi solitamente poco graditi.
3. **Famiglie:** sono alla base del corretto funzionamento di questi complessi ingranaggi ed è proprio dalle famiglie che deve partire il primo input; se un percorso di educazione alimentare nasce in un ambiente domestico, il bambino sarà più propenso a consumare — o quanto meno ad assaggiare — pietanze nutrizionalmente essenziali come legumi, verdure e pesce.

La Carta dei Servizi nasce quindi come **strumento di trasparenza e di garanzia della qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica**, ma è anche un documento dal quale partire per trovare nuove soluzioni migliorative e incoraggiare la partecipazione del mondo scuola e dei cittadini tramite la Commissione Mensa, dando voce a suggerimenti, richieste e osservazioni costruttive.

3. IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

I menù per la refezione scolastica sono il risultato di una complessa analisi e di un percorso migliorativo in termini di qualità delle materie prime e appetibilità delle ricette proposte.

Ci siamo ispirati alle linee guida indicate dall'IRNAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), alle linee guida LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti) e alle indicazioni dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità). Tutti i nostri menu sono stati approvati dall'Ufficio SIAN dall'Azienda USL.

I menù sono articolati su cicli di quattro o otto settimane, al fine di garantire una maggiore rotazione delle ricette, soprattutto per i plessi scolastici con orario modulare che usufruiranno del servizio mensa una o due volte a settimana; è previsto un menù primavera/estate (in vigore da settembre a novembre e da aprile a giugno) e un menù autunno/inverno (in vigore da novembre a marzo).

I menù di GeSTe sono stati inseriti nel progetto "Pranzo sano a scuola", patrocinato dalla Regione Toscana e dai dipartimenti di igiene e prevenzione delle Aziende USL. Il progetto mira a promuovere una corretta alimentazione e un sano stile di vita per i bambini e le loro famiglie, non solo a casa ma anche a scuola.

Potete accedere al portale attraverso questo link: www.pranzosanoascuola.it



Saranno previsti, nel corso dell'anno scolastico, menu speciali: proseguirà il progetto "A tavola con le regioni", con la proposta di menù regionali che offrono piatti tipici rivisitati a misura di bambino. Saranno inoltre predisposti menù senza glutine, con il patrocinio dell'AIC Toscana, e menu etnici.



Oltre a basarci sulle direttive del Ministero della Salute, nella stesura dei nostri menu abbiamo considerato anche il gradimento dei piatti da parte dei bambini.

Il monitoraggio quotidiano del gradimento dei pasti, i sopralluoghi effettuati nei refettori dei diversi plessi e l'interazione durante il momento del pasto tra personale GeSTe, alunni e personale scolastico, hanno permesso di recepire, nei limiti consentiti dai parametri qualitativi, alcune richieste e suggerimenti provenienti dagli utenti, al fine di migliorare il servizio e incrementare il gradimento complessivo dei pasti.

Tutti gli alimenti vengono cucinati con metodi di cottura che rispettano e preservano le qualità organolettiche e nutrizionali:



- Cottura al vapore;
- Cottura al forno;
- Cottura in brasiera.
- Tutte le cotture vengono effettuate senza soffritti iniziali. Il trito aromatico viene stufato e non soffritto con olio.
- L'olio extra-vergine viene sempre e solo aggiunto a fine cottura.

4. ISCRIZIONE E ACCESSO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio di refezione scolastica, oltre ad agevolare l'effettivo esercizio del diritto allo studio, costituisce un importante contributo alla diffusione di una corretta educazione e di una cultura dell'alimentazione tra gli studenti e le loro famiglie.

Il genitore dell'alunno o alunna che intenda avvalersi del servizio di refezione scolastica deve presentare domanda nei modi e nei tempi previsti dall'avviso pubblico pubblicato ogni anno. Eventuali domande presentate dopo la scadenza o nel corso dell'anno scolastico, potranno essere accolte compatibilmente con le esigenze organizzative del servizio.

Sono ammessi a fruire del servizio di refezione gli alunni frequentanti i nidi comunali, le scuole pubbliche d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, residenti e non residenti nel Comune.

Costo del servizio

La quota di compartecipazione delle famiglie degli utenti ai costi del servizio è commisurata all'indicatore della situazione economica equivalente del nucleo familiare (ISEE).

Le tariffe vigenti sono quelle approvate annualmente con delibera di Giunta Comunale e si possono consultare nella sezione dedicata nella pagina web del Comune.

5. LE PROFESSIONALITÀ CHE OPERANO NEL SERVIZIO

Sono impiegati per l'espletamento del servizio di refezione scolastica cuochi, aiuto-cuochi e addetti al trasporto dei pasti altamente qualificati e con anni di esperienza nel settore.

Il personale viene annualmente formato tramite corsi specifici inerenti alle seguenti tematiche:

Obiettivi formativi:

- Principi di buone pratiche di conservazione e manipolazione degli alimenti;
- Tecniche di autocontrollo: le azioni preventive, le GMP e le GHP, i CCP: come si registrano i monitoraggi e le eventuali azioni correttive;
- Le diete speciali: le buone pratiche da seguire durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine;
- Approvvigionamento e conservazione della materie prime;
- Uso appropriato e gestione dei MOCA;
- Procedure di pulizia e sanificazione;
- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale;
- Igiene ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo degli infestanti.

Obiettivi gestionali:

- Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale;
- Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali;
- Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari;
- Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifica del piano;
- L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare.

6. FORME DI PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI

Le famiglie sono il primo interlocutore di ogni servizio educativo: in un'ottica di comunità educante, sono coinvolte nel percorso educativo come soggetti competenti, portatori di risorse e di progettualità. La progettazione educativa valorizza la presenza attiva e la corresponsabilità educativa dei genitori attraverso momenti di partecipazione, sia formali che informali, come:

L'Amministrazione, per favorire la trasparente gestione del servizio e valorizzare il contributo dei genitori al costante miglioramento della qualità del servizio, contribuisce all'istituzione di una commissione permanente denominata "Commissione Mensa". Alla Commissione — composta dai rappresentanti dei genitori degli utenti delle scuole del territorio di ogni ordine e grado, da una rappresentanza del personale docente e organizzata secondo apposito regolamento — spetta esercitare, nella massima libertà di giudizio e nei limiti del regolamento stesso, il ruolo di:

- a) monitorare il livello qualitativo e segnalare eventuali disservizi;
- b) raccogliere e proporre eventuali soluzioni migliorative;

c) collaborare con l'Amministrazione nel rapporto con le famiglie utenti, contribuendo alla circolazione di corrette informazioni sulla gestione del servizio e sul livello qualitativo dello stesso.

Si specifica che, per il servizio di refezione, è prevista ogni anno scolastico o educativo la costituzione di una Commissione Mensa, il cui disciplinare è allegato alla presente Carta dei Servizi (Allegato A).

7. RECLAMI

Se gli utenti intendono presentare un reclamo relativo al Servizio di refezione di cui usufruiscono, devono farlo in forma scritta tramite e-mail o lettera, indirizzando il reclamo all'Ufficio Servizi Educativi e, contestualmente, ai contatti di GeSTe a cui il reclamo si riferisce.

Se il reclamo riguarda esclusivamente procedure amministrative, deve essere indirizzato solo all'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici.

L'Ufficio Servizi Educativi si impegna a rispondere all'utente in tempi adeguati e commisurati alla natura e all'entità delle situazioni segnalate.

Contatti per i reclami:

- Per reclami sul servizio educativo: menastrasporto@comune.sangiulianoterme.pisa.it e l'indirizzo e-mail di GeSTe riportato di seguito;
- per reclami sul solo servizio amministrativo;
- e-mail: menastrasporto@comune.sangiulianoterme.pisa.it;
- PEC: comune.sangiulianoterme@postacert.toscana.it

In caso di disservizio, all'utente spetta un rimborso pari al valore del servizio non fruito a causa del problema. La forma del rimborso può consistere in una compensazione sulla quota di pagamento normalmente corrisposta dall'utente per la fruizione del servizio. In pratica, qualora l'utente non abbia potuto utilizzare il servizio per motivi indipendenti dalla sua volontà e riconducibili al gestore, otterrà una riduzione della quota di pagamento pari al valore del servizio erogato e commisurata alla durata del disservizio.

8. CONTATTI.

I contatti dell'Ufficio Servizi Educativi e scolastici:

Dirigente Avv Aldo Fanelli afanelli@comune.sangiulianoterme.pisa.it

Posizione Organizzativa Dott.ssa Jennifer Michelotti jmichelotti@comune.sangiulianoterme.pisa.it

Referenti:

Maria Carrozza - mcarrozza@comune.sangiulianoterme.pisa.it -

Simona Bucalossi - sbucalossi@comune.sangiulianoterme.pisa.it

Per richiedere ulteriori informazioni menastrasporto@comune.sangiulianoterme.pisa.it

Inoltre, il ricevimento avverrà presso apposito sportello posto nell'atrio dell'edificio situato in via Giovanni Battista Niccolini n.29 - San Giuliano Terme il Lunedì, Mercoledì e Giovedì dalle ore 9.00 alle 11.30

I contatti di GeSTe:

Responsabile tecnico del servizio di refezione scolastica, dott. Andrea Corradino, andrea.corradino@geste.it
Centro Cottura 050/825987

9. STANDARD DI QUALITA'

Nell'arco dell'anno vengono effettuate da parte di laboratori accreditati, con cadenza mensile analisi interne come da regolamento 2073/05:

- Prelievi piatti cucinati n°12
- Prelievi acqua potabile n°2
- Prelievi materie prime previa cottura n°16

- Tamponi ambientali su superfici e mani operatori n°24
- Prelievi su piatti cucinati dal reparto diete con ricerca dell'allergene specifico (n°12 prelievi):

✓ Caseina



- ✓ Glutine
- ✓ Lattosio
- ✓ Uovo
- ✓ Pesce
- ✓ Nichel

Oltre 400 moduli di registrazione compilati in un anno scolastico, per mantenere la tracciabilità e rintracciabilità di tutta la filiera produttiva dalla fase di approvvigionamento merci alla fase finale di confezionamento e trasporto.

Sistema di audit interni senza preavviso per la valutazione dei livelli qualitativi sull'intera linea produttiva, con valutazione dei livelli qualitativi.



Merceologia delle materie prime:



✚ Tutti i legumi utilizzati sia per la preparazione di minestre che per i contorni sono “secchi” e di provenienza nazionale e biologica.

✚ I formaggi utilizzati sono tutti prodotti con latte toscano o nazionale certificato e provenienti da caseifici toscani.



✚ Il prosciutto cotto “Alta Qualità” utilizzato nei nostri menù è un prodotto ricavato da coscia di suino intera e non un prodotto ricomposto e pressato.

È preparato con carni di provenienza nazionale, senza proteine del latte, né glutine, né polifosfati. Viene affettato fresco direttamente presso il centro cottura GeSTe.

✚ Parmigiano Reggiano grattugiato, Grana Padano grattugiato e a cubetti e Prosciutto Crudo di Parma sono tutti prodotti a marchio D.O.P.

- Vengono utilizzate uova biologiche da allevamento a terra Cat. A di provenienza nazionale, o pastorizzate bio da allevamento a terra nazionale.
- Tutte le pietanze vengono cucinate con olio extravergine di oliva comunitario; l'olio fornito per condire, invece, è tutto extravergine di agricoltura biologica italiana.
- Il sale utilizzato, sia per cucinare sia per condire, è iodato come previsto dalla normativa n. 55/2005.
- Il dolce viene servito una volta al mese, a rotazione e sempre preparato artigianalmente presso il centro cottura Geste.



- Frutta e verdura sono di provenienza nazionale e là dove possibile di provenienza regionale.
- 5000kg di carote;
- 2000 kg di zucchine;
- 2500 kg di pomodori;
- 7000 kg di patate;
- 500 kg di cavolo verza;
- 500 kg di finocchi.

(Quantitativi utilizzati per anno scolastico)



- Le verdure surgelate sono di provenienza italiana e certificate **no OGM**.
- Le carni bovine, suine e avicuniole provengono da capi nati, allevati e macellati in Italia; quando gli allevatori locali non riescono a soddisfare il nostro fabbisogno, reperiamo carne regionale.
- Il pesce surgelato proviene da zone di pesca FAO 27 e 37.
- Pane e prodotti da forno vengono preparati in panifici della provincia di Pisa, con farine biologiche nazionali di tipo "1".

Allegato A

DISCIPLINARE COMMISSIONE REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – FINALITÀ

La Commissione Mensa è costituita per favorire la partecipazione attiva degli utenti al buon andamento del servizio di refezione scolastica, con le seguenti finalità e funzioni:

- realizzare un efficace collegamento tra utenza, Amministrazione Comunale e GeSTe srl, che gestisce il servizio mensa per conto dell'Amministrazione Comunale;
- vigilare sul buon andamento del servizio erogato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare punti di forza e punti di debolezza del servizio al fine di migliorarlo;
- monitorare il gradimento del pasto anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- collaborare con l'Amministrazione in merito alla promozione di attività e iniziative di educazione alimentare.

Art.2 – COMPOSIZIONE

La Commissione Mensa è composta da:

- Assessore all'Istruzione;
- N° 1 genitore (e un supplente) per ogni scuola e per ogni nido d'infanzia;
- N° 1 docente per ogni scuola e nido d'infanzia;
- Il dirigente del Servizio Scuola del Comune di San Giuliano Terme o suo delegato;
- Il responsabile del Servizio Scuola di GeSTe srl o suo delegato.

I rappresentanti dei genitori e i docenti sono nominati dai Dirigenti degli Istituti secondo le modalità individuate in autonomia dagli Istituti Comprensivi stessi, preferibilmente tra coloro che rivestono già cariche negli organi collegiali (rappresentanti dei genitori), mentre i membri rappresentativi dei nidi d'infanzia sono nominati dall'assemblea dei genitori dei rispettivi nidi. I rappresentanti degli educatori dei nidi sono individuati dal Dirigente del Servizio Istruzione.

In relazione alle esigenze e ai temi all'o.d.g., potranno essere invitati, di volta in volta, i dirigenti scolastici o altri soggetti esperti, la cui consultazione è ritenuta utile dalla maggioranza dei componenti della C.M.

Il Presidente della Commissione è l'Assessore all'Istruzione. Il Presidente presiederà e convocherà le sedute della C.M. e individuerà un segretario verbalizzante, addetto alla stesura dei verbali degli incontri.

Art. 3 – DURATA

La Commissione Mensa dura in carica due anni scolastici. Tutti i componenti possono essere riconfermati una sola volta, salvo diverse nomine effettuate dagli Istituti Comprensivi o Nidi di Infanzia

Art. 4 – FUNZIONI

La C.M. svolge funzione di collegamento fra gli utenti, GeSTe srl e l'Amministrazione Comunale,

facendosi carico di riportare le segnalazioni dell'utenza e di informare le famiglie in merito al servizio mensa e alle iniziative dell'Amministrazione e di GeSTe:

La C.M. partecipa alla valutazione e al monitoraggio della qualità del servizio, con particolare riferimento alla qualità del pasto fornito, mediante accesso ai refettori e assaggio delle pietanze, entro le limitazioni e con le cautele di cui al successivo articolo.

La C.M. ha il dovere di effettuare almeno una visita all'anno presso il centro cottura (previo appuntamento con il responsabile del centro stesso), al fine di verificare la qualità della filiera alimentare.

I membri della C.M. sono tenuti a compilare, per ogni sopralluogo, un'apposita scheda di valutazione, che dovrà essere prontamente consegnata a GeSTe srl e al Servizio Istruzione del Comune per ogni adempimento che essa comporti.

Per ogni singola scuola, i componenti della commissione possono svolgere sopralluoghi e supervisioni, con le cautele di cui al successivo articolo, redigendo sempre un verbale da consegnare a GeSTe srl e al Servizio Istruzione del Comune.

I componenti della commissione possono consultare, previa richiesta e concordando i tempi, tutta la documentazione amministrativa inerente il servizio di refezione presso i locali di GeSTe srl.

La C.M. ha il compito di recepire tempestivamente le istanze degli utenti e trasmetterle all'Ufficio Istruzione del Comune, affinché quest'ultimo possa provvedere sollecitamente alla soluzione di eventuali inconvenienti o problemi che si manifestassero nello svolgimento del servizio.

I componenti della Commissione Mensa esercitano le loro funzioni a titolo gratuito.

Ogni commissario ha facoltà di farsi accompagnare, in occasione dei sopralluoghi presso i refettori scolastici, da un altro genitore degli alunni utenti del servizio non facente parte della Commissione Mensa; tali genitori, interessati a conoscere direttamente lo svolgimento e le caratteristiche del servizio di refezione scolastica, non possono essere più di uno per volta e devono essere individuati a rotazione tra gli interessati. Per quanto riguarda l'accesso alle strutture scolastiche, il commissario autorizzato all'ingresso, in base a quanto previsto dal successivo art. 7, garantisce l'accesso al genitore accompagnatore.

Art. 5 – NORME IGIENICHE: COMPORTAMENTI E CAUTELE

I rappresentanti della Commissione Mensa espletano i loro sopralluoghi e controlli basandosi esclusivamente sull'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, escludendo quindi qualsiasi contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari, stoviglie, attrezzature o altri oggetti destinati al servizio di refezione.

Durante il sopralluogo presso il centro cottura, i rappresentanti sono tenuti a indossare una sopravveste chiara e un copricapo, che verranno forniti dalla società GeSTe srl.

I componenti della Commissione Mensa devono essere informati e sensibilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti, rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastrointestinale e/o respiratorio.

Art. 6 MODALITÀ D'INTERVENTO

Visite e Sopralluoghi

I rappresentanti della commissione mensa possono, in qualsiasi momento, contattare la società GeSTe srl (i numeri da contattare sono riportati in fondo al regolamento) chiedendo di effettuare

gli appositi sopralluoghi sia presso il centro di cottura sia nei vari plessi scolastici.

Un incaricato della società accompagnerà i rappresentanti nella medesima giornata, se possibile, altrimenti in altra data concordata.

Al termine di ogni sopralluogo ogni commissario deve redigere un apposito verbale, scaricabile dal sito www.GeSTe.it, che deve essere inviato a GeSTe srl e al Servizio Istruzione del Comune di San Giuliano Terme. Durante i sopralluoghi non è consentito muovere rilievi o contestazioni al personale.

Il sopralluogo presso i refettori consiste nel/nell':

- A- Assistere alle operazioni di ricevimento dei pasti veicolati
- B- Verificare la corrispondenza delle pietanze distribuite con il menù previsto
- C- Assaggiare il pasto del giorno nel refettorio con l'utilizzo di stoviglie monouso.
- D- Presenziare alla preparazione dei tavoli, allo sporzionamento, alla distribuzione e al conseguente consumo dei pasti
- E- Assistere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali.

Il sopralluogo presso il centro di cottura consiste nel/nell':

- A- Visitare i locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti
- B- Verificare la qualità delle merci
- C- Assistere alle operazioni di confezionamento e preparazione dei contenitori da veicolare
- D- Verificare le attrezzature in uso
- E- Assistere alle operazioni di carico dei pasti veicolati.

Art. 7 – CONVOCAZIONI

La Commissione Mensa si riunisce almeno 2 volte nell'anno scolastico.

Può comunque riunirsi ogni qualvolta lo richiedano almeno 5 componenti (tale richiesta deve pervenire all'Ufficio Scuola del Comune di San Giuliano Terme).

Le convocazioni sono a cura dell'Ufficio Scuola del Comune di San Giuliano Terme

Art. 8 – ACCESSI PRESSO LE STRUTTURE

Ai Dirigenti scolastici, ai docenti fiduciari di ogni scuola ed al personale del centro di cottura sarà consegnato, a cura del Comune, l'elenco dei nomi di tutti i componenti della commissione mensa autorizzati a svolgere il proprio ruolo come sopra definito e quindi autorizzati ad entrare nei plessi scolastici o presso il centro di cottura.