

27 MAR 2015

Prot. N° 1828/1326

Regolamento per la costituzione e il funzionamento della Commissione Refezione D'istituto

Art. 1 - Istituzione e finalità

È istituita la Commissione refezione d'Istituto Cuoco Schipa, di seguito *Commissione*, con lo scopo di monitorare il servizio di refezione erogato dal Comune di Napoli, verificando, nell'interesse dell'utenza, il buon andamento del servizio, esercitando una funzione di collegamento tra utenti, Scuola e Amministrazione Comunale, formulando proposte per il miglioramento del servizio di refezione nel suo complesso.

Art. 2 - Composizione, nomina e durata

La Commissione è costituita da: i genitori in rappresentanza degli ordini scolastici attivati per ciascun plesso per un massimo di 20 componenti (venti); un insegnante in rappresentanza del corpo docente per ciascun ordine di scuola nei plessi dell'Istituto (quattro); un rappresentante del personale ATA dedicato alla cura dei rapporti con gli operatori della ditta affidataria e alle relazioni con gli organi comunali di pertinenza del servizio.

La partecipazione dei 25 (venticinque) componenti alla Commissione è a titolo gratuito. La composizione della Commissione è approvata dal Consiglio d'Istituto e tutti gli atti e documenti inerenti le attività svolte sono depositati e conservati presso la Segreteria amministrativa dell'Istituto che provvede a trasmetterli agli organi comunali ovvero della Municipalità II ai fini del coordinamento gestionale ed amministrativo delle attività di monitoraggio del servizio di refezione comunale.

I genitori che partecipano alla Commissione sono incaricati per un massimo di tre anni e possono essere sostituiti secondo necessità e comunque in modo da non pregiudicare il buon andamento delle attività di monitoraggio.

La Commissione nomina un coordinatore (ed un supplente) scelti tra la componente genitori che provvede alle comunicazioni, alla programmazione e coordinamento delle visite, alla turnazione dei rappresentanti per le visite e all'interazione con la Scuola e gli organi comunali o della Municipalità II.

Art. 5 - Funzioni

I rappresentanti della Commissione presso la scuola hanno facoltà di:

- verificare che le operazioni previste dalla normativa di settore e dalla regolamentazione comunale per una corretta prassi igienica siano seguite correttamente dal personale addetto;
- controllare la corrispondenza alle prescrizioni e l'esatta distribuzione delle diete ordinaria e speciale;
- verificare la pulizia dei locali, dei piani d'appoggio e delle attrezzature per il trasporto e lo smistamento dei pasti;
- assaggiare, in spazio distinto e separato da quello in cui si svolge la refezione, i pasti al momento della distribuzione compatibilmente con le quantità disponibili come assaggio;
- visionare i documenti di trasporto dei pasti;
- osservare, comunque senza intralci, la fase di distribuzione e consumo dei pasti nonché le operazioni di pulizia e sanificazione;
- effettuare controlli sul rispetto del menù giornaliero, dei tempi e delle modalità di consegna e sulle date di scadenza dei prodotti.

I rappresentanti della Commissione presso il centro di produzione e cottura della ditta affidataria hanno facoltà di:

- visitare i locali di stoccaggio dei prodotti e di conservazione degli alimenti;
- visionare le attrezzature impiegate per la preparazione e confezionamento dei cibi;
- accedere alla lista fornitori dei prodotti e delle materie prime;
- assistere alla preparazione e cottura dei cibi ed alle operazioni di confezionamento e trasporto pasti.

Art. 4 - Compiti ed organizzazione delle attività

Alle visite i rappresentanti della Commissione potranno prendere parte muniti di valido documento di riconoscimento e in possesso dell'attestazione di nomina da parte del Cdl.

- **Per le visite nei plessi scolastici**, i rappresentanti della Commissione, al fine di assicurare le condizioni di oggettività delle verifiche, comunque non con scopi di carattere meramente ispettivo, possono accedere ai locali scolastici (aule o refettori) in cui si svolge la refezione, con cadenza di norma settimanale, comunicando lo svolgimento delle verifiche nel giorno stesso della visita.

Per non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di distribuzione, per ogni visita, sarà consentita la presenza di un numero di rappresentanti non superiore a tre unità.

- **Per le visite nel centro di produzione e cottura**, i rappresentanti della Commissione potranno accedere ai locali solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

Per non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e distribuzione, in ogni giornata sarà consentita la presenza di un numero di rappresentanti non superiore a tre unità presso il centro di cottura della ditta appaltatrice.

Durante le visite, sia nei plessi scolastici che presso il centro di cottura della ditta, dovranno essere messi a disposizione della Commissione, da parte della Ditta, camici, mascherine e copricapo monouso.

~~I rappresentanti della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalla Ditta appaltatrice né procedere al prelievo di campioni, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.~~

La Commissione formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita modulistica approvata dal Cdl. Copia dei report periodici dovrà essere trasmessa agli organi comunali e/o della Municipalità Il e, nei casi di visita presso il centro di cottura, ulteriore copia dovrà essere rilasciata al Responsabile dell'Azienda.

Nel caso di rilevazione di criticità dovrà essere tempestivamente avvisato il Dirigente Scolastico per l'attivazione delle azioni previste.

I componenti della Commissione sono esentati dall'obbligo di formazione sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata all'osservazione delle procedure di somministrazione e preparazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.