



Carta del Servizio

di ristorazione scolastica



Città di Samarate
Provincia di Varese

Comune di Samarate





Questa **Carta del Servizio**

è un documento che serve ad informare e a guidare il cittadino allo scopo di far conoscere il servizio di ristorazione scolastica.

Ma non solo, essa serve anche a definire "standard minimi" di qualità che il cittadino può controllare. In pratica una "garanzia" nelle mani del cittadino.

Essa si compone di una parte generale che spiega quali sono i principi cui il servizio di ristorazione scolastica s'ispira ed una parte specifica di illustrazione del servizio.

Inoltre, essa non è un documento che viene prodotto una volta per tutte e non è un semplice atto burocratico, per que-

sto la parte specifica di illustrazione del servizio potrà essere aggiornata annualmente e comunque ogni volta che cambiano leggi e regolamenti, o quando il Comune si pone obiettivi diversi. E' inoltre consultabile sul sito www.dussmann.it all'interno dell'Area Riservata, sul sito internet del Comune www.comune.samarate.va.it e presso i refettori delle scuole.



I principi ispiratori di questa **Carta del Servizio** indicati nella Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri (DPCM) del 27 gennaio 1994 che ha emanato appunto i principi sui quali devono essere progressivamente uniformati i servizi pubblici.

Con questa Carta del Servizio il Comune di Samarate, tramite il concessionario del servizio, intende darvi attuazione nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

■ **Principio dell'uguaglianza e dell'imparzialità**

Il Comune di Samarate eroga un servizio improntato ai criteri di uguaglianza, obiettività, giustizia e imparzialità, assicurando, a parità di diritti, il servizio di ristorazione scolastica a tutti i bambini le cui famiglie abbiano provveduto alla formale iscrizione, secondo le modalità più avanti specificate e di volta in volta opportunamente rese note.

■ **Principio della trasparenza**

Al fine di garantire la trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica è riconosciuto il diritto di accesso alle informazioni relative al servizio medesimo.

■ **Principio della continuità**

Un servizio essenziale, quale viene considerato quello di ristorazione scolastica, deve essere assicurato anche in situazioni straordinarie. Per questo in caso di eventi eccezionali che influiscano sul suo regolare svolgimento sono previsti interventi particolari, a seconda dell'evento negativo

manifestatosi, per contenere il disagio e ridurre al minimo il disservizio.

■ **Principio della partecipazione**

La partecipazione è sempre garantita sia per tutelare il diritto ad una corretta fruizione del servizio sia per favorire la collaborazione tra tutti gli attori interessati. La Commissione mensa è l'organismo attraverso cui viene assicurata la partecipazione di tutti: rappresentanti dei genitori, delle scuole, del Comune e della società di ristorazione. Le famiglie hanno il diritto di ottenere informazioni, oltre che individualmente, anche attraverso la Commissione mensa che dovrà inoltrare i suggerimenti o i reclami al Servizio Istruzione del Comune, al fine di favorire il costante miglioramento del servizio.

■ **Principio dell'efficienza e dell'efficacia**
L'efficienza e l'efficacia sono perseguite come garanzia della qualità del servizio sia sul piano umano sia su quello strutturale-tecnologico. La piena soddisfazione delle famiglie è ricercata attraverso il miglioramento delle competenze e della cortesia del personale, il continuo monitoraggio dell'idoneità e della funzionalità dei locali, delle attrezzature

oltre che delle diverse fasi gestionali del servizio.

■ Principio del rispetto per l'ambiente

I nostri bambini sono gli adulti di domani. E' molto importante che fin dalla scuola possano imparare che il loro benessere è strettamente legato all'ambiente nel quale vivono. I genitori insegnano loro che acqua ed energia elettrica non vanno sprecate, che le automobili inquinano, che tutto quello che si butta via inquina l'ambiente, che è meglio mangiare cibi sani apprezzando la frutta e la verdura di stagione, meglio se priva di pesticidi, che saponi, detersivi e detergenti se usati in grandi quantità inquinano. Il Comune e la Società di ristorazione con la collaborazione della scuola, consapevoli del ruolo di affiancamento alle famiglie in questo importante processo di educazione hanno improntato il contratto di ristorazione a questo principio. Esso è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla difesa della biodiversità (riferimento: Decreto Ministero Ambiente 25.07.2011 - Allegato 1, Decreto Lgs 50/2016 "Nuovo Codice dei Contratti - linee di indirizzo nazionale e regionale e successivi aggiornamenti, per la ristorazione scolastica), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11.04.2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1, commi 1126, 1127 e 1128 della Legge n. 296 del 27.12. 2006 (leg-

ge finanziaria)".

Concretamente come? Attraverso:

- il mantenimento dell'impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica presso il centro di cottura;
- l'impiego, per il trasporto degli alimenti, di automezzi con motore elettrico e a basso impatto ambientale;
- la preferenza di fornitori che impieghino imballaggi ecologici e/o riutilizzabili;
- l'uso di stoviglie monouso (solo per i casi di emergenza) in materiali biodegradabili;
- l'impiego di alimenti provenienti da agricoltura biologica o a lotta integrata e alimenti da zone entro 50 km da Samarate (prodotti locali);
- l'inserimento nel menù di n. 15 giornate al mese con produzione di pasti composti esclusivamente da alimenti biologici;
- l'impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale, ecologici, per la sanificazione.



La gestione del servizio si articola in diverse fasi affidate ad un'unica azienda specializzata nel settore, attualmente la società Dussmann Service Srl con sede a Capriate San Gervasio, in Provincia di Bergamo, che ha anche una sede di riferimento a Samarate presso il centro di cottura comunale di Via S. Maria Località Cascina Elisa, e sono le seguenti:

a) la produzione, l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari e la preparazione e il confezionamento dei pasti avvengono presso il centro cottura comunale di Via S. Maria. Il Direttore del centro di cottura segue l'intera organizzazione del lavoro collaborando con il capo cuoco e la dietista e con personale per le specifiche mansioni operative.

b) Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono garantiti giornalmente presso le scuole:

■ Infanzia di Via Donne della Resistenza a Samarate

■ Infanzia di Via Santa Maria, località Cascina Elisa

■ Primaria "Manzoni" di Via Dante a Samarate con l'aggiunta della sede prov-

visoria di Via Borsi, per l'a.s. 2020/2021 a seguito dell'emergenza sanitaria per Covid-19

■ Primaria "Cozzi" di Via Ferrini a San Macario

■ Primaria "De Amicis" di Via Acquedotto a Verghera

■ Secondaria di 1° grado di Via Papini a San Macario

I pasti sono consumati nei rispettivi refettori salvo diverse soluzioni organizzative richieste dagli istituti scolastici e concordate tra istituto, gestore e Comune. La società di ristorazione garantisce la consegna dei pasti ai refettori negli orari previsti nel contratto di appalto, con un margine di ritardo che non può superare i quindici minuti.

c) Il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori e locali annessi e dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti è assicurata dalla società di ristorazione secondo quanto indicato nel contratto di appalto.

d) La preparazione dei pasti presso la cucina dell'asilo nido di Piazza 11 settembre con una cuoca dedicata.

Il Servizio di ristorazione scolastica è essenziale e determinante per una crescita sana ed equilibrata dei bambini. Per questo i menu tengono in considerazione la necessità di soddisfare le esigenze nutrizionali ed organolettiche non trascurando, nella scelta delle ricette, il gradimento dei bambini.

I menu sono consultabili sul sito <http://scuoledusmann.it/samarate>.

Sono previsti due menu: uno per la stagione invernale ed uno per quella estiva.

Il menu invernale è in vigore indicativamente nel periodo compreso tra la seconda metà del mese di ottobre e la prima metà del mese di aprile, mentre quello estivo tra la seconda metà del mese di aprile e la prima metà del mese di ottobre. La commissione mensa individua le date effettive di entrata in vigore dei menu.

Ognuno dei due menu stabilisce le pietanze che verranno servite ogni giorno articolate nell'arco di quattro settimane.

Il Comune di Samarate garantisce il pieno rispetto del menu previsto. In circostanze eccezionali debitamente motivate e documentate, possono essere introdotte variazioni estemporanee al menu.

Diete leggere o blande

Può accadere che un bambino che fruisce del servizio di ristorazione scolastica abbia la necessità di consumare uno/più pasti leggero/i per motivi di salute legati a fattori momentanei. In questo caso è prevista la possibilità di fruire di una dieta leggera o blanda.

Come fare? Occorre segnalarlo la mattina stessa del consumo.

La dieta leggera è garantita per un massimo di due giorni consecutivi e un massimo di tre giorni mensili; oltre tale periodo/ricorrenza deve essere presentato un certificato medico. Le diete leggere sono così composte:

Primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extravergine di oliva e/o pomodoro e/o formaggio grattugiato;

Secondo piatto: carne magra al vapore, ai ferri o bollita; pesce al vapore, ai ferri o bollito; ricotta.

Contorno: verdura cruda, lessata o al vapore condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone;

Frutta: libera, a parte i casi di enterite, nei quali viene consigliata la mela.

Diete speciali

Al bambino che abbia la necessità, per motivi di salute, di seguire un'alimentazione specifica è garantita la dieta "speciale". La famiglia segnala, entro l'inizio di ogni anno scolastico, a Dussmann Service tale necessità presentando una domanda scritta, il cui modulo è scaricabile sul sito di Dus-

smann Service <http://scuoledusmann.it/samarate> alla sezione modulistica. Poiché la dieta speciale garantisce la salute del bambino, il certificato medico in questo caso è obbligatorio e ha validità annuale.

Considerata l'estrema importanza che la dieta speciale riveste per la salute del bambino, la Dietista è disponibile per informazioni e consigli relativi al pasto.

Diete etico-religiose

Anche il bambino, che per ragioni di fede religiosa o di etica della famiglia, richieda di mangiare alcuni alimenti o di escluderne altri ha il diritto di ottenere un tipo di alimentazione particolare. In questo caso la famiglia presenta una domanda scritta, il cui modulo è scaricabile dal sito internet di Dussmann Service <http://scuoledusmann.it/samarate> alla sezione modulistica.

Frutta al mattino

E' possibile prevedere la distribuzione della frutta al mattino nell'ambito di progetti

allo scopo sviluppati in collaborazione tra il Comune, le famiglie, la scuola e la Commissione mensa, con il supporto della società di ristorazione.



Per accedere al servizio di ristorazione scolastica occorre compilare annualmente la domanda di iscrizione. Le domande devono essere presentate online.

Le famiglie sono invitate a porre la massima attenzione agli avvisi ed alle circolari che di volta in volta saranno diffusi sul sito internet di Dussmann Service e/o distribuiti nelle scuole.

L'iscrizione al servizio verrà effettuata esclusivamente se i pagamenti del servizio dell'anno precedente risultano essere in regola.



6

Costo del servizio

Il costo del servizio di ristorazione scolastica è stabilito dal contratto di appalto. Le famiglie i cui bambini sono iscritti e frequentano la mensa, partecipano ai costi mediante il pagamento anticipato di una tariffa, il cui importo è definito annualmente dalla Giunta Comunale, con l'individuazione di tariffe agevolate per le famiglie samaratesi con condizioni

economiche inferiori a soglie ISEE stabilite. La differenza tra il costo del servizio e la compartecipazione delle famiglie è a carico del comune.

Per ottenere le agevolazioni occorre compilare apposita domanda rivolgendosi all'ufficio Istruzione del Comune.

7

Modalità di pagamento

Attualmente il pagamento anticipato della ristorazione scolastica può essere assolto con differenti modalità, a discrezione della famiglia, come di seguito indicato:

- a) Presso il Centro Cottura Via S. Maria in località Cascina Elisa
 - b) Recandosi nelle farmacie del Territorio
 - c) Tramite addebito diretto sul conto corrente (SDD)
 - d) On-line con carta di credito dall'APP e dall'area riservata del portale genitori.
- A partire dall'A.S. 2020/2021, con l'entrata in vigore del sistema di pagamento Pago PA, verranno attivati i nuovi canali di pagamento previsti dalla normativa, che sostituiranno i precedenti canali. Il pagamento tramite SDD sarà mantenuto

attivo anche dopo l'attivazione del sistema Pago PA.

Nell'arco dell'anno scolastico Dussmann Service effettua il controllo contabile sullo stato dei pagamenti delle famiglie. In presenza di eventuali debiti invia, alle famiglie risultate debitorie, la prima lettera di sollecito al pagamento. Analogo controllo effettua al termine di ogni anno scolastico e gli eventuali debiti saranno nuovamente sollecitati, alle famiglie debitorie, mediante lettera raccomandata o altro strumento che ne comprovi l'avvenuta ricezione da parte delle interessate.

8

Servizio SMS/mail

E' attivo il servizio di SMS/mail con funzione di promemoria e sollecito, per ricordare alle famiglie che sono in prossimità dell'esaurimento del credito necessario per il pagamento dei pasti.

Lo strumento SMS/mail potrà essere adottato anche per comunicare alle famiglie altre informazioni che attengono al servizio di ristorazione scolastica.

9

Prenotazione del pasto

Attualmente è in vigore il sistema di segnalazione assenze automatico in capo ai genitori, che prevede la disdetta del pasto ed eventuali prenotazioni di diete in bianco entro le ore 9:30, mediante app, contattando il numero verde oppure tramite Portale Genitori. Nel caso la disdetta avvenisse successivamente alle

ore 9:30, il costo del pasto verrà regolarmente addebitato alla famiglia.



La Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri prima citata prevede anche che vengano adottati strumenti per la verifica della corretta esecuzione del servizio prestato.

La qualità del servizio di ristorazione scolastica si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti:

- La salubrità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione.

- L'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto.

- Il gradimento dei pasti sia per il gusto sia per l'aspetto.

- L'accuratezza organizzativa del servizio.

Gli organi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pub-

blica Ambientale dell'ATS territoriale;

- Gli incaricati del Comune nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stessa;

- I rappresentanti della Commissione mensa.

Il Comune espleta il controllo per il tramite dello specialista Tecnologo Alimentare appositamente incaricato. Il Tecnologo Alimentare, periodicamente durante l'anno, effettua un controllo presso il centro di cottura, e, a rotazione, presso i refettori. Anche i rappresentanti della Commissione mensa possono, secondo quanto indicato nelle Linee Guida della Commissione medesima, effettuare sopralluoghi opportunamente autorizzati, con lo stesso scopo.



La società di ristorazione è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili al Comune le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

La società di ristorazione su richiesta del Comune, fornisce le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti da agricoltura biologica e locali ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

Inoltre la società di ristorazione:

- effettua il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

- adotta le misure adeguate per garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale applicando il piano di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/2004 nell'ambito di tutte le operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.

- individua pertanto ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti

e garantisce che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Nell'ambito dell'autocontrollo igienico la società di ristorazione deve attuare le procedure di verifica previste, comprese le analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista.

- registra i dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo, li tiene aggiornati ed a disposizione dell'autorità sanitaria e del Comune.

- al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la società di ristorazione è tenuta a prelevare almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per 72 ore a + 4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione: "Pasto Test". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione.

La partecipazione attiva e collaborativa degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

La Commissione mensa è un organismo di rappresentanza dell'utenza, attraverso il quale viene assicurata

la partecipazione degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica.

La nomina, i compiti e il funzionamento della Commissione Mensa sono disciplinati dalle Linee Guida.

Sono definiti di seguito alcuni standard:

a) Controlli

Tecnologo Alimentare Incaricato del Comune di Samarate

Effettuati secondo quanto indicato al precedente punto 10 di questa Carta del Servizio in modo completo.

b) Commissione Mensa

N. 2 riunioni per anno fisse, più eventuali riunioni straordinarie.

c) Qualità dei menu

Rispetto del capitolato di appalto e relativi allegati sulla qualità delle materie prime.

d) Tipologia dei menu

Adozione dinamica dei menu, formulati nel rispetto di precisi standard nutrizionali non tralasciando di tener conto delle

preferenze degli utenti. I menu seguono l'andamento stagionale, sono formulati tenendo conto delle Linee Guida ATS e prevedendo una rotazione delle ricette proposte ed evitando combinazioni alimentari incompatibili.

e) Qualità delle derrate alimentari

Le materie prime sono tutte certificate con attestato di garanzia sulla provenienza e sui trattamenti tecnologici subiti. In ogni caso le materie prime utilizzate rispondono alle caratteristiche di qualità rispetto ai limiti microbiologici, merceologici e nutrizionali, stabiliti dalla legislazione vigente e dal contratto.

f) Sedi di consumo del pasto

I locali adibiti a refettorio rispondono ai requisiti di legge e sono utilizzati in modo esclusivo a tale scopo. I piatti e i bicchieri



sono in materiale infrangibile e idoneo all'uso alimentare, per motivi di sicurezza. La posateria è in acciaio inox.

g) I prodotti di pulizia

I detergenti, i sanificanti, i disinfettanti e in generale tutti i materiali utilizzati per le pulizie ordinarie e straordinarie rispettano le indicazioni del contratto.

h) I rifiuti

Presso ogni sede si provvede alla raccolta differenziata e allo smaltimento razionale dei rifiuti. E' proibito asportare qualsiasi tipo di rifiuto o avanzo dalle zone di produzione e di distribuzione dei pasti.

i) Tempi di risposta alle comunicazioni scritte: max 30 giorni

Per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti, viene effettuato il monitoraggio dalla Commissione mensa e dal Tecnologo Alimentare: sulla qualità percepita dai commensali, sul gradimento delle ricette proposte e sulle attese rispetto al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica.

Il Comune per il tramite del tecnologo alimentare incaricato e attraverso la collaborazione della Commissione mensa, verifica che gli standard di qualità espressi in questa Carta del Servizio siano rispettati, e s'impegna ad intervenire per risolvere eventuali problemi e per migliorare costantemente il servizio.

I verbali della Commissione mensa e i risultati dell'indagine di gradibilità verranno pubblicati sul sito www.dus-smann.it.

Il Comune di Samarate assicura la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del Servizio di ristorazione scolastica. Al fine di garantire notizie sempre aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, saranno diffuse sul sito internet del gestore e distribuite a scuola nel corso dell'anno scolastico ad integrazione e/o modifica di questa Carta del Servizio avvisi e circolari informative.



Il rapporto tra il personale addetto al servizio e gli utenti deve ispirarsi al reciproco rispetto e alla cortesia. Gli addetti al servizio di ristorazione scolastica che operano a contatto con gli utenti sono tenuti a indicare le proprie generalità nelle comunicazioni telefoniche; devono indossare idonea divisa completa di copricapo, che deve sempre essere pulita e decorosa, e portare il cartellino di riconoscimento ed il nome dell'Impresa.

Per informazioni su iscrizione al servizio, modalità di pagamento, menù, diete, ecc... contattare:

Dussmann Service S.r.l.
Segreteria Dussmann

Via Santa Maria
21017 Cascina Elisa di Samarate (VA)

Tel. 0331.235560
Fax. 0331.235560

samarate@dussmann.it

Per informazioni su tariffe agevolate contattare:

Comune di Samarate
Ufficio Istruzione

Via Borsi, 1

Tel: 0331/720252

istruzione@comune.samarate.va.it

18

Suggerimenti e reclami

Possono essere presentati eventuali reclami e segnalazioni di disservizi o per mancato rispetto dei principi e degli standard riportati in questa Carta del Servizio.

I reclami devono essere presentati da persone che sono state personalmente presenti al verificarsi del disservizio compilando tempestivamente l'apposito modulo.

Il reclamo può essere presentato dalla famiglia direttamente al Servizio Istruzione e al gestore ma deve obbligatoriamente riportare il riferimento all'insegnante presente al momento del verificarsi del disservizio.

In ogni caso il reclamo deve essere preciso, con tutte le informazioni necessarie a individuare il problema e rendere facile l'accertamento dei fatti segnalati.

Sono bene accettati i suggerimenti per migliorare il servizio.

19

Tempi di risposta

Alle comunicazioni scritte è garantita altrettanta risposta scritta nel più breve tempo possibile e comunque non oltre 30 lavorativi giorni dal ricevimento.



LINEE GUIDA PER LA COMPOSIZIONE E IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – FINALITA'

La commissione mensa (da questo punto in poi verrà riportata come C.M.)

è quell'organismo consultivo deputato alla verifica della qualità del servizio di ristorazione dato in concessione dal Comune alla Ditta Dussmann Service (2018/2024) al fine anche di promuovere comportamenti che favoriscono buone condizioni di salute e migliorare le abitudini alimentari e nutrizionali.

Art. 2.a – COMPOSIZIONE e DURATA della C.M. SCOLASTICA

La C.M. scolastica è composta da:

- Dai Responsabili della ditta Dussmann Service.
- Un rappresentante dei genitori (può turnare semestralmente con altro genitore) e uno degli insegnanti per ogni plesso di ogni ordine di scuola d'infanzia, primaria, secondaria di I° grado designato annualmente dai competenti organi collegiali.
- L'Assessore ai Servizi Istruzione e/o un suo delegato oltre a un dipendente comunale referente del servizio di ristorazione.
- Dal Consulente mensa Comunale.

Qualora non venga designato un rappresentante dei genitori e/o degli insegnanti per ognuno dei plessi scolastici, la rappresentanza della struttura può essere ricoperta dal rappresentante di un altro plesso scolastico.

Art. 3 - COMPITI

La C.M. svolge un ruolo di collegamento tra l'utenza e la concessionaria informando altresì l'Amministrazione Comunale, in particolare i membri della commissione mensa hanno il compito di:

- Nel rispetto delle linee guida della presente Carta dei Servizi, verificare costantemente l'andamento dell'accettabilità del menù.
- Verificare l'efficienza e l'efficacia del servizio di ristorazione.
- Raccogliere le segnalazioni provenienti dai genitori, insegnanti, educatori e utenti del servizio e riportarle alla C.M.

Ad ogni componente della C.M. viene data inoltre la possibilità di:

- Assaggiare, in spazio distinto e separato dai refettori, il pasto del giorno.
- Presenziare alla distribuzione e consumo dei pasti nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione.

I rappresentanti dei genitori dei diversi plessi scolastici, possono effettuare i sopralluoghi presso i refettori di loro competenza con la frequenza da loro ritenuta più idonea, nel numero di un solo rappresentante al giorno per plesso.

Durante il sopralluogo presso i refettori, il membro della C.M. è tenuto a:

- Esprimere un proprio parere in merito al menù servito tramite la scheda di rilevazione.
- Verificare l'accettabilità dei pasti da parte dell'utenza.
- Valutare come vengono svolte le operazioni di distribuzione e pulizia dei refettori.

Il membro della C.M. non può riprendere o dare suggerimenti al personale di servizio presso il refettorio.

Dussmann Service prevede una formazione specifica annuale per i membri della C.M.

Art. 4 - FUNZIONAMENTO

La C.M. viene convocata dal gestore del servizio di norma due volte all'anno, e comunque su istanza del Comune e ogni qualvolta si ritenga necessario effettuare valutazioni sul servizio.

Qualora se ne ravvisino le necessità i componenti della C.M. che rappresen-

tino almeno 1/3 dei membri assegnati, possono chiedere la convocazione straordinaria della C.M. per iscritto enunciandone le motivazioni.

I rappresentanti della commissione mensa non sono tenuti al possesso del Libretto di idoneità sanitaria o attestati di formazione ai sensi del Reg. CE 852/04, in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle attività svolte presso e il refettorio, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e ogni altro oggetto destinato al contatto diretto con gli alimenti.

Art. 5 - ACCESSO DEI GENITORI AI REFETTORI

Qualora lo volesse, un genitore può recarsi presso il refettorio dove mangia il proprio figlio solo se accompagnato da un membro della commissione mensa. Può essere accolto al massimo un genitore alla volta e possono essere accettati massimo 2 genitori per plesso scolastico al mese.

Il genitore interessato dovrà comunicare a Dussmann Service l'interesse di recarsi al refettorio almeno 2 giorni prima della data di accesso.





Città di Samarate
Provincia di Varese

Comune di Samarate

Via Vittorio Veneto, 40
21017 Samarate (VA)

Dussmann Service

Via Papa Giovanni XXIII, 4
24042 Capriate San Gervasio (BG)
Tel 02 915 18 Fax 02 915 18 499
www.dussmann.it

