

Protocollo Commissione Mensa

Indice

Articolo 1 – Finalità e Natura della Commissione	1
Articolo 2 – Composizione della Commissione	1
Articolo 3 – Flusso delle Segnalazioni e Comunicazione	2
Articolo 4 – Riunioni e Gestione dei Menu	2
Articolo 5 – Ruoli e Funzioni dei Membri	2
Articolo 6 – Modalità di Monitoraggio e Controllo	2
Articolo 7 – Verbali e Reporting	3
Articolo 8 – Gradimento	3
CHECK LIST PER ISPEZIONE	4

Articolo 1 – Finalità e Natura della Commissione

La Commissione Mensa è un organo consultivo e di garanzia istituito per favorire la comunicazione e il confronto tra l'istituzione scolastica, le famiglie, gli studenti e il gestore del servizio di refezione scolastica Elixor in merito al servizio mensa.

Il suo compito principale è quello di monitorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica al fine di promuovere il miglioramento continuo del servizio, la sicurezza alimentare e la massima soddisfazione degli utenti.

Articolo 2 – Composizione della Commissione

La Commissione è composta dai seguenti membri:

- Referente della Commissione: un genitore, nominato all'interno del Consiglio d'Istituto, con funzioni di coordinamento e tramite ufficiale tra i membri, la scuola e il gestore del servizio.
- Componente Genitori: un rappresentante per la scuola secondaria di primo grado e uno per la scuola secondaria di secondo grado, individuati all'interno del Consiglio di Istituto e nominati da esso.

- Componente Studenti: un rappresentante per indirizzo liceale, nominati all'interno del Consiglio di Istituto.
- Componente Docenti/Educatori: un rappresentante per ordine di scuola, nominati all'interno del Consiglio di Istituto.
- Componente Gestore: la CGA.
- Coordinatore Didattico.
- Responsabile di cucina.

Articolo 3 – Flusso delle Segnalazioni e Comunicazione

I genitori dell'Istituto possono inoltrare osservazioni o segnalazioni ai rispettivi Rappresentanti di Classe. Questi ultimi provvederanno a trasmetterle al Referente della Commissione, il quale le condividerà con gli altri membri. In caso di criticità urgenti o rilevanti, il Referente ha la facoltà di convocare una riunione straordinaria della Commissione.

Articolo 4 – Riunioni e Gestione dei Menu

La Commissione si riunisce in via ordinaria due volte l'anno: una entro il mese di novembre (insediamento e analisi menu) e una nel mese di maggio (bilancio annuale e proposte per l'anno successivo).

Nella prima riunione dell'anno, si presentano i menu stagionali e le varianti (diete speciali).

Ogni variazione del menu approvato deve essere comunicata tempestivamente al Referente della Commissione, che provvederà a informare i rappresentanti dei genitori e degli studenti.

Articolo 5 – Ruoli e Funzioni dei Membri

I membri della Commissione operano con funzioni di:

- Supervisione: Verifica del rispetto del capitolato e delle normative igienico-sanitarie (CGA e Referente Commissione).
- Segnalazione: Raccolta e analisi dei feedback provenienti dagli utenti.
- Proposta: Suggerimento di modifiche per migliorare il gradimento dei pasti e promozione in merito all'educazione alimentare.

Articolo 6 – Modalità di Monitoraggio e Controllo

Il controllo sulla qualità del servizio viene effettuato secondo le seguenti modalità:

- Genitori: Effettuano almeno due sopralluoghi a sorpresa per anno scolastico.

- Docenti e Studenti: Svolgono un monitoraggio costante e quotidiano durante il consumo del pasto.
- Commissione: Somministrazione questionario di gradimento

Accesso ai locali: Il locale refettorio è accessibile per l'assaggio dei piatti e il monitoraggio del servizio, per l'accesso ai locali cucina è obbligatorio l'uso del kit igienico (cuffia, camice monouso, copriscarpe) fornito dal gestore.

Strumenti: I controlli devono basarsi sulla Checklist ufficiale (allegata al presente regolamento).

Articolo 7 – Verbali e Reporting

Al termine di ogni ispezione o sopralluogo, deve essere redatto un verbale scritto. Tale documento deve pervenire al Referente della Commissione entro 48 ore dalla visita.

Il Referente provvederà a informare tempestivamente tutti i membri della commissione sugli esiti del controllo.

Articolo 8 – Gradimento

Nell'ottica del miglioramento del servizio, compito della commissione mensa è raccogliere e monitorare il gradimento dei pasti offerti tramite questionari somministrati agli studenti e alle studentesse. Tali questionari verranno inviati agli studenti nei mesi di novembre e aprile e i risultati saranno presentati ai membri della commissione durante gli incontri ordinari di novembre/dicembre e maggio.

Per l'anno scolastico 2025-2026 sono stati nominati i seguenti membri:

1. **Desirée Donderi**, presidente del Consiglio di Istituto dei Licei
2. **Francesca Paffoni**, rappresentante dei genitori del consiglio di Istituto dei Licei
3. **Laura Antonioli**, rappresentante dei docenti del consiglio di Istituto della scuola secondaria di I grado
4. **Marco Merlin**, rappresentante dei docenti del consiglio di Istituto della scuola secondaria di I grado
5. **Silvia Sacco**, rappresentante dei docenti del consiglio di Istituto dei Licei
6. **Battiato Brando**, rappresentante degli studenti del consiglio di Istituto dei Licei
7. **Matilde Gioria**, rappresentante dei docenti del consiglio di Istituto dei Licei

Il protocollo è stato redatto e approvato dal CDI congiunto in data 7 gennaio 2026.

CHECK LIST PER ISPEZIONE

Data

Membri della
commissione

--

A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona

mediocre

sufficiente

scarsa

2) E' stata effettuata una corretta gestione tra menu del giorno e menu per le diete

Sì

No

Se NO, perché

--

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona

mediocre

sufficiente

scarsa

2) I vassoi sono puliti e sanificati

Sì

No

B) Servizio

Menu LICEI

1) Il menù del giorno previsto comprende:

primo

--

secondo

--

contorno

--

Frutta/dessert

--

Menu MEDIA

1) Il menù del giorno previsto comprende:

primo	
secondo	
contorno	
Frutta/dessert	

2) Il menu con gli allergeni è esposto all'interno dei locali scolastici?

Sì No

Se No o non completo, perché

3) Il menu del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

Sì No

4) Sono previsti menu diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

Sì No

Se No o non completo, perché

Se sì, quanti?

Sono rispettate le comunicazioni per diete speciali?

Sì No

Distribuzione pasto

1) Il servizio è sufficientemente rapido?

Sì No

2) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione:

C) Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo

1° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
2° piatto	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
3° contorno	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>

1) Temperatura del cibo

1° piatto caldo tiepido freddo
2° piatto caldo tiepido freddo
3° contorno caldo tiepido freddo

2) Cottura del cibo

1° piatto adeguata eccessiva scarsa
2° piatto adeguata eccessiva scarsa
3° contorno adeguata eccessiva scarsa

3) Sapore

1° piatto gradevole accettabile non accettabile
2° piatto gradevole accettabile non accettabile
3° contorno gradevole accettabile non accettabile

4) Quantità porzione servita

sufficiente abbondante scarsa

5) La frutta è

accettabile acerba troppo matura

6) Giudizio globale

Ottimo buono sufficiente non sufficiente

I compilatori

<i>Nome e Cognome</i>	<i>Firma</i>