



**REGOLAMENTO DEL
CIRCOLO DI QUALITA'
PER LA
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Premessa

Tra i servizi resi alla collettività, la Ristorazione Scolastica riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero dei pasti somministrati, per l'età degli utenti del Servizio e per l'ampio coinvolgimento della nutrizione nella salute dei cittadini.

Infatti, l'Organizzazione Mondiale della Sanità considera, una alimentazione equilibrata, insieme ad una corretta attività fisica alla base della prevenzione delle patologie più diffuse nella società occidentale.

L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è duplice: educativo e nutrizionale. Non bisogna dimenticare che la maggioranza dei bambini consuma il 35% dei pasti della giornata a scuola ed è fondamentale utilizzare la Refezione Scolastica come momento formativo.

La Ristorazione Scolastica coinvolge non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, ma anche e soprattutto, considerato il tipo di utenza, quelli legati all'educazione ed alla sicurezza alimentare.

L'obiettivo di una corretta Ristorazione Scolastica e quindi di una corretta alimentazione, non può essere conseguito senza un adeguato coinvolgimento di tutti gli attori interessati, ognuno secondo il proprio ruolo.

Per perseguire un percorso di qualità totale, diventa pertanto indispensabile operare in sinergia tra e con tutti i soggetti interessati dell'organizzazione, quali sono l'Amministrazione Pubblica, l'Autorità Scolastica, il corpo docente e le aziende del settore.

Art.1 Scopo

L'obiettivo primario della Ristorazione Scolastica è quello di garantire un pasto sicuro sul piano nutrizionale e sanitario ed allo stesso tempo gradevole ed accettabile dagli utenti.

Il Circolo di Qualità (CdQ) costituisce elemento fondamentale di coinvolgimento e partecipazione di coloro che usufruiscono del servizio. Costituisce altresì elemento di perseguimento dell'obiettivo di un continuo miglioramento del Servizio.

Il CdQ esercita un ruolo propositivo a supporto delle decisioni dell'Amministrazione Comunale al fine di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto.

Art.2 Composizione, nomina e durata

Il CdQ si compone di:

- n. 3 Consiglieri Comunali, di cui uno della minoranza.
- n. 4 genitori in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo Galilei;

- n. 3 genitori in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo Buonarroti;
- n. 4 genitori in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo Copernico;
- n. 2 genitori in rappresentanza delle Scuole per l'Infanzia Comunali;
- n. 2 docenti per ciascun Istituto Comprensivo;
- n. 1 rappresentante del Settore Servizi alla Persona;
- n. 1 professionista del Settore Ristorazione designato dall'Amministrazione Comunale
- n. 1 rappresentante dei dipendenti comunali designato dalla RSU;
- n. 1 rappresentante della Società gerente il Servizio (senza diritto di voto)

Ai lavori del Circolo possono partecipare il Sindaco e l'Assessore preposto.

La nomina del CdQ è formalizzata con atto deliberativo della Giunta Comunale, ricevute le designazioni da parte degli organi sopra descritti.

Il CdQ ha durata triennale a decorrere dalla sua approvazione.

L'elenco dei componenti del CdQ sarà trasmesso, per opportuna conoscenza, al servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della A.S.L. di competenza.

Art.3 Funzionamento

Il CdQ così costituito individuerà al suo interno un Presidente che garantirà il collegamento con l'Amministrazione Comunale.

Il CdQ costituito, decide autonomamente al proprio interno il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza.

In ogni caso le riunioni dovranno essere convocate almeno una volta a trimestre, presso una sede Comunale che sarà di volta in volta indicata.

Il CdQ è convocato in via ordinaria dal Presidente.

Il CdQ può essere convocato dal Sindaco o dall'Assessore preposto, ogni qualvolta si ritenga che vi siano argomenti da proporre oppure, con richiesta motivata e scritta, da almeno un terzo dei componenti.

Il CdQ approva a maggioranza dei presenti la relazione sull'andamento dei propri lavori da sottoporre, almeno semestralmente, all'Amministrazione Comunale.

Art.4 Ruolo e compiti del CdQ

Il CdQ ha un ruolo consultivo, nonché di supporto all'Amministrazione Comunale nello svolgimento dell'attività di controllo del servizio mensa ed in particolare:

1. Controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito.
2. Controllo del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti.

3. Controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio.
4. Valutazione e/o segnalazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù proposti.
5. Verifica sulle condizioni delle strutture, dei locali con particolare attenzione per gli aspetti igienico-sanitari ed ambientali;
6. Verifica della corrispondenza tra il capitolato e l'erogazione del servizio

Il CdQ, inoltre:

1. Propone soluzioni migliorative del servizio
2. Propone iniziative di educazione alimentare
3. Collabora con il Settore preposto alla definizione dei menù

Art.5 Comportamento dei componenti il CdQ

Le visite di controllo nelle mense saranno effettuate in ogni momento e senza preavviso.

Le visite di controllo vengono effettuate con la presenza di norma, di non più di due genitori in rappresentanza di ogni Istituto Comprensivo.

Le visite devono svolgersi con tempi e modalità tali da non interferire con il regolare svolgimento del servizio.

Durante le visite di controllo i componenti il CdQ devono indossare camice, cuffia e dovranno avere in evidenza un apposito tesserino di riconoscimento rilasciato dall'Amministrazione Comunale. Essi non potranno toccare alcun alimento, stoviglie, tovaglioli ed eviteranno ogni interferenza rispetto al normale funzionamento delle attività.

Gli assaggi delle pietanze saranno possibili, su richiesta al personale addetto alla distribuzione.

Nessun rilievo potrà essere mosso verbalmente al personale preposto al servizio.

L'osservazione deve avvenire a debita distanza dal cibo (almeno 1 metro)

I componenti il CdQ si asterranno dalle visite in caso di malattie dell'apparato respiratorio (raffreddore, laringite, tosse, etc.) e dell'apparato gastro-intestinale.

Nel corso del sopralluogo i componenti il CdQ provvedono alla compilazione della check list, allegata al presente documento che dovrà essere fatta pervenire al Dirigente del Settore Servizi alla Persona.

Art.6 Comunicazione

Il CdQ adotterà una comunicazione efficace in grado di rafforzare la positività dell'educazione verso buoni stili alimentari rafforzando, in questo senso, il

coinvolgimento di utenti e famiglie ed evitando messaggi e giudizi in grado di generare allarmi ingiustificati e/o sproporzionati.

Non potranno essere divulgate a mezzo di articoli di giornali, trasmissioni radiofoniche e televisive, articoli o commenti su strumenti di informazione elettronica (giornali online, blog, ecc.) notizie ed informazioni in possesso dei componenti il CdQ in ragione del loro ufficio senza che siano state discusse e autorizzate all'unanimità dal CdQ

Check list di controllo Refettorio
(ad uso dei membri del CdQ)

Tipo di scuola e n.totale dei pasti erogati			
Infanzia	Primaria	Secondaria I°	
n.pasti	n.pasti	n.pasti	

	buona	mediocre	sufficiente	scarsa
Igiene del refettorio				
Igiene dei locali ricevimento e preparazione pasti				
Igiene del personale ed abbigliamento				
Igiene e condizioni dei contenitori termici				
Igiene delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi)				

	SI	NO
Le derrate alimentari ed i pasti consegnati corrispondono a quanto indicato in menù?		
Le derrate alimentari ed i pasti vengono riposti in breve tempo nelle attrezzature di mantenimento della temperatura ? (scaldavivande, frigoriferi, etc.)		
La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?		
Sono presenti preparazioni diverse per diete speciali?		
Se si, adeguate a tutti i richiedenti la dieta?		

Ora di arrivo dei pasti	
Inizio ora distribuzione	
Fine ora distribuzione	

TEMPERATURA DEI CIBI			
	Caldo	Tiepido	Freddo
Primo piatto			
Secondo piatto			
Contorno			
COTTURA DEI CIBI			
	Adeguate	Scarsa	Eccessiva
Primo piatto			
Secondo piatto			
Contorno			

