

Compiti delle commissioni mensa

Si riportano, con gli opportuni aggiornamenti, le direttive già impartite con circolare prot. n. 2464 di data 8 giugno 2003 e n. 444 di data 29 gennaio 2004.

Alle Commissioni mensa viene affidata una funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio con riguardo:

- a. al rispetto delle tabelle dietetiche in vigore (corrispondenza del menù del giorno, del mese);
- b. alle caratteristiche organolettiche delle pietanze, al loro gusto, al loro aspetto, alla presentazione del piatto;
- c. allo svolgimento generale del servizio, in particolare: pulizia del locale refettorio, delle suppellettili e degli arredi, modalità di distribuzione del pasto, orari del servizio, aspetti di relazione degli alunni con il personale di cucina e con gli insegnanti addetti alla sorveglianza e fra gli alunni medesimi.

L'accesso ai locali dove viene confezionato il cibo e dove sono conservati gli alimenti dovrà essere evitato, per evidenti motivi, durante il confezionamento vero e proprio dei pasti e avvenire alla presenza di un responsabile del Comprensorio il quale si faccia garante, nei confronti del gestore, dell'uniformità delle procedure e dell'adozione dei necessari accorgimenti e prenda nota delle mancanze riscontrate e dei suggerimenti avanzati.

La Commissione opera con la presenza di almeno due componenti. Sono previsti l'assaggio o la consumazione del pasto.