

CORSO COMMISSIONE MENSA

ATS Val Padana

Comune di **Castellucchio**



CORSO COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa (C.M.), quale organismo capace di attivare fasi di controllo sistematico e di contribuire al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica, riveste un ruolo importante e strategico nell'ottica della promozione di sani stili alimentari. La realizzazione del percorso formativo viene condivisa con le Amministrazioni Comunali o gli Istituti Scolastici paritari, gli Istituti Comprensivi/Scuole di riferimento e l'eventuale Gestore del Servizio attraverso un incontro preliminare.

In seguito, gli attivatori del corso organizzeranno incontri teorici e pratici, coinvolgendo il Gestore del Servizio per la valutazione della qualità dei pasti serviti. Si procederà poi con l'illustrazione delle linee di indirizzo nutrizionali per la ristorazione scolastica, predisposta dal personale della SC Igiene Alimenti e Nutrizione.



[Catalogo ATS Val Padana](#)

Obiettivi del corso

Sono rivolti alla C.M. ed in particolare vogliono:

- ✓ Far conoscere i diversi ruoli e responsabilità nella ristorazione scolastica: Titolare del Servizio, Gestore del Servizio, Scuola (Insegnanti e Genitori) e ATS.
- ✓ Trasmettere informazioni e conoscenze specifiche sulla ristorazione scolastica, gli aspetti gestionali, educativi, nutrizionali e di sicurezza alimentare del pasto in mensa.
- ✓ Sviluppare la capacità di monitoraggio e controllo del servizio di ristorazione scolastica da parte della CM.
- ✓ Sensibilizzare i singoli componenti alla tematica della lotta allo spreco alimentare e all'alimentazione sostenibile.

Il corso prevede:

N° 1 incontro preliminare/organizzativo;
N° 1 incontro di illustrazione delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica e requisiti nutrizionali di ATS Val Padana con un focus sull'importanza della ristorazione scolastica in un'ottica di prevenzione e salute uguale per tutti;
N° 1 incontro di illustrazione del ruolo della CM, ruolo di ATS e della scheda di rilevazione del gradimento del pasto.
Di norma gli incontri vengono svolti in modalità FAD sincrona.

Attivatori del corso:

Amministrazioni Comunali ed Istituti Scolastici paritari, in accordo con le Scuole di riferimento, preferibilmente all'inizio dell'anno scolastico.

Commissione Mensa



PRIMA DEL CORSO...

Per rendere operativa la C.M. è necessario che
l'Amministrazione

Comunale o la Direzione degli Istituti Paritari:

1. Garantiscano e verbalizzino l'avvenuta formazione
2. Formalizzino la costituzione della C.M. che deve avere durata di almeno 2/3 anni
3. Provvedano alla stesura ed approvazione di un regolamento per il suo funzionamento.

**NELLE PROSSIME SLIDE VERRANO ILLUSTRATI
GLI ASPETTI FONDAMENTALI CHE IL
TITOLARE E IL GESTORE DEL SERVIZIO
DOVRANNO ILLUSTRARE DURANTE IL
PROPRIO INTERVENTO NELL'AMBITO DEL
CORSO COMMISSIONE MENSA**

ASPETTI DA ILLUSTRARE NELL'INCONTRO TEORICO

- illustrazione da parte **dell'amministrazione comunale** del capitolato d'appalto e descrizione del servizio. Questa parte sarà condotta con la collaborazione del **gestore del servizio**
- ruolo della **scuola**

IN QUESTO INCONTRO SI PARLERÀ DI:

- 1. LA COMMISSIONE MENSA**
- 2. IL CAPITOLATO D'APPALTO E IL SERVIZIO**
- 3. IL RUOLO EDUCATIVO DEL PASTO IN MENSA**

1. LA COMMISSIONE MENSA

- Attori coinvolti
- Ruolo della C.M.
- Compiti della C.M.
- Comportamenti e buone prassi
- Strumenti della C. M.
 - Scheda rilevazione gradimento pasto



Commissione Mensa

Risorsa importante di corresponsabilità

- Capace di attivare fasi di controllo sistematico
- In grado di contribuire al miglioramento del servizio di ristorazione collettiva

È composta da:

FAMIGLIA

SCUOLA

AMMINISTRAZIONE COMUNALE

DITTA DI RISTORAZIONE

Commissione Mensa

Compiti

- 1. Valutazione e monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione:**
 - conformità delle derrate alimentari a quanto definito in capitolato
 - gradimento e accettabilità del pasto
- 2. Promozione di progetti ed iniziative di educazione alla salute**

Commissione Mensa

1. Decide il calendario delle attività quali:

- riunioni della C. M. ed ogni altra iniziativa di loro competenza,
- sopralluoghi/visite sia nelle refezioni che nei centri cottura

2. Sceglie (autonomamente) il suo Referente.

Il Referente della C. M. può chiedere al competente Ufficio Comunale il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni (messa a disposizione dei locali, invio della convocazione, documentazione relativa ai capitolati d'appalto, tabelle dietetiche ecc.)

3. Relaziona circa l'andamento del servizio di ristorazione e propone possibili soluzioni per il suo miglioramento.

Commissione Mensa

Accessi consentiti

La Commissione Mensa (CM) può accedere ai locali in cui avviene attività di consumo dei pasti di ristorazione collettiva :

- sale mensa e locali di arrivo dei pasti in asporto
- centri cottura limitatamente al magazzino derrate alimentari/dispensa/frigoriferi al di fuori dell'orario di produzione dei pasti.

Commissione Mensa

Modalità di comportamento

- **In caso di accesso al locale di arrivo pasti in asporto:**
attenersi alle indicazioni fornite dal gestore del servizio secondo il suo piano autocontrollo aziendale
- **In caso di accesso al centro cottura/dispensa:**
Indossare sopravvesti monouso (camice, cuffie ed eventuali soprascarpe) essere accompagnati dal Responsabile della struttura e da un Rappresentante dell'Amministrazione Comunale se previsto dal regolamento di commissione mensa.

Commissione Mensa

Prescrizioni restrittive

- **Non utilizzare i servizi igienici del personale addetto alla ristorazione**
- **Astenersi da ogni sopralluogo in caso di:**
 - Malattia respiratoria (raffreddore, tosse, febbre e mal di gola)
 - Malattia oculare (congiuntivite)
 - Disturbi gastro-intestinali (nausea, vomito, diarrea)

Commissione Mensa

Buone prassi durante le visite:

1. Osservare, ascoltare, valutare, e compilare sempre la scheda di rilevazione
2. Inoltrare sempre la scheda all'Amministrazione Comunale
3. Non rivolgere mai osservazioni/critiche direttamente al personale addetto alla ristorazione

Ristorazione Collettiva è ... Un lavoro di squadra



rispetto dei diversi ruoli



**collaborazione
e dialogo**



specificità dei compiti



**consapevolezza dell'importanza
del proprio compito**



condivisione degli obiettivi

Campo d'azione della Ristorazione Collettiva

Obiettivi e Garanzie generali:

- **Sicurezza e conformità alle norme**
- **Appropriatezza rispetto ai bisogni:**
 - caratteristiche nutrizionali delle ricette
 - proposte alimentari,
 - tecnologia di cottura,
 - derrate utilizzate,
 - gradimento sensoriale.
- **Promozione di sane abitudini alimentari**

Campo d'azione della Ristorazione Collettiva

Obiettivi Specifici Della Commissione Mensa:

- Verificare la soddisfazione dell'utenza - Sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi
- Attenzione alla sostenibilità ambientale e alla lotta allo spreco
- Proposte ed interventi di collaborazione per progetti educativi in tema di alimentazione
- Acquisizione di autonomia funzionale della C.M.

Campo d'azione della Ristorazione Collettiva

Commissione Mensa & cibo buono, sicuro e sostenibile

- Promozione di progetti ed iniziative di educazione alla salute
- Attenzione al tema dell'impatto ambientale della nostra alimentazione
- Sviluppo di azioni di solidarietà sociale



2. IL CAPITOLATO D'APPALTO E IL SERVIZIO

Amministrazione Comunale

- Scelta della tipologia di servizio:
 - *diretta/indiretta (Ditta)/mista*
- Programmazione di investimenti e risorse
- Elaborazione del capitolato d'appalto
- Sorveglianza sul buon andamento della ristorazione
 - Qualità materie prime e qualità del piatto finito
 - Rispetto delle porzioni
 - Buona organizzazione e conduzione del servizio
 - Accettazione del pasto

Gestore del Servizio

- Svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- Offerta di un servizio di ristorazione declinato secondo parametri di qualità
- Formazione ed aggiornamento costante del personale addetto alla ristorazione collettiva

DESCRIVERE IL CONTRATTO D'APPALTO

3. IL RUOLO EDUCATIVO DEL PASTO IN MENSA

Scuola

Documenti MIUR e MINISTERO DELLA SALUTE

1. *Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana-Prot. 7835 del 14/10/2011*
2. *Linee Guida per l'Educazione Alimentare MIUR 2015*
3. *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della salute 2021*

“La refezione scolastica è una componente fondamentale della didattica!”

Mangiare a scuola vuol dire anche arricchire il modello alimentare casalingo, attraverso nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari, gestendo le difficoltà nei confronti dei piatti mai assunti o di fronte ad un gusto non gradito al primo assaggio

Mangiare a Scuola



La ristorazione scolastica ha un duplice obiettivo, **nutrizionale** ed **educativo**. Nutrire i bambini, oltre che alimentarli, significa trasmettere loro dei valori che persisteranno nella crescita e nei loro comportamenti.

Mangiare a Scuola



I docenti che assistono al pasto devono essere coinvolti e **responsabilizzati** per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari dei bambini e delle famiglie.

Evoluzione del ruolo della Commissione Mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti o iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla **responsabilizzazione** dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

Scuola

- Gli insegnanti sono consapevoli del loro ruolo educativo anche in mensa
- Collaborano alla creazione di un “ambiente” sereno in mensa anche attraverso l'educazione ad un buon comportamento a tavola
- Stabiliscono rapporti di fiducia con il bambino e la sua famiglia

Famiglia

- Condivide, sostiene ed incoraggia il modello alimentare proposto dalla ristorazione scolastica
- Accetta con fiducia che la ristorazione scolastica introduca anche alimenti e preparazioni talvolta nuove rispetto alle abitudini della famiglia

IL RUOLO DI ATS

E' stato ampiamente illustrato durante gli incontri on line, lo riassumiamo nelle prossime slides.

ATS - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- Vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti per la sicurezza alimentare
- Validazione di tabelle dietetiche e menù per la ristorazione collettiva
- Validazione di tabelle dietetiche e menù per diete speciali per motivi sanitari
- Predisposizione di linee di indirizzo
- Sorveglianza nutrizionale sulla ristorazione collettiva
- Promozione di stili alimentari salutarì

RIFERIMENTI

Maria Chiara Bassi – biologa nutrizionista

Greta Domeneghini – dietista

Rosaria Bosio – dietista

Michela Mirelli – assistente sanitaria

Annalisa Zecca – dietista

Rossella Coniglio – assistente sanitaria

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione

ATS della Val Padana

sian.nutrizione@ats-valpadana.it

<https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica>

SLIDE VUOTA DA USARSI PER DUPLICARE AL BISOGNO