



2° CIRCOLO DIDATTICO "MONS. PETRONELLI"

Via Mons. Petronelli, 22 – 76125 TRANI
C.F. 83001990726 C.M. BTEE173005 - n. tel. 0883583677
mail btee173005@istruzione.it; PEC btee173005@pec.istruzione.it
Sito web: www.scuolapetronellitrani.edu.it

Trani,(fa fede la data del protocollo)

**Ai componenti Commissione Mensa
Al Comune di Trani
All' Albo
Al sito web**

Oggetto: Decreto di nomina commissione mensa a.s. 2025/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Vista la circolare prot.n.8825 del 07/10/2025;

Viste le disponibilità pervenute;

Visto il Regolamento di organizzazione e funzionamento della Commissione Mensa approvato con Delibera del consiglio comunale n. 59 del 27/7/2016;

COSTITUISCE

per l'anno scolastico 2025/26 la Commissione Mensa come di seguito composta:

COMPONENTE DOCENTE:

Ins. Massimino Angela –referente infanzia
Ins. Paciello Maria Rosaria-referente primaria

COMPONENTE GENITORI:

Sig.ra Molinini Cristina –referente infanzia
Sig.ra Gimmi Angela –referente primaria
Sig.ra Caneglias Valentina-referente primaria
Sig.ra Maffei Raffaella-referente primaria (supplente)

COMPONENTI COLLABORATORI SCOLASTICI:

Sig. Ardizzone Giuseppe
Sig.ra Cortellino Giovanna

La Commissione Mensa, come da Regolamento di organizzazione e funzionamento approvato con Delibera del Consiglio Comunale n. 59 del 27/7/2016 è costituita al fine di favorire:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Servizio Istruzione, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del Servizio.

I componenti della Commissione Mensa svolgono le seguenti funzioni:

- di controllo ai locali destinati al servizio di ristorazione solamente se si trovano in buone condizioni di salute e dovranno essere muniti di copia del modulo di nomina sottoscritto dal Dirigente scolastico. La funzione di controllo deve essere svolta senza ostacolare o ritardare lo svolgimento del servizio, con esclusione di ogni forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti, utensileria, stoviglie o altri oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, in particolare nel caso di verifiche in aree delicate dal punto di vista igienico – sanitario è necessario adeguato abbigliamento. Il controllo dei membri della Commissione Mensa verte sul rispetto da parte delle imprese di ristorazione delle prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto e in particolare sulle modalità di svolgimento del servizio indicate nelle check list messe a disposizione del Servizio Istruzione (per esempio: verificare l'esatta distribuzione delle diete speciali, la pulizia delle attrezzature, degli arredi e dei locali dove vengono consumati i pasti e delle relative pertinenze). Non è, invece, consentita la permanenza negli ambienti dedicati durante la porzionatura dei pasti: eventuali controlli all'interno di questo locale possono essere effettuati prima dell'inizio delle manipolazione delle derrate o dopo la distribuzione dei pasti. Non è, altresì, consentita la permanenza nei locali dedicati alla somministrazione dei pasti, durante la somministrazione stessa;
- di controllo della gradibilità dei pasti mediante l'assaggio, che potrà avvenire per un massimo di due pasti completi della Commissione per Istituto al giorno; in tal caso i componenti non dovranno preavvisare l'Istituto Scolastico, l'Ufficio o le ditte fornitrici e per il consumo del pasto non sarà richiesto alcun corrispettivo; i due pasti dovranno essere previamente porzionati per il numero dei componenti della Commissione presenti. I membri della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalle imprese di ristorazione, né richiedere la consegna di copia di alcun documento;
- relazionare al Servizio Istruzione avvalendosi esclusivamente della modulistica predisposta ad hoc al fine di agevolare le operazioni di controllo e gli interventi successivi del Servizio medesimo, fermo restando la possibilità di redigere verbali interni in merito allo svolgimento della propria attività; in ogni caso la Commissione relaziona minimo due volte l'anno.
- segnalare ogni anno in prossimità della data del 31 maggio, all'Ufficio Istruzione, i propri suggerimenti in merito alla composizione del menu che verranno debitamente considerati nella predisposizione dei menu per l'anno scolastico successivo e ogni suggerimento utile;
- chiedere all'Ufficio Istruzione di effettuare visite presso le sedi operative delle imprese di ristorazione secondo le modalità che verranno concordate con detto ufficio, al fine di organizzare opportunamente il controllo a sorpresa presso tali sedi;
- effettuare visite guidate presso gli stabilimenti di produzione delle aziende di ristorazione da parte degli utenti accompagnati dai genitori, insegnanti, responsabili scolastici secondo un calendario preventivamente concordato con l'Ufficio Istruzione.

Nelle scuole per l'infanzia, i componenti della Commissione possono assistere in particolare:

- all'arrivo delle derrate e verificarne la conformità al capitolato d'appalto, anche con riferimento alle grammature delle derrate, e al menù del giorno, assieme agli operatori addetti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

dott.ssa Marilena de Trizio

Firma autografa omessa sostitutiva a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs n. 39/1993