



Istituto Comprensivo
Adelaide Ristori

Regolamento di funzionamento della Commissione refezione d'Istituto

Approvato nella seduta del Consiglio d'Istituto del 30.10.2023 con delibera n. 82

Art. 1 – Istituzione e finalità

Il presente regolamento è approvato per disciplinare il funzionamento della Commissione refezione d'Istituto, con la finalità di esercitare, nell'interesse dell'utenza, una funzione di collegamento tra utenti e amministrazione Comunale e verificare il buon andamento del servizio.

Art. 2 – Composizione, nomina e durata

La Commissione d'Istituto è composta da n. 9 membri ed è così costituita:

n° 1 assistente amministrativo con incarico di Referente della refezione;

n° 2 genitori di alunni refezionanti della scuola dell'infanzia

n° 3 genitori di alunni refezionanti della scuola primaria ;

n° 2 Docenti (un docente infanzia, un docente primaria in servizio su classi a tempo pieno).

La Commissione d'Istituto è nominata dal Consiglio di Istituto con propria deliberazione sulla base della disponibilità dei componenti fornite al Dirigente Scolastico. La Commissione refezione d'Istituto viene nominata ad anno scolastico. Cessa le sue funzioni col termine della refezione scolastica.

Art. 3 - Funzioni

In accordo con la Dirigenza scolastica e fermo restando il rispetto delle prerogative che la legge riconosce all'autonomia scolastica, la Commissione refezione d'Istituto può presso la scuola: - verificare che le operazioni di consegna dei pasti alla scuola siano eseguite correttamente dal personale addetto; - controllare la corrispondenza alle prescrizioni e l'esatta distribuzione delle diete speciali; - verificare la pulizia dei locali e dei piani d'appoggio; - assaggiare, in spazio distinto e separato da quello in cui si svolge la refezione, i pasti al momento della distribuzione compatibilmente con le quantità disponibili come assaggio; - visionare i documenti di trasporto dei pasti; - presenziare alla distribuzione del pasto nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione, senza accedere alle aule e interferire con le attività in corso; - controllare il rispetto del menù giornaliero, i tempi e le modalità di consegna e le date di scadenza dei prodotti confezionati. Nel corso della visita a scuola, i membri della Commissione refezione d'Istituto saranno affiancati da un rappresentante dell'Istituto (dirigente scolastico, collaboratore del dirigente, referente di plesso) La Commissione Refezione d'Istituto può presso il centro di cottura: - visitare i locali di stoccaggio e conservazione alimenti; - visionare le attrezzature in uso; - assistere alla preparazione e cottura; - assistere alle operazioni di confezionamento e trasporto pasti. Nel corso della visita presso i centri produzione della ditta



Istituto Comprensivo

Adelaide Ristori

appaltatrice, i membri della Commissione refezione d'Istituto saranno affiancati da un rappresentante della ditta stessa. Inoltre, può formulare proposte alla Commissione Refezione Municipale tese al miglioramento del servizio di refezione nel suo complesso.

Art. 4 – Espletamento delle funzioni

I rappresentanti della Commissione refezione d'Istituto possono accedere ai locali scolastici e al centro di produzione della ditta appaltatrice, previo appuntamento da concordarsi nel giorno stesso della visita, con cadenza non superiore a un giorno a settimana. I rappresentanti della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalla Ditta appaltatrice né procedere al prelievo di campioni, né richiedere la consegna di copia di alcun documento. La Commissione d'Istituto formalizza le risultanze delle verifiche eseguite mediante verbale sottoscritto dai membri presenti. Copia del verbale dovrà essere trasmessa al Dirigente scolastico, al Servizio Municipale competente territorialmente e, nei casi di visita presso il centro di cottura, ulteriore copia dovrà essere rilasciata al Responsabile dell'Azienda. I componenti della Commissione refezione d'Istituto sono esentati dall'obbligo di formazione sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata all'osservazione delle procedure di somministrazione e preparazione dei pasti con esclusione di qualsiasi tipo di contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e altri oggetti destinati a venire in contatto diretto con gli alimenti. La stessa attività di osservazione dovrà svolgersi in modo da non inficiare le operazioni di porzionamento, somministrazione e distribuzione dei pasti.