



**REGOLAMENTO**  
**PER LA COMMISSIONE DI CONTROLLO**  
**DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

### **Art. 1: ISTITUZIONE DELLA COMMISSIONE**

1. L'Unione novarese 2000, nell'intento di migliorare qualitativamente il servizio di refezione scolastica, gestito direttamente o tramite Azienda appaltatrice, e con l'obiettivo di coinvolgere l'utenza fruitrice, istituisce la "Commissione controllo servizio refezione scolastica" nei seguenti termini e modalità.

Essa è composta da rappresentanti dell'istituzione scolastica e dei genitori, i cui nominativi sono indicati al Presidente dal dirigente scolastico, e da un rappresentante dell'Amministrazione.

La Commissione è organo informazione e consultazione, senza poteri e/o funzioni di tipo decisorio o vincolante e le funzioni da essa svolte sono meramente ispettive in ordine agli aspetti operativi del servizio (qualità del cibo, distribuzione, ecc.) e si esercitano mediante controlli da effettuarsi in numero massimo di due per anno scolastico, per ogni plesso scolastico dell'Unione.

2. La Commissione è costituita da genitori o familiari conviventi degli scolari utenti del servizio, nonché da docenti delle scuole presso le quali esso è attivato; all'inizio di ogni anno scolastico sarà esposto presso i plessi scolastici l'avviso per l'istituzione della Commissione.

3. La Commissione è composta da n. 2 rappresentanti dei genitori e da n. 1 rappresentante del personale docente, per ogni plesso scolastico ove si presti il servizio.

4. La Commissione deve nominare al proprio interno uno o più Coordinatori, i quali hanno il compito di organizzare il calendario degli interventi e provvedere alle comunicazioni agli Uffici competenti.

5. Ai Commissari viene rilasciato dall'Ufficio segreteria dell'Unione un apposito tesserino nominativo, il quale consente l'accesso ai locali ove si svolgono i controlli.

6. L'Ufficio segreteria segnalerà i nomi dei Commissari all'eventuale gestore, affinché agli stessi non sia opposto rifiuto all'accesso presso i locali da controllare.

### **Art. 2: COMPITI DELLA COMMISSIONE**

1. La Commissione ha esclusivamente il compito di controllare e vigilare sul rispetto delle norme contrattuali e di proporre all'Ufficio istruzione progetti e suggerimenti finalizzati al miglioramento del servizio.

2. A tal fine, l'Ufficio istruzione, al momento della costituzione della Commissione, consegna ai coordinatori copia del capitolato speciale d'appalto.

3. I Commissari, esibendo il tesserino di cui all'art. 1, comma 5, potranno accedere ai locali controllati, in numero di due o tre, al fine di garantire un controllo plurale, evitando tuttavia intralci al servizio.

4. Ad evitare possibili contaminazioni, la Commissione, durante i controlli, non deve assolutamente entrare in contatto fisico con i cibi nei contenitori e con le attrezzature utilizzate per la preparazione, la veicolazione o il servizio dei pasti.

5. Si precisa che i controlli sulla qualità intrinseca dei cibi e sugli aspetti strettamente tecnici della preparazione, come i menu approvati dall'autorità sanitaria, rientrano nella competenza degli organismi istituzionali di controllo (in particolare dell'ASL).

### **Art. 3: CONTROLLI PRESSO I REFETTORI**

1. La Commissione, al momento dell'attivazione di un controllo, ne dà avviso preventivo, anche telefonico, al Responsabile del Servizio segreteria dell'Unione, affinché questi possa partecipare, anche a mezzo di personale delegato.

2. Essa può effettuare i seguenti controlli presso i refettori scolastici:

a. Controllo visivo della pulizia e igiene generale, nonché dell'ordine del personale (presenza di camice, cuffia, guanti, assenza di anelli, piercing, ecc.);

b. Controllo qualitativo della temperatura di servizio ;

c. Controllo dell'orario di arrivo e distribuzione dei pasti;

- d. Controllo del rispetto delle diete speciali;
- e. Controllo del gusto, previa richiesta al personale addetto, il quale predisporrà e fornirà alla Commissione degli assaggi delle singole pietanze;
- f. Controllo del grado di comfort per gli allievi durante la consumazione dei pasti (rumorosità dei locali, sovraffollamento, ecc.).

#### **Art. 4: ESITI DEI CONTROLLI**

1. Al termine dei controlli di cui all'articolo precedente, la Commissione provvederà a redigere un succinto verbale, contenente eventuali segnalazioni di irregolarità, da trasmettere nel più breve tempo possibile all'Ufficio segreteria dell'Unione.
2. L'Ufficio, ravvisando gli estremi di eventuali violazioni contrattuali, potrà utilizzare i verbali redatti dalla Commissione al fine di applicare le sanzioni previste (penalità), ovvero, ove necessario, inoltrare le dovute segnalazioni agli organi competenti (ASL, CC-NAS, ecc.).
3. L'Ufficio potrà predisporre dei modelli di "scheda di valutazione" standard da utilizzare per la redazione dei verbali.