COMUNE DI SANTA VITTORIA D'ALBA
Provincia di Cuneo

REGOLE PER IL FUNZIONAMENTO DEL COMITATO MENSA

Anno scolastico 2026/2027

Allegato A)
alla delibera n. 83/GC del 27.10.2026

REGOLE PER IL FUNZIONAMENTO DEL COMITATO MENSA
Anno scolastico 2026/2027

◊ *Il Comitato Mensa è costituito con il compito di collaborare per il buon funzionamento del servizio mensa, in particolare controllando, nel rispetto delle norme sanitarie in vigore, i locali cucina al fine di segnalare eventuali problemi igienici o avarie nelle derrate alimentari.*

◊ *I componenti del Comitato Mensa per accedere ai locali della cucina devono obbligatoriamente indossare guanti monouso, e mascherina monouso, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie e nel rispetto dei protocolli Covid vigenti. Il materiale sarà fornito dall'Amministrazione Comunale e sarà disponibile nel locale cucina in apposito armadio. Al termine del sopralluogo tale materiale dovrà essere posto nel contenitore dei rifiuti della cucina.*

◊ *L'attività del comitato mensa deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. A tal fine si sensibilizzano i componenti sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.*

◊ *Potranno essere effettuati nell'arco dell'anno scolastico, senza preavviso,* ***DUE controlli al mese*** *esclusivamente alla presenza del personale addetto;*

◊ *Ad ogni controllo potrà partecipare un numero* ***massimo di due componenti*** *del Comitato;*

◊ *Il Comitato non può assolutamente prelevare porzioni di cibo dalla cucina, può assaggiare i cibi preparati ma non può assistere al pasto nel refettorio dove mangiano i bambini. Per gli assaggi si potrà utilizzare il locale vicino alla sala da pranzo. Il personale addetto provvederà a questo servizio.*

◊ *Non è consentita l'apertura del freezer e del frigorifero ad evitare che possa essere compromessa la conservazione dei prodotti in essi contenuti per l'interruzione della catena del freddo.*

◊ *Ad ogni controllo dovrà essere compilata la scheda allegata. La scheda sarà consegnata personalmente, da chi effettua il controllo, all'ufficio di segreteria della scuola che provvederà a trasmetterla via mail a questa Amministrazione. La scheda non va lasciata a scuola o in altro locale non autorizzato.*

◊ *I membri del comitato non hanno rapporti diretti con gli addetti alle cucine e ai refettori. Pertanto, non è consentita alcuna osservazione diretta a detto personale.*

◊ *Qualora vengano segnalate situazioni non positive, l'Amministrazione Comunale chiederà, se necessario, un sopralluogo di verifica al competente ufficio dell'A.S.L.*

◊ *Il parere del Comitato Mensa ha valore solamente consultivo e non vincolante ai fini della funzionalità del servizio di cui è responsabile l'amministrazione comunale tramite i propri organi.*

COMUNE DI SANTA VITTORIA D'ALBA

SCHEDA DI RILEVAZIONE COMITATO MENSA A.S. 2026/2027

Mese di _____

Data _____

Menù previsto ***1° set.*** ***2° set.*** ***3° set.*** ***4° set.*** ***Giorno:***_____	***Rispetto menù previsto***	***Preparazione menù***	***Eventuali Osservazioni***
PRIMO _____	Sì □ NO □ SE NO: Perchè? _____ Piatto alternativo: _____	□ lesso □ al forno	
SECONDO _____	Sì □ NO □ SE NO: Perchè? _____ Piatto alternativo: _____	□ crudo □ lesso □ al forno □ fritto	
CONTORNO _____	Sì □ NO □ SE NO: Perchè? _____ Piatto alternativo: _____	□ crudo □ lesso □ al forno □ fritto	

FRUTTA _____	Sì □ NO □ SE NO: Perchè? _____ Piatto alternativo: _____	□ in scatola □ surgelata □ fresca	
MERENDA _____	Sì □ NO □ SE NO: Perchè? _____ Piatto alternativo: _____		

Magazzino
□ tutto regolare
□ si sono trovati prodotti scaduti o avariati

Ulteriori segnalazioni :

_____

_____

_____

Supervisione a cura di:

_____ _____

Data _____ Firma

_____

_____

PRESCRIZIONI PER LA SICUREZZA IN CUCINA

Le seguenti prescrizioni devono essere rispettate da chiunque acceda nei locali cucina.



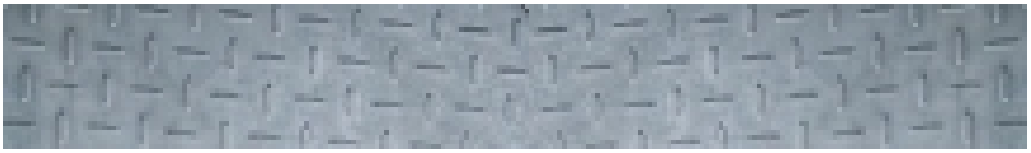
- È vietato fumare.
- È vietato consumare i cibi o le bevande durante le lavorazioni.
- È vietato sedersi sui tavoli/piani da lavoro.



- È vietato correre.
- L'accesso in cucina e negli altri locali annessi è consentito solamente a chi indossa calzature antiscivolo.



- Indossare abiti puliti, le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro di somministrazione e obbligatoriamente: ad ogni cambio di attività, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi quali ad esempio immondizia o imballaggi, dopo aver starnutito, tossito o essersi soffiati il naso.
- Gli alimenti devono essere riposti nel frigorifero in maniera ordinata, dividendo i cibi per tipologie.
- Pulire immediatamente l'area sporcata
- È vietato oltrepassare la striscia di metallo grecato applicata al pavimento in quanto durante l'orario lavorativo potrebbero presentarsi rischi di scivolamento, ustioni, tagli, punture, abrasioni.





- Non appoggiare sui piani di lavoro oggetti estranei all'ambiente della cucina, in quanto potrebbero contaminare l'ambiente.
- In caso di riscaldamento dei cibi utilizzare il forno a microonde senza oltrepassare la striscia metallica.
- Mantenere liberi i passaggi da ostacoli.
- È vietato maneggiare impropriamente coltelli e depositarli in luoghi non idonei.



- Non bagnare i cavi elettrici e le parti elettriche dei macchinari, non toccare le parti in tensioni con mani umide o bagnate.
- È vietato gettare vetri rotti e coperchi di scatole di ferro nella pattumiera.



- In caso di incendio seguire le regole comportamentali del piano di emergenza ed evacuazione.