

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

ORDINE DEL GIORNO:

1. **Riconoscimento ruolo delle Commissioni Mensa e RCCM (RCCM)**
Riconoscimento del ruolo dei Commissari Mensa nella comunicazione istituzionale del Comune di Milano e Milano Ristorazione: l'ultimo turno di iscrizioni ha visto scendere il numero di nuove iscrizioni e anche il numero di commissioni attive sta calando.
2. **Azione di prevenzione spreco del pane (Milano Ristorazione)**
A seguito delle micro-pesature è in fase di attuazione una misura di prevenzione dello spreco alimentare. Presentazione dell'iniziativa, cronoprogramma e sistema di monitoraggio.
3. **Monitoraggio dello spreco alimentare (RCCM)**
Stato avanzamento delle pesature e previsione di inclusione del dato dello scarto nei report di indice di gradimento.
4. **Riqualificazione refettori (Comune di Milano)**
Presentazione del programma, criteri di selezione delle scuole ed elementi di discussione per incrementare il valore dell'iniziativa. Punto assorbente di una analoga proposta RCCM.
5. **Progetto pilota Frutta Metà Mattina nelle Scuole dell'Infanzia (RCCM)**
Stato avanzamento del pilota Frutta a metà mattina all'infanzia: verifica dalla partenza, valutazione aumento scuole di infanzia aderenti al pilota e criteri di estensione.
6. **Aggiornamento del Regolamento delle Commissioni Mensa e RCCM (Comune di Milano)**
Presentazione analisi regolamenti altre città italiane.
7. **Varie ed eventuali**

Ore 17,00 inizio lavori.

Aprire la riunione il **Comune di Milano** che illustra i punti dell'ordine del giorno e propone di rimandare ad una prossima seduta il punto n. 4 **"Riqualificazione refettori"** per poter fare un discorso più approfondito ed organico, con approvazione della Rappresentanza Cittadina.

1. **RICONOSCIMENTO RUOLO DELLE COMMISSIONI MENSA E RCCM:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede un consiglio e un supporto in quanto si è verificato che le commissioni attive sono poche e teme che non venga percepito correttamente il ruolo e la funzione del Commissario mensa. Vi sono tante difficoltà e non ci sono passaggi di consegne tra una commissione e l'altra. A suo avviso, ai Commissari Mensa non arriva il messaggio rispetto all'importanza della loro collaborazione e della loro attività (ad esempio per la modifica dei menu). Ritiene quindi che si debba intervenire diversamente sulla comunicazione e cercare di capire come incrementare il lavoro. Il **Comune di Milano** conferma che dal report dei sopralluoghi effettuati dai Commissari Mensa, che viene inviato mensilmente alla Rappresentanza è visibile la limitata attività delle commissioni mensa. Ricorda che nell'allegato E in cui il sopralluogo viene effettuato da più commissari sarebbe corretto indicare anche l'altro commissario, procedura che non sempre viene effettuata. Propone di inserire nell'infomenu del Menu Estate 2025 un box che espliciti il ruolo dei Commissari Mensa e della Rappresentanza Cittadina. Si potrebbe inoltre valutare, laddove comunemente ritenuto utile, di inserire il logo della Rappresentanza come vi era stato proposto in occasione del libretto educativo della Green Food Week. Ed infine comunica la volontà di voler sviluppare dei brevi video per presentare il ruolo dei Commissari Mensa, lo strumento dell'allegato E ed altri elementi sul servizio di refezione. Tali video potrebbero essere pubblicati sul sito di Milano Ristorazione ed anche inseriti nella schermata di accesso dell'allegato E. La **Rappresentanza Cittadina** ritiene che il fatto di essere poco attivi derivi dal non credere di avere un ruolo, una funzione e dal pensare che non ci sia modo di cambiare le cose. Il **Comune di Milano** precisa che i video potrebbero rappresentare il contributo derivante dalle commissioni mensa, come ad esempio la realizzazione del "progetto frutta a metà mattina nelle scuole dell'infanzia". Interviene poi **Milano Ristorazione** per comunicare che, a suo dire, il malcontento nasce da un passaparola. Se tutti i commissari fossero interessati a vedere se le cose effettivamente cambiano e come funzionano le cose, ci sarebbe più partecipazione agli incontri che la stessa propone per i commissari mensa (online, visite nel centro cucina Sammartini ecc.). La maggiore partecipazione potrebbe far capire come funziona tutto il sistema e che non è sempre facile e immediato effettuare le modifiche che vengono richieste. Ritiene che i video siano un'idea bellissima e si chiede cosa si può fare in aggiunta a quanto si sta facendo. La **Rappresentanza Cittadina** fa notare che anche gli incontri che vengono proposti creano difficoltà in quanto vengono effettuati in orario di lavoro ma **Milano Ristorazione** precisa che si tratta di un giorno all'anno. La **Rappresentanza Cittadina** chiede la possibilità di svolgere tali incontri nella pausa pranzo e **Milano Ristorazione** comunica che si può provare a

verificare la fattibilità della richiesta anche se non è un orario facilmente gestibile per i diversi colleghi di Milano Ristorazione coinvolti, tra cui anche il personale di cucina, e in ogni caso dubita che questo comporterebbe maggiore partecipazione. Interviene il **Referente di Municipio 3** che chiede in che modo può aiutare e supportare la Rappresentanza anche per allargare le adesioni. Si trova d'accordo con la proposta dei video che sono sicuramente molto interessanti. Si accorda quindi con la Rappresentanza per prendere successivi contatti per una collaborazione.

2. **AZIONE DI PREVENZIONE SPRECO DEL PANE:** **Milano Ristorazione** comunica che il progetto è nato dopo aver effettuato diverse analisi rispetto al consumo del pane nel refettorio. Ci si è accorti che il pane non consumato è una quantità importante anche se i dati di gradimento dimostrano che è gradito. Da un po' di tempo si sta ragionando su strategie per capire cosa si può fare per limitare lo spreco ed aumentare la possibilità di redistribuzione delle eccedenze. A tal proposito precisa che il pane messo sul tavolo e non consumato viene buttato mentre, quello che rimane nei sacchetti integri può essere redistribuito ad esempio dalle insegnanti che lo portano in classe o dalle associazioni che lo raccolgono. Da qui deriva l'idea del progetto pilota che proseguirà fino a fine giugno e prevede, per il servizio al tavolo, la distribuzione di un solo panino a bambini/adulti lasciando il secondo panino chiuso nel sacchetto nel rigoverno con la possibilità di distribuirlo su richiesta, come avviene nei servizi con self-service. Non cambia nulla per chi fruisce di una dieta speciale, per i cestini gita e nel giorno in cui viene distribuita la pizza. Precisa che in molte scuole viene già distribuito un solo panino su richiesta delle insegnanti. L'obiettivo è quello di gestire al meglio lo spreco che, per quanto riguarda il pane si attesta intorno ad una media del 26% in tutta la città. L'analisi dei dati sul pane è costante. La riduzione avverrà in modo progressivo (fase 1 entro fine febbraio -5%, fase 2 entro fine marzo -10%, fase 3 entro fine aprile -15%). Se in alcune scuole dovessero emergere criticità, in quelle utenze non si procederà con la riduzione successiva. La **Rappresentanza Cittadina** contesta la mancata comunicazione in quanto ha avuto la notizia dalle scodellatrici. Precisa che in questo modo riceve domande alle quali non sa cosa rispondere. Ribadisce che tali informazioni dovrebbero essere trasmesse in anticipo in modo da essere preparati. Si chiede poi come si fa in quanto una dieta bilanciata prevede 60 grammi di pane e non 30 grammi. Tra l'altro i sacchetti devono essere messi a vista e non riposti nel rigoverno in quanto va a finire che non vedono il pane e non chiedono il secondo panino. Il **Comune di Milano** si scusa per la mancata comunicazione dovuta ad un errore interno. Precisa che il progetto in questione ha un elevato valore ed è teso alla prevenzione dello spreco presente nel servizio. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se non è meglio insegnare ai bambini a portarlo a casa ma il **Comune di Milano** ricorda che per questo esiste il sacchetto salva merenda. La **Rappresentanza Cittadina** comunica che il percepito è che si sta togliendo il pane per diminuire la fornitura e risparmiare ma **Milano Ristorazione** chiede a chi si riferisce il percepito in quanto precisa che la maggior parte delle scuole sta già distribuendo un solo panino. Ovviamente prima di procedere sono stati effettuati i dovuti ragionamenti e non si sta togliendo il pane a nessuno. Il **Comune di Milano** precisa che la sperimentazione serve anche per raccogliere tutte le informazioni da parte di tutti gli operatori coinvolti (insegnanti ecc.). Precisa poi che è una sperimentazione graduale e che si potranno fare cambiamenti in corso.
3. **MONITORAGGIO DELLO SPRECO ALIMENTARE:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede quando verranno forniti i dati e **Milano Ristorazione** precisa che si stanno raccogliendo e che nulla osta a fornire poi il dato. Il **Comune di Milano** comunica che vi sono elementi molto interessanti, vi sono piatti che sono meno graditi sull'allegato E ma che hanno un maggior consumo e magari piatti più graditi con minor consumo. Anche il Comune non pensa vi sia difficoltà a fornire poi il dato. La **Rappresentanza Cittadina** chiede nuovamente quando verranno condivisi i dati ed il **Comune di Milano** risponde che verranno forniti quando si discuterà il nuovo menu invernale. Ora non è possibile in quanto il menu invernale è ancora in corso. Verranno forniti insieme al gradimento nell'incontro che verrà effettuato per il menu. La **Rappresentanza Cittadina** pensa sia meglio per municipio e centro cottura e **Milano Ristorazione** conferma che al momento il dato può essere dato per cucina e per area poi si potrà abbinare anche per municipio. Si tratta comunque di un dato aggregato che ad oggi è abbastanza omogeneo. Si potrebbe avere il dato aggregato per fine aprile.
5. **PROGETTO PILOTA FRUTTA METÀ MATTINA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA:** La **Rappresentanza Cittadina** chiede se le scuole possono autocandidarsi ed il **Comune di Milano** risponde che la selezione delle scuole aderenti verrà effettuata dall'Area Servizi all'Infanzia. Precisa che l'elemento complesso del progetto risiede nel coinvolgimento del personale educativo, ma che il questionario ha restituito un nuovo interesse da parte loro (diversamente da quanto avvenuto anni fa). Presentando i risultati del questionario rivolto alle educatrici viene evidenziato che:
 - a. il 57% non abbia mai realizzato percorsi di educazione alimentare,
 - b. l'80% esprime un elevato interesse a percorsi formativi sul cibo;
 - c. il 93% risponde che i bambini e le bambine apprezzano la frutta proposta dal programma
 - d. il 71% conferma che i bambini e le bambine mangino più volentieri la frutta a metà mattina rispetto al momento del pranzo;
 - e. il 26% ha notato un minor spreco di frutta rispetto al momento del pranzo;

- f. relativamente alla frutta distribuita il maggior gradimento è stato registrato su banane (93%), mele (88%), clementine (71%), pesche (66%), albicocche (51%), registrando un gradimento inferiore al 50% per arance, pere, prugne e uva;
- g. relativamente alla compatibilità con la giornata educativa 3,5/5 risponde di ritenere il programma compatibile.

Riassumendo il 72% dei rispondenti si ritiene soddisfatto della sperimentazione pilota. Comunica inoltre che, ad integrazione della distribuzione della frutta, in sinergia con il Coordinamento Pedagogico dell'Area Servizi all'Infanzia, sono in fase di attuazione le seguenti attività:

- h. distribuzione in tutte le scuole dell'infanzia di un manuale di educazione alimentare rivolto alle educatrici, per trasformare il cibo in materiale educativo;
- i. creazione di un "orologio educativo" sulla stagionalità della frutta, che è in fase di produzione e sarà distribuito nelle scuole;
- j. distribuzione di spremi agrumi e porzionatori per le mele, laddove richiesti.

Anticipa che questi buoni risultati sono la base per il suo mantenimento per il prossimo anno educativo, valutando un possibile aumento del target di scuole. In alcune scuole il progetto è molto apprezzato nella formula attuale 3 giorni su 5, mentre altre vorrebbero passare a 5 giorni. La **Rappresentanza Cittadina** chiede se può essere svolto anche nelle scuole infanzia statali ed il **Comune di Milano** risponde che alcune scuole infanzia statali lo stanno già facendo insieme alle scuole primarie. Chiede poi di indicare quali scuole infanzia statali vorrebbero partecipare al progetto in modo da ragionarci. Chiede poi alla Rappresentanza se la bozza del questionario per i commissari mensa allegato allo scorso verbale, va bene in modo da poterlo condividere e la Rappresentanza da parere favorevole.

- 6. AGGIORNAMENTO DEL REGOLAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA E RCCM:** Il **Comune di Milano** comunica che la proposta di aggiornamento del regolamento comunale è all'attenzione degli organi comunali preposti. Illustra una presentazione contenente l'analisi fatta sui regolamenti comunali di altre città italiane. A fine presentazione, con riferimento alla bozza delle linee guida per l'elezione della nuova rappresentanza cittadina, visto anche il percorso avviato di revisione del regolamento comunale, suggerisce alla Rappresentanza di inviare una mail al fine di chiedere di continuare questa collaborazione. All'interno della **Rappresentanza Cittadina** ci sono pensieri differenti: chi ritiene che ai genitori di Milano non interessi cosa succede nelle altre città, che si chiede come mai non è ancora stato approvato il nuovo regolamento per il quale si è iniziato a discutere un anno fa e chi invece ritiene di voler valutare la proposta fatta dal Comune.

La seduta si chiude alle 18:45.

ALLEGATI:

- 1. Slide "Monitoraggio FMM Infanzia I° trimestre A.E. 2024-25"
- 2. Slide "Analisi CM nei Comuni Italiani"

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano: Area Food Policy – Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano 20/02/2025

Panoramica delle risposte

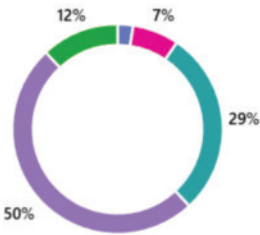
1. Anagrafica

Maschio	0
Femmina	42
Altro	0



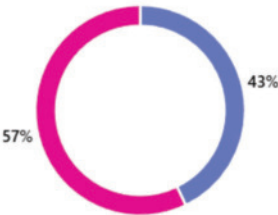
2. Età

21-29	1
30-39	3
40-49	12
50-59	21
60 o più	5



3. Hai mai **realizzato percorsi di educazione alimentare** o sulla sostenibilità nella tua sezione o nel tuo servizio?

SI	18
NO	24

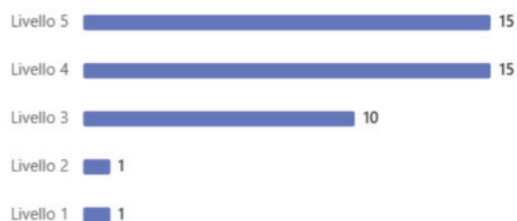


4. Hai mai **partecipato a percorsi di educazione per educatori** sui temi dell'educazione alimentare o sulla sostenibilità?

SI	16
NO	26



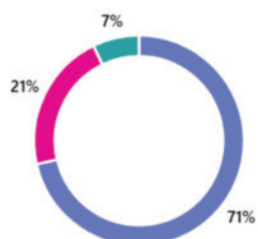
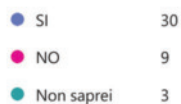
5. Da 1 (poco) a 5 (molto), quanto ritieni siano di **vostro interesse percorsi formativi sul tema dell'educazione alimentare?**



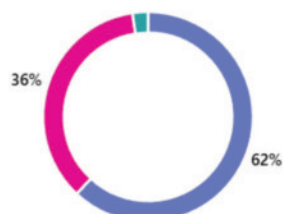
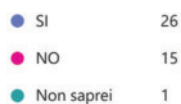
6. I bambini e le bambine apprezzano la frutta proposta



7. I bambini e le bambine mangiano la frutta più volentieri a metà mattina, rispetto al momento del pranzo



8. Hai notato un minor spreco di frutta rispetto al momento del pranzo, ovvero la porzione frutta viene consumata interamente se distribuita a metà mattina?



9. Quali aspetti ti hanno soddisfatta/o maggiormente della sperimentazione "Frutta a Metà Mattina" nella scuola dell'infanzia?

20
Risposte

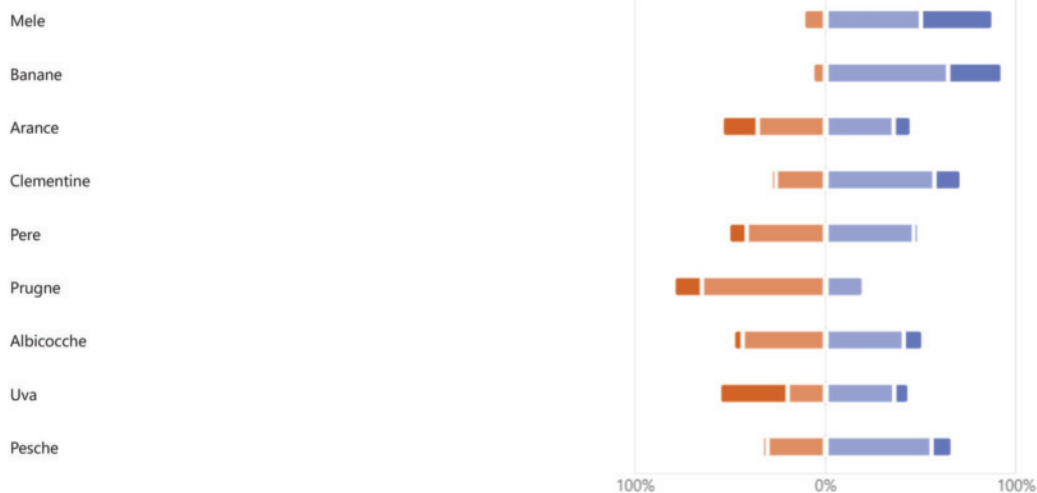
Risposte più recenti
"Nessuno"
"Autonomia, sensorialità"
...

9 intervistati (45%) hanno risposto frutta a questa domanda.

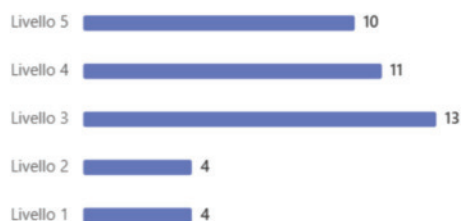


10. Rispetto alla **frutta** distribuita qual'è il **gradimento dei bambini/e**?

● Pochissimo ● Poco ● Molto ● Moltissimo



11. Da 1 (poco) a 5 (molto), **quanto ritieni compatibile la giornata educativa** con la sperimentazione della Frutta a Metà Mattina nelle scuole dell'infanzia?





Comune di
Milano



RUOLO DELLE COMMISSIONI MENSA NEI COMUNI ITALIANI

Analisi dello stato dell'arte



Commissioni Mensa

partecipazione attiva dei rappresentanti degli utenti nella refezione

Le Commissioni Mensa sono **organi di rappresentanza** che aiutano i Comuni nel garantire il monitoraggio della qualità del servizio di refezione scolastica, **facilitando la collaborazione** tra le famiglie, le scuole, i gestori del servizio e i Comuni; abilitando un servizio di refezione rispondente alle esigenze di tutti gli utenti.

In genere, esse includono rappresentanti dei genitori e del personale scolastico, creando un **canale diretto per raccogliere osservazioni e proposte** sul servizio mensa.

Le Commissioni Mensa rappresentano una risorsa cruciale per **garantire la trasparenza del servizio** di refezione scolastica.

La loro azione contribuisce anche a creare una **comunità educante**, dove il pasto è visto come parte integrante del percorso di crescita dei bambini.



Funzioni prevalenti

Monitoraggio del servizio

Le Commissioni Mensa svolgono diverse funzioni, tra cui la **supervisione della qualità** degli alimenti, il monitoraggio igienico e la verifica del rispetto dei parametri nutrizionali stabiliti dalle linee guida nazionali e regionali.

Questi organi possono **visitare i refettori** per valutare i pasti e le modalità di distribuzione, **raccogliendo feedback** utili sia dai bambini sia dagli adulti coinvolti.

Collaborazione attiva

Le Commissioni hanno anche un ruolo **consultivo e propositivo**. Forniscono un supporto importante per l'identificazione di problematiche e per **proporre soluzioni migliorative**, come la promozione di pasti e ingredienti di qualità, la riduzione degli sprechi alimentari e la valorizzazione dei pasti come momento educativo. In quest'ottica, le Commissioni **collaborano con i Comuni** per garantire un'offerta alimentare che rispetti i bisogni nutrizionali e promuova stili di vita sani.

Rapporto tra Commissioni e Comuni

Le Commissioni, istituite con regolamento comunale, rappresentano uno **strumento di partecipazione e controllo pubblico sul servizio di refezione scolastica**. Per gestire in modo efficace i rapporti con queste Commissioni, un Comune può adottare soluzioni strutturate che favoriscano la comunicazione, la trasparenza e il coinvolgimento attivo dei genitori commissari.

Buone pratiche

- Definizione del **regolamento** e delle funzioni delle Commissioni
- **Incontri** periodici e **dialogo** strutturato
- **Formazione continua** per i membri delle Commissioni
- **Piattaforme digitali** per la trasparenza e il monitoraggio delle segnalazioni
- **Collaborazione** con Ispettori Comunali, ATS e professionisti esterni per le verifiche
- Coinvolgimento delle Commissioni nella **definizione dei menu** e in **progetti di educazione alimentare**



Istituzionalizzazione delle Commissioni Mensa

Le commissioni si sono sviluppate gradualmente in risposta all'esigenza crescente di garantire trasparenza, qualità e partecipazione nel servizio di refezione scolastica.

Anni '70 - Prime mense scolastiche. Durante il boom economico e con più donne al lavoro, nasce l'esigenza di offrire pasti scolastici. I Comuni organizzano i primi servizi, concentrandosi su igiene e sanità.

Anni '80-'90 - Prime Commissioni Mensa informali. A Milano, Torino e Roma, le famiglie iniziano a interessarsi di più alla qualità dei pasti. Nascono le prime commissioni informali per controllare i pasti.

Anni 2000 - Formalizzazione delle Commissioni Mensa. I Comuni riconoscono l'importanza della partecipazione e istituzionalizzano le commissioni con regolamenti in città come Milano e Bologna.

Anni 2010 - Consolidamento e linee guida nazionali. Le commissioni vengono supportate da linee guida nazionali che definiscono ruoli e compiti, fungendo da collegamento tra Comune, famiglie, scuole e gestori.

Anni 2020 - Partecipazione attiva e trasparenza digitale. In Comuni come Milano e Bologna, le commissioni possono disporre di software digitali e partecipano a iniziative di educazione alimentare.

Le Commissioni Mensa

Città	Pasti giorno	Quantità a membri CM	Referente CM	Formazione	Rappresentanza	Membri	Frequenza incontri	Normativa locale	Check-list Comm.ne Mensa	Strumento	Verbali Online	Carta dei Servizi
Bologna	19.000	Obbligo presenza 1 docente			SI CMC	11	3 volte/anno	Regolamento 2013 (11 art.)	Sì, non reperibile online	Cartaceo		X
Firenze	17.000	Min 3 Max 10	SI		SI Commissione		4 volte/anno	Linee Guida 2022 (10 art.)	Sì, scaricabile	Cartaceo		X
Genova	23.000	Max 4		SI	SI Consulta		2 volte/anno	Regolamento 2019 (19 art.)	Sì, scaricabile	Digitale	X	X
Milano	77.000	Min 2	SI	SI Con ATS	SI RCCM	21	6 volte/anno + 3 incontri tematici	Regolamento 2014 (28 art.)	Sì, scaricabile	Digitale	X	X
Torino	38.000							Regolamento 2022 (4 art.)	Sì, scaricabile	Digitale		X
Roma	150.000	Max 10	SI					Regolamento 2021 (10 art.)	Sì, scaricabile	Cartaceo		X
Venezia	10.000			SI Con ASL	SI Comitato	12	4 volte/anno	Regolamento 1997	Sì, reperibile online	Cartaceo		X

Bologna

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa Scolastica (CMS):

- genitori
- Insegnanti (per essere costituita ogni CMS deve necessariamente avere la presenza di un insegnante)

Composizione Commissione Mensa Cittadina (CMC):

- 3 rappresentanti dei genitori
- 3 rappresentanti degli insegnanti (uno per ciascun ordine di scuola)
- 3 rappresentanti dell'Amministrazione comunale (Assessore, Presidente di Quartiere e un tecnico del Servizio Controllo Qualità Pasti)
- 1 rappresentante dell'Azienda Sanitaria
- 1 rappresentante dell'azienda di produzione dei pasti

Modalità di monitoraggio del servizio:

- modulo cartaceo per rilevare la qualità
- indagine di Customer Satisfaction per singole linee di utenza (bambini e bambine, genitori, insegnanti)
- campionamento e pesatura degli scarti
- dati rilevati dagli assaggi dei genitori
- controlli effettuati nelle scuole da parte di personale comunale dedicato



**i membri della Commissione Mensa Cittadina (CMC)
decadono in caso di 3 assenze consecutive non giustificate**

Firenze

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa Scolastica:

- genitori
- insegnanti

Composizione Commissione Mensa Cittadina:

- un genitore per ciascun IC/Quartiere
- Assessore all'Educazione o delegato

Modalità di rilevazione del gradimento:

- checklist controlli cartacei
- indagine su bambine e bambini, famiglie e corpo docente
- dati rilevati dagli assaggi dei genitori
- controlli effettuati nelle scuole da parte di personale comunale dedicato

Non è previsto un Regolamento che disciplini l'attività delle Commissioni Mensa, ma solo delle Linee Guida



Firenze Check-list controlli (cartacea)



Comune di
Milano



ALLEGATO 2 - SCHEDA COMMISSIONE MENSA REFETTORIZIO

COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE

DATA RILEVAZIONE: _____ CENTRO COTTURA _____

NOME E COGNOME RILEVATORE: _____

SCUOLA _____ classe/sezione _____

	MENU' PREVISTO	EVENTUALI VARIAZIONI
Primo piatto		
Secondo piatto		
Contorno		
Frutta/dessert		
Pane		

RILEVAZIONE

	QUANTITA'		QUALITA'				SCARTO	
	sufficiente	insufficiente	ottima	buona	scadente	elevata	media	scarso
Primo piatto								
Secondo piatto								
Contorno								
Frutta/dessert								
Pane								

PULIZIA LOCALI e ATTREZZATURE _____

SERVIZIO di DISTRIBUZIONE _____

NOTE e PROPOSTE _____

Data _____ Firma leggibile _____

DA INVIARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE A: refezione.controlliqualita@comune.fi.it

ALLEGATO 1 - CHECK LIST CENTRO COTTURA

COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE

DATA RILEVAZIONE: _____ CENTRO COTTURA _____

NOME E COGNOME RILEVATORE: _____

RILEVAZIONE

PROVENIENZA DERRATE ALIMENTARI DEL MENU' PREVISTO O DELLE EVENTUALI
VARIAZIONI _____

PULIZIA LOCALI e ATTREZZATURE _____

ADEGUATEZZA DEL VESTIARIO DEL PERSONALE

NOTE e PROPOSTE _____

Data _____ Firma leggibile _____

Genova

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa Scolastica:

- genitori
- docenti
- personale educativo

Modalità di rilevazione del gradimento:

- indagini sul gradimento sull'utenza

Composizione Consulta Permanente della Ristorazione Scolastica (2 incontri plenari all'anno):

- Comune
- rappresentanti dei genitori
- OO.SS. di categoria
- consiglieri di maggioranza e minoranza
- rappresentanti dell'ASL
- rappresentanti delle società di ristorazione



report dei verbali delle CM scaricabile online

accesso all'attività dei commissari mensa della scuola dei propri figli direttamente dal Fascicolo del Cittadino

ogni membro effettua di norma almeno tre sopralluoghi (uno a trimestre) e ogni CM effettua due sopralluoghi presso ogni punto di erogazione del servizio

Al momento dell'iscrizione I CM sottoscrivono una sorta di **dichiarazione d'onore** sulla responsabilità dell'incarico

Genova Check-list controlli refettori (digitale)



Comune di
Milano



	DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI	CODICE:	MOD. 12
	VERBALE COMMISSIONE MENSA SCHEDA DI VERIFICA	REVISIONE:	02
		PAGINA:	1 di 3

CENTRO DI RISTORAZIONE CON PASTI VEICOLATI

Pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori)

SCUOLA DATA
Orario della visita dalle ore alle ore

AZIENDA FORNITRICE DEI PASTI

Menu

1° PIATTO	
2° PIATTO	
CONTORNO	
FRUTTA	
FRUTTA SNACK (infanzia)	

PERSONALE

Gli addetti sono dotati di divisa/abbigliamento dedicato	SI	NO
Gli addetti operano con ordine, organizzazione e cortesia	SI	NO
N. addetti		

ARRIVO E DISTRIBUZIONE PASTI

I tavoli sono apparecchiati e ordinati	SI	NO
Sono presenti stoviglie riutilizzabili	SI	NO
Le brocche per l'acqua sono provviste di coperchio	SI	NO
Sono presenti termometro e bilancia	SI	NO
Il pavimento del refettorio/disbrigo è pulito	SI	NO
I pasti sono pervenuti con puntualità (fra 30 minuti e 10 minuti dall'inizio del pasto)	SI	NO
I commensali sono arrivati in refettorio puntuali	SI	NO
Le diete speciali sono consegnate ai destinatari prima degli altri commensali	SI	NO
Le differenti portate sono distribuite con idoneo intervallo di tempo	SI	NO

(da verificare e compilare a fine visita per non interferire con le attività di distribuzione pasti)

DOCUMENTI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

I pasti sono pervenuti con puntualità (fra 30 minuti e 10 minuti dall'inizio del pasto)	SI	NO
Orario arrivo pasti		
Il documento di trasporto (D.D.T.) è visionabile	SI	NO

Doc. di trasporto n. del
Orario partenza pasti orario consegna (dati riportati nel DDT)
n. pasti bambini n. pasti adulti (dati riportati nel DDT)

Il documento di trasporto riporta orario di partenza e consegna pasti	SI	NO
Il numero utenti presenti corrisponde ai pasti ordinati/bolla consegna	SI	NO

MENU'	
E' stata rilevata la temperatura delle portate	SI NO
La temperatura rilevata è registrata e consultabile su apposita scheda	SI NO
Temperatura 1° piatto Temp. 2° piatto Temp. Contorno	
Temperatura 1° piatto Temp. 2° piatto Temp. Contorno	
La tabella degli ingredienti componenti il pasto è presente e visionabile	SI NO
La tabella dei pesi a cotto è presente e visionabile	SI NO
Il pasto del giorno corrisponde a quanto previsto da menu	SI NO
La comunicazione di variazione menu è pervenuta e visionabile*	SI NO
Il piatto campione è presente e visionabile	SI NO
*in caso di variazione di menu	

VALUTAZIONE SENSORIALE DEL PASTO A CURA DELLA COMMISSIONE

PRIMO PIATTO:			
Valutazione sensoriale:	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Grado di cottura pasta/riso:	☐ Adeguato	☐ Non adeguato	
Quantità Porzione	☐ Adeguata	☐ Non adeguata	

SECONDO PIATTO:

Valutazione sensoriale:	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Quantità Porzione	☐ Adeguata	☐ Non Adeguata	

CONTORNO:

Valutazione sensoriale:	☐ Buono	☐ Sufficiente	☐ Insufficiente
Quantità Porzione	☐ Adeguata	☐ Non adeguata	

PANE:

	☐ Buono	☐ Poco buono	☐ Non buono
Eventuale segnalazione	☐ Troppo cotto	☐ Poco cotto	☐ Gommoso

FRUTTA:

	☐ Buona	☐ Poco buona	☐ Non buona
Eventuale segnalazione	☐ Giusta maturazione	☐ Insufficiente maturazione	☐ Eccessiva maturazione

FRUTTA POMERIDIANA:

	☐ Buona	☐ Poco buona	☐ Non buona
Eventuale segnalazione	☐ Giusta maturazione	☐ Insufficiente maturazione	☐ Eccessiva maturazione

GRADIMENTO - CONSUMO

	COMPLETO > 80%	MEDIO <= 50%	NULO < 10%
1° PIATTO			
2° PIATTO			
CONTORNO			
PANE			
FRUTTA/DESSERT			

SEGNALAZIONI

Eventuali segnalazioni di criticità contingente, che necessitano di trattamento/azione correttiva urgente, devono essere comunicate telefonicamente nell'immediato ai Funzionari Territoriali del Servizio o in caso di irrimediabilità degli stessi al N. Verde Qualità (800446011) attivo dalle ore 9,30 alle ore 14,30, al fine di consentirne il trattamento/gestione (vedi Regolamento Commissioni mensa)

Le segnalazioni devono essere riportate per iscritto e nel dettaglio sul presente verbale, per facilitare l'accertamento di quanto segnalato.

Il Servizio Ristorazione procede alla valutazione operativa e risoluzione del problema in caso di criticità e ai conseguenti monitoraggi

OSSERVAZIONI / SEGNALEAZIONI

In caso di criticità per rinvenimento corpo estraneo/prodotto difforme indicare dettagliatamente la problematica e prevedere sempre la compilazione del "modulo per sottoscrizione di segnalazione corpo estraneo/difformità di prodotto" - tale informazione saranno utili per favorire la gestione della non conformità secondo procedura.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

COMPILATORE FIRMA
COMPILATORE FIRMA

Azienda: sottoscrizione del Responsabile/Operatore/Addetto per presa visione
Scuola: (centro di ristorazione/cucina) per presa visione del personale addetto
OSSERVAZIONE:
N.B. Il verbale, compilato in loco, a termine visita, deve essere posto in visione al personale addetto al servizio che deve visitarlo per presa visione; eventuali osservazioni potranno essere riportate nello spazio dedicato.

DATA

IL VERBALE DEVE PERVENIRE ENTRO 3 GIORNI LAVORATIVI ALL'UFFICIO TERRITORIALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI PERTINENZA ESCLUSIVAMENTE PER VIA TELEMATICA. IL COMMISSARIO MENSA, IN COLLABORAZIONE CON LA SEGRETERIA, PROVVEDERÀ ALL'AFFISSIONE DEL VERBALE NELLA BANCHECA DELLA SCUOLA. IN CASO DI VISITA PRESSO CENTRO COTTURA AZIENDALE IL VERBALE DOVRÀ ESSERE LASCIATO NELL'IMMEDIATO IN COPIA (POSSIBILITÀ DI UTILIZZO IN LOCO DI FOTOCOPIATORE). OLTRECHÉ SEGUIRE LE INDICAZIONI DI CUI SOPRA.

SI AUTORIZZA LA PUBBLICAZIONE DEL PRESENTE VERBALE SI NO

Milano

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa Scolastica:

- genitori/tutori
- nonni
- educatori (scuola infanzia) e docenti (scuola statali)

Modalità di monitoraggio del servizio:

- indagini sul gradimento sull'utenza (Comune e Milano Ristorazione)
- pesatura degli scarti
- dati rilevati dagli assaggi dei Commissari Mensa
- controlli effettuati nelle scuole da parte di personale comunale dedicato

Composizione Rappresentanza Cittadina dei Commissari Mensa:

- Comune (Assessore all'Educazione o delegato)
- rappresentanti di Milano Ristorazione
- 18 membri in rappresentanza dei Commissari Mensa
- Referenti di Municipio



Roma

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa Scolastica:

genitori (max. 10) durante le visite devono essere presenti simultaneamente almeno 2 commissari

Non possono essere effettuate fotografie del servizio di refezione.

Il Comune di Roma ha prodotto un [Video di presentazione](#) del ruolo delle Commissioni Mensa per semplificare la comprensione del ruolo.

Non sono previste formazioni per i commissari.



Comune di
Milano



Roma Check-list controlli refettori (cartacea)

 ROMA Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici Direzione Servizi di Supporto al Sistema Educativo Scolastico	Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei ridi capitolini, nelle sezioni ponte, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di I grado situate nel territorio di Roma Capitale, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al DM 10 marzo 2020. Lotti preanzionali e terminali n. 15: periodo 1° settembre 2021 - 31 luglio 2026
--	--

Check list ad uso della Commissione Mensa

(da compilare in stampatello in maniera chiara e leggibile)

MUNICIPIO.....ISTITUTO COMPRENSIVO.....

SCUOLA.....

VIA..... n° civico.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....ORA.....

DA.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola..... via.....

1. UTENZA

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II							
III							
IV							
V							
Totale							

N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	
---	--

2. VERIFICA RISPONDEZZA MENU

	Menu previsto	Menu erogato	Gradimento utenza	
			SI	NO
Primo				
Secondo				
Contorno				
Frutta / Dessert				
Pane				

3. VERIFICA IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	insuff.	suff.	buono	ottimo
DISPENSA	insuff.	suff.	buono	ottimo
REFETTORIO	insuff.	suff.	buono	ottimo

OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

FIRMA LEGGIBILE _____

FIRMA LEGGIBILE _____

Torino

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa:

nidi/scuole dell'infanzia comunali (min. 4, max. 9-10)

- economo
- educatori
- operatori
- genitori

scuole dell'infanzia statali, scuole primarie e scuole secondarie di I grado (min. 3, max 9-10-11)

- dirigente scolastico
- Insegnanti
- operatori
- genitori

Modalità di rilevazione del gradimento:

- indagine di Customer Satisfaction per singole linee di utenza (bambini e bambine, genitori, insegnanti)
- campionamento e pesatura degli scarti
- dati rilevati dagli assaggi dei genitori
- controlli effettuati nelle scuole da parte di personale comunale dedicato

Venezia

Commissioni Mensa

Composizione Commissione Mensa Scolastica:

- genitori/tutori

Composizione Comitato Tecnico Permanente:

- 12 rappresentanti dei comitati mensa distribuiti territorialmente
- Assessore alle Politiche educative o suo delegato
- Direttore della Direzione competente o suo delegato
- Presidente di AMES o un suo delegato;
- Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di Venezia, o suo delegato
- Presidente della Consulta della scuola o un suo delegato
- un rappresentante dei Dirigenti Scolastici per ogni Municipalità o suo delegato.



Il corso di formazione per Commissari Mensa organizzato dall'ULSS in collaborazione con l'Amministrazione Comunale è diventato obbligatorio

Il Comune di Venezia ha prodotto un vademecum (una pagina) con istruzioni pratiche sull'attività dei Commissari Mensa.

Venezia Check-list controlli refettori (cartacea)

COMUNE di VENEZIA

Area Sviluppo Organizzativo, Risorse Umane e Servizi Educativi
Settore Servizi Educativi
Servizio Contratto Ames e Trasporti Scolastici
Ristorazione Scolastica & Ispettivo



Scheda di rilevazione consumo pasti COMITATI MENSA

Scuola _____ data _____
ora visita: inizio _____
fine _____

Visita effettuata da: _____

Istituto Comprensivo _____

INFANZIA ☐ PRIMARIA ☐ SECOND. ☐

Centro Cottura _____

Settimana A - B - C - D - E (barrare)

MENU	Corrisp. menu	orario inizi scodell.	orario fine scodell.	Note:
Primo				
Secondo				
Contorno				
Frutta				

Personale scodellatore	buono	suff.	non suff.	Note:
Igiene personale				
Igiene abbigliamento				

Stato Igienico locali	adeguata	non adog.	Note:
Pulizia cucinotto			
Pulizia refettorio			
Pulizia servizi/spogliatoio			

STATISTICHE

Porzionatura	adeguata	non adeguata	Note:
Quantità porzioni			
Miscelazione porzioni			

Gradibilità	Insegnanti			Comitati mensa			Legenda
	B.	D.	I.	B.	D.	I.	B=Buono D=Discreto I=Insufficiente
Primo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Secondo	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Contorno	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Frutta/yogurt/dessert	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

Residuo piatti	Nulla -10%	Minimo - 30%	Cons. + 50%	Note:
Primo	☐	☐	☐	
Secondo	☐	☐	☐	
Contorno	☐	☐	☐	
Frutta/yogurt/dessert	☐	☐	☐	

Residuo contenitori	Nulla -10%	Minimo - 30%	Cons. + 50%	Note:
Primo	☐	☐	☐	
Secondo	☐	☐	☐	
Contorno	☐	☐	☐	
Frutta/yogurt/dessert	☐	☐	☐	

NB: la presente scheda deve essere trasmessa via mail a:
ristorazionescolastica@comune.venezia.it, completa e leggibile, al massimo
2/3 giorni dalla visita effettuata.

Le eventuali segnalazioni, che richiedono una forma più estesa, non devono essere
indicate nella scheda ma devono essere inviate con una successiva mail a:
ristorazionescolastica@comune.venezia.it

Riferimenti

Ministero della Salute, "Linee guida per la ristorazione scolastica", 2010.

ANCI "Le Commissioni Mensa: Funzioni e Modelli Operativi", ANCI

Comune di Milano, "Regolamento delle Commissioni Mensa", 2021.

Centro Studi della Ristorazione Collettiva, "La gestione della ristorazione scolastica: principi e pratiche", Edizioni Ristorazione, 2018.

Comune di Bologna, "Linee guida refezione scolastica", 2018.

Rivista Italiana di Sociologia Educativa, "Storia della mensa scolastica in Italia: dalle origini agli sviluppi contemporanei", 2022.

ANCI, "La partecipazione dei cittadini nei servizi scolastici".

ANCI, "Guida pratica per la gestione della ristorazione scolastica e l'istituzione delle Commissioni Mensa", 2020.

Rivista "Qualità e Sicurezza Alimentare", "Il ruolo delle Commissioni Mensa nel controllo del servizio di refezione: esperienze e best practices", 2021.