



L'anno scolastico è iniziato e con esso anche il servizio mensa per gli studenti che frequentano a tempo pieno. Le mense comunali a Potenza, di converso, partiranno (?) il mese prossimo. E' opportuno ricordare il ruolo fondamentale delle **Commissioni mensa** che hanno il compito di controllare che vengano rispettate tutte le clausole contrattuali riferite al servizio mensa (contratti d'appalto e/o di fornitura) e che sia correttamente applicata la normativa igienico-sanitaria. Può inoltre osservare e "misurare" il grado di soddisfazione dei bambini, valutando se il servizio risponde alle loro esigenze sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello educativo.

In concreto, la Commissione Mensa effettua sopralluoghi nei centri cottura e nelle scuole, per verificare le condizioni igienico-sanitarie ma anche di servizio, rispetto dei menu e così via.

Prima delle visite è opportuno procurarsi copia dei capitolati e delle tabelle merceologiche, oltre a tutte le informazioni su tabelle dietetiche, alimenti, legislazione...

Per maggior comodità e ordine, sarebbe bene arrivare nei centri cottura e nelle mense con **apposite schede già preparate e da compilare**, che riportano i parametri da controllare e la prassi che andrebbe seguita durante il servizio. Queste commissioni sono principalmente composte da genitori e docenti (con modalità differenti da scuola a scuola), ma anche da personale non docente e rappresentanti degli studenti. Ecco alcune indicazioni pratiche sui sopralluoghi nelle mense scolastiche:

1. **Controllare l'igiene e la pulizia di locali e attrezzature** (pavimenti, muri, finestre, tavoli di lavoro, contenitori, vassoi ecc.) e verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.
2. Controllare il **buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati** (in particolare degli scaldavivande).
3. Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in **numero adeguato** (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti ecc.
4. Accertarsi che il personale abbia **controllato le grammature** (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino) e le temperature dei cibi in arrivo (le temperature richieste sono differenti a seconda dei cibi e il loro rispetto è fondamentale per prevenire la proliferazione di batteri).
5. Controllare il **rispetto delle diete speciali** (quelle servite per motivi culturali o religiosi).

6. Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per **verificarne la qualità** (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).

7. Osservare il grado di **comfort durante le consumazioni dei pasti** (rumore, sovraffollamento locali ecc.).

Va specificato che durante i sopralluoghi, i componenti della Commissione Mensa non possono venire a contatto in nessun caso con gli alimenti prima e durante la loro preparazione.

Dopo la visita, la commissione deve fare una relazione sul controllo effettuato e renderla pubblica esponendola, per esempio, in bacheca. Una copia della relazione deve essere inviata al Comitato di Circolo, alla Direzione Didattica, al Coordinamento Genitori e all'Ufficio Economato del Comune.

Eventuali irregolarità devono essere segnalate alla Direzione Didattica e al Servizio ristorazione collettiva del Comune.

Nicola Becce
Presidente del Club Forza Silvio Potenza al Centro