



# MILANO COMMISSIONI MENSA

## REGOLAMENTO GENERICI DI BASE

**CALENDARIO.** Segnalare la propria presenza in refettorio sul forum della vostra scuola o nella bacheca dei genitori impostando un calendario segnalando giorno, nome e plesso/classe, questo per evitare inutili sovrapposizioni. Nei refettori sono ammessi max 2/3 commissari alla volta.

**DIVISA.** Prima di accedere ai refettori è **OBBLIGATORIO** indossare camice e cuffia.

**RICORDARSI.** Portare sempre una copia del Nulla Osta rilasciato dalla A.S.L. e un documento di riconoscimento. Nel caso in cui dovesse verificarsi un controllo da parte degli ispettori del Comune potranno essere richiesti.

**SI RACCOMANDA** di compilare le SCHEDE DI VALUTAZIONE, i MODULI DI NON CONFORMITA', MODULO CORPO ESTRANEO e il MODULO DELLA ASL in maniera chiara e ordinata avendo cura di scrivere in stampatello utilizzando biro di colore blu o nero. Questo per evitare che arrivino ai destinatari segnalazioni incomprensibili e pertanto di sicura "cestinazione".

## IN REFETTORIO

**VIETATO** recarsi nei locali adibiti a spogliatoio e nei servizi delle scodellatrici.

**VIETATO** toccare cibi e attrezzature varie.

**ACCESSO CONSENTITO** al locale cucina/rigoverno.

**TEMPERATURE.** Le scodellatrici sono tenute a monitorare quotidianamente le temperature, sia dei cibi caldi sia di quelli freddi, utilizzando il termometro in loro dotazione. Per poterle verificare insieme a loro bisogna recarsi nei refettori pochi minuti prima dell'arrivo dei furgoni che consegnano il cibo. Dato che l'orario può variare in base al tipo di scuola ogni commissario dovrà organizzarsi in merito. **CIBI CALDI:** temperatura minima +65°C. **CIBI FREDDI:** temperatura massima +10°C. Le temperature vanno prese dalle gastronorm prima del loro trasferimento nei carrelli termici. (Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica- pag. 107 / manuale HACCP/ D.P.R. 327/80 art. 31.)

**FORMAGGIO GRANA** (grattugiato per condimento) NEL CASO POSSA SEMBRARE SCARSO chiedere alle scodellatrici di pesare il formaggio prima di condire il cibo. La bilancia da utilizzare è quella in dotazione alle scodellatrici, ogni scuola deve esserne dotata. Dividere il totale per il numero totale dei pasti (comprensivo di diete), la dose minima assicurata deve essere di 3 grammi a persona.

**N.B.** Ogni scuola deve essere dotata di bilancia e termometro. Se così non fosse, richiedeteli al vostro responsabile di zona, che, a sua volta, dovrà inoltrare richiesta al responsabile delle scodellatrici, spetta infatti alla ditta appaltatrice fornire il proprio personale di tutti gli strumenti necessari.

**ASSAGGIO.** I membri della Commissione Mensa, per eseguire un corretto controllo, hanno diritto a un "assaggio gratuito" di ogni pietanza servita ad eccezione delle diete. Queste ultime dovranno essere monitorate attraverso il consumo fatto dai bimbi. Per effettuare controlli sulle diete bisogna richiederne un piatto di campionatura al proprio centro cottura almeno 24 ore prima (questa possibilità resta a discrezione del responsabile di MI-RI). Se non fosse possibile effettuare l'assaggio per mancanza di quantità, i membri delle cm vengono serviti dopo alunni e docenti, segnalarlo sui moduli di controllo.

## **GRAVI NON CONFORMITA'**

Nel caso in cui si verificassero gravi non conformità quali presenza di corpi estranei (insetti, peli, capelli e oggetti di vario genere) o muffe nei cibi seguire la seguente procedura:

1. Avvertire il corpo insegnante presente in refettorio.
2. Avvertire il DS, in sua assenza la Vicaria.
3. Eseguire il BLOCCO IMMEDIATO DELLE DERRATE (Contratto di servizio – pag.11, art. 21) e pertanto sospendere la somministrazione del cibo in questione.
4. Chiamare il responsabile del Centro Cucina interessato per provvedere a un'immediata sostituzione delle derrate interessate per poter assicurare un pasto adeguato ai bambini nel minor tempo possibile.
5. Chiamare: ASL U.O. Igiene Pubblica via Statuto Drs. Mazza (02 857 83 831), NAS (tel. 02 667 331- fax 02 66 731 666), Comune- Uff. di controllo – sig. Pasqualetti (tel. 02 884 62582/62 605- fax 02 884 62 592) avvertirli dell'accaduto e chiederne un immediato intervento. Informare anche la ASL di zona.
6. La dose di cibo contenente il corpo estraneo dovrà essere sigillata come campionatura e ritirata entro 24 ore per poter effettuare gli accertamenti necessari. (Contratto di servizio pag. 11, art. 21) Ricordatevi e ricordate ai vostri interlocutori che le scuole non sono provviste di frigoriferi, pertanto il cibo si deteriorerà ulteriormente e inevitabilmente.
7. Compilare, firmare e inviare via fax a MI-RI, ASL, NAS, COMUNE il modulo preposto al ritrovamento del corpo estraneo, avendo cura di compilarlo dettagliatamente (stile verbale). Il modulo va compilato in triplice copia (1 per la scuola, 1 per chi denuncia il ritrovamento e 1 per l'addetto di mi-ri che obbligatoriamente dovrà firmarlo e prelevare il/i piatto/i o la/le gastronorm in questione). Successivamente tenere e allegare al modulo le ricevute dell'avvenuto invio dei fax effettuati (valgono come documentazione ufficiale). Il modulo per il corpo estraneo dovrà essere firmato (in tutte le sue copie) anche dall'addetto di mi-ri, nello spazio al lui riservato.

**\*CAPELLI** La presenza di capelli nei cibi, se non in grandi quantità, è riconducibile ai fornitori del servizio solo se il capello è presente all'interno delle gastro al momento della loro apertura o se fuoriesce da un impasto (es. ravioli, lasagne). Se così, procedere con il blocco della gastro interessata e seguire le indicazioni dei punti sopra indicati. Se ritrovato in un piatto provvedere alla semplice sostituzione del piatto.

## **QUANDO COMPILARE IL MODULO DI NON CONFORMITA'**

Oltre ai sopraelencati motivi il Modulo di non conformità va compilato nei casi in cui (promemoria del Comune di Milano 1-13):

1. Cambiamenti di menù
2. Avanzo di uno o più cibi superiore al 30% (prendere come es. un numero minimo di 20 bambini.)
3. Cibo freddo anziché caldo
4. Difetti di cottura, gusto, aspetto, aroma
5. Frutta troppo acerba o troppo matura
6. Quantità insufficienti
7. Mancata o errata consegna di una o più diete.
8. Ritardi o anticipi nella consegna delle termiche
9. Numero di stoviglie insufficienti (ceste pane, posate, brocche, bicchieri, tavoli, sedie, etc.)
10. Numero insufficiente di personale di servizio (scodellatrici)
11. Inadeguata o mancata pulizia dei locali (refettorio e locale cucina)
12. Ritiro poco frequente o stoccaggio inadeguato di materiale monouso sporco.
13. Tutto ciò che non è previsto da contratto (gastronorm di plastica, gelato perché contiene conservanti, pizza, etc.)
14. Gastronorm e piatti termosigillati delle diete deformate dal calore.
15. Gelato - pizza alimenti non previsti da contratto.

## **NON CONFORMITA' PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE**

### **Le scodellatrici per regolamento devono:**

1. Indossare camici e grembiuli puliti e in ordine (solitamente la divisa deve essere uguale per tutte – no pantaloni neri o di colore scuro e no scarpe da ginnastica.)
2. Indossare una cuffietta con tutti i capelli al suo interno.
3. Avere un cartellino, applicato sul grembiule in modo che non si stacchi o possa cadere nelle termiche, della cooperativa con foto e nome per l'identificazione della persona.
4. Indossare scarpe bianche e antinfortunistiche, con calzino bianco.
5. NON devono indossare monili (orologio, orecchini, anelli, catenine, etc.) è autorizzata solo la fede.
6. NON devono avere un trucco pesante e NON devono avere unghie smaltate.
7. NON devono usare gli stessi utensili (cucchiai, forchette, etc.) per servire cibi caldi e freddi (alta soglia di contaminazione.)
8. La divisa per il riordino NON deve essere quella utilizzata per lo scodellamento (solitamente hanno colori diversi. Es.: arancione per lo scodellamento e grigia per le pulizie)

### **NUMERI UTILI**

**C.A.V.** (Centro Anti Veleni) ospedale di Niguarda 02 66 101 029 (le chiamate vengono registrate)

**PRONTO INTERVENTO** 118

**NAS** 02 667 331

**UFF. CONTROLLO DEL COMUNE** 02 884 62 582 – 02 884 62 605 (sig. Pasqualetti – sig. Lovati – sig. Poli)

**ASL** 02 857 83 831 (Drs. Mazza)

**ATTENZIONE:** ASL e Uff. di Controllo, causa mancanza personale, tendenzialmente sono restii a presentarsi nei refettori per sollecitarli avvertiteli che avete già segnalato la questione ai NAS e che pertanto verbalizzerete per iscritto la loro mancata disponibilità. Fate in modo che i 3 interlocutori possano interagire mettendoli in contatto tra loro (segnalate numeri e nominativi che avete contattato) è la strada più idonea per avere risultati. Nei giorni successivi ricordatevi di chiedere tramite fax e/o mail di poter avere un **riscontro scritto** di quanto analizzato.

### **INOLTRE SI CONSIGLIA DI:**

**ISCRIVERSI AL FORUM CITTADINO** [milano\\_commissioni\\_mensa@yahoogroups.com](mailto:milano_commissioni_mensa@yahoogroups.com) forum fatto da genitori delle commissioni mensa per tutti coloro che sono interessati al mondo della refezione scolastica.

**ISCRIVERSI A** [www.pappa-mi.it](http://www.pappa-mi.it) database di raccolta dati riportati sulle schede di valutazione e delle non conformità rilevate dai commissari mensa. E' il sito che le CM si sono costruite per avere una visione d'insieme della ristorazione scolastica a Milano, per evitare di sentirsi dire da Mi-Ri: "Questo problema lo avete solo voi nella scuola XY" e dare evidenza dei problemi più rilevanti su scala cittadina. (Prima di iscriversi accertarsi che la propria commissione mensa non sia già iscritta, solitamente se ne occupano i genitori referenti).

**DOCUMENTEZIONE.** Per chi avesse bisogno di reperire materiale informativo vi consigliamo di cercare attraverso [www.pappapedia.pappa-mi.it](http://www.pappapedia.pappa-mi.it) :la "biblioteca" delle CM dove è possibile trovare tutte le informazioni disponibili (compreso vademecum CM, appalti, diffida, educazione alimentare, etc.).