

COMUNE DI TRADATE
SETTORE SERVIZI EDUCATIVI
MENSE SCOLASTICHE

**BUONE PRASSI DI COMPORTAMENTO PER L'ASSAGGIATORE NELLE
MENSE SCOLASTICHE**

1. Sono ammessi ad effettuare gli interventi in qualità di assaggiatori i genitori nominati annualmente dalla Dirigente Scolastica dell'Istituto Comprensivo G. Galilei.
2. Si consiglia di arrivare 5/10 minuti prima dell'inizio del servizio mensa e ritirare la scheda di rilevazione da compilare ed eventualmente il foglio di segnalazione di non conformità, messi a disposizione in apposito contenitore presso i locali refettorio delle scuole.
Si consiglia di avere a disposizione una penna personale.
La presenza nei refettori è consentita in ogni giornata in un numero non superiore a DUE assaggiatori per plesso scolastico.
3. I genitori assaggiatori si devono astenere dalla visita in caso di malattie infettive o virali.
4. I genitori assaggiatori dovranno rispettare il proprio ruolo di osservatore, senza intervenire in alcun modo nella gestione del tempo mensa, né bloccando la distribuzione del pasto; non hanno diritto di accedere alla cucina, ai depositi delle derrate alimentari ed al bancone di distribuzione (lato operatori), né possono utilizzare i servizi igienici riservati al personale della mensa.
5. Le richieste degli assaggi o esigenze di altra natura devono essere **sempre rivolte al personale addetto alla distribuzione**.
Agli assaggiatori non è consentito toccare gli alimenti cotti o crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie e non è consentito prelevare porzioni di cibo al fine di effettuare analisi/controlli qualità; questo compito è riservato esclusivamente al personale tecnico incaricato dal Comune.
6. Nei sopralluoghi in refettorio gli assaggiatori dovranno essere discreti e non sedersi ai tavoli assieme agli alunni, ma osservare e riportare le valutazioni o le contestazioni nelle apposite schede di gradimento o di segnalazione di inadempienze.
7. I genitori "assaggiatori" hanno il compito di verificare la corretta attuazione delle fasi di consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché le condizioni di igiene in cui si svolge il servizio.

In particolare essi potranno:

- a) verificare l'orario di inizio distribuzione dei pasti;
- b) segnalare il ritardo o la mancata consegna dei pasti da parte della ditta, oppure se i pasti consegnati sono insufficienti o non conformi;
- c) verificare la conformità dei pasti rispetto al menù del giorno compresa la conformità delle diete speciali ai menù previsti- segnalare se vi è una mancata consegna, se manca o è errato il nominativo del bambino nella dieta speciale;
- d) far verificare la temperatura del pasto all'inizio e alla fine della distribuzione (verrà misurata dagli operatori della ditta fornitrice; si consiglia di prestare attenzione che la temperatura venga correttamente rilevata nel cuore della pietanza e non ai bordi), nello specifico le temperature corrette sono:
 - piatti caldi conformi con temperatura compresa tra 60°C e 65°C;
 - gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti;
- e) esprimere un'opinione personale in merito alla quantità, qualità e gradibilità dei pasti; per quanto riguarda quest'ultimo dato, verificare anche la quantità di cibo rifiutato dai bambini.
Se si ha la percezione di un elevato rifiuto segnalare se:
 - il piatto è rifiutato perché non gradito (pur essendo buono)
 - il piatto effettivamente pecca di difetti sensoriali (di aspetto, di gusto, di aroma, di consistenza;
- f) osservare il livello di igiene: piatti, posate, tavoli, pavimenti, vassoi, segnalando anche eventuale numero insufficiente di stoviglie, (cestini pane, brocche acqua, posate, tovaglioli, tovaglette ecc) tavoli, seggiole
- g) osservare il livello di igiene del pasto: ad esempio segnalare la presenza di eventuali corpi estranei, in questo caso conservare il piatto e restituirlo. La segnalazione può essere fatta dagli assaggiatori o dai docenti;

8. E' vietato fare fotografie.

Attenzione:

- Le diete speciali verranno consegnate ai bambini con piattini ancora sigillati dove verranno aperte e versate sul piatto in melamina prima di essere consegnate

In caso di rilevazione di non conformità:

1. **va compilato il modulo relativo, con una descrizione breve ma dettagliata della contestazione e consegnato all'Insegnante referente mensa dei vari Plessi.**