

COMMISSIONE REFEZIONE D'ISTITUTO

Art.12 Istituzione e finalità della Commissione Refezione d'Istituto
I singoli Istituti Scolastici presso cui si effettua il servizio di refezione erogato dal Comune di Napoli possono istituire al loro interno la Commissione Refezione d'Istituto, d'ora in avanti C.R.I.

- 3 - R

con la finalità di esercitare, nell'interesse dell'utenza, una funzione di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale e verificare il buon andamento del servizio.

Art.13 Composizione della Commissione Refezione d'Istituto

La Commissione è costituita da rappresentanti dei genitori e da docenti delle scuole dell'infanzia comunali in ragione di tre genitori ed un insegnante. Nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali, ferma restando la loro autonomia, la Commissione potrà essere costituita da rappresentanti dei genitori e da docenti in ragione di tre genitori ed un insegnante per ogni ordine di scuola.

La C.R.I. nomina al proprio interno un Coordinatore scelto tra la componente genitori.

La partecipazione alla Commissione è a titolo gratuito.

Art.14 Nomina e durata

La C.R.I. è nominata dal Consiglio di Circolo o di Istituto con propria deliberazione.

I nominativi dei componenti la Commissione vanno comunicati alla Municipalità competente territorialmente che provvederà a formalizzare la costituzione della C.R.I.

La C.R.I. ha la durata di un anno scolastico; i componenti che abbandonino l'incarico durante l'anno vanno reintegrati. I nominati possono essere riconfermati nell'incarico per un massimo di tre anni.

Art.15 Modalità di intervento

I rappresentanti della C.R.I. possono accedere ai locali scolastici (aule o refettori) in cui si svolge la refezione e al centro di produzione della ditta appaltatrice, previo appuntamento da concordarsi nel giorno stesso della visita.

Per non interferire nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e distribuzione, in ogni giornata sarà consentita la presenza di un numero di rappresentanti non superiore a due unità e a non più di una C.R.I. alla volta presso il centro di cottura della ditta appaltatrice.

I rappresentanti della C.R.I. - in possesso di documento di riconoscimento e di attestazione di nomina del Dirigente Scolastico - potranno accedere ai locali del centro di cottura solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. Durante il sopralluogo dovranno essere messi a disposizione della Commissione, da parte della Ditta, camici e copricapo monouso.

I rappresentanti della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalla Ditta appaltatrice né procedere al prelievo di campioni, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.

La C.R.I. formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita modulistica. Copia del verbale dovrà essere trasmessa al competente Servizio Municipale competente territorialmente e, nei casi di visita presso il centro di cottura, ulteriore copia dovrà essere rilasciata al Responsabile dell'Azienda. Nel caso di rilevazione di criticità dovrà essere tempestivamente avvisato il Dirigente Scolastico per l'attivazione delle azioni previste.

I componenti della C.R.I. sono esentati dall'obbligo di formazione sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata all'osservazione delle procedure di somministrazione e preparazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

Art.16 Funzioni

In accordo con la Dirigenza scolastica e fermo restando il rispetto delle prerogative che la legge riconosce all'autonomia scolastica, la C.R.I. presso la scuola può:

- verificare che le operazioni previste dalle Linee Guida per una corretta prassi igienica, disponibili presso ciascuna scuola, siano eseguite correttamente dal personale addetto;

- 4 - R

- controllare la corrispondenza alle prescrizioni e l'esatta distribuzione delle diete speciali;
- verificare la pulizia dei locali e dei piani d'appoggio;
- assaggiare, in spazio distinto e separato da quello in cui si svolge la refezione, i pasti al momento della distribuzione compatibilmente con le quantità disponibili come assaggio;
- visionare i documenti di trasporto dei pasti;
- presenziare alla distribuzione e al consumo del pasto nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione;
- effettuare controlli sul rispetto del menù giornaliero, dei tempi e delle modalità di consegna e sulle date di scadenza dei prodotti.

La C.R.L. presso il centro di cottura può:

- visitare i locali di stoccaggio e conservazione alimenti;
- visionare le attrezzature in uso;
- assistere alla preparazione e cottura;
- assistere alle operazioni di confezionamento e trasporto pasti.

La C.R.I. può altresì formulare proposte alla Commissione Refezione Municipale tese al miglioramento del servizio di refezione nel suo complesso.