

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

CARTA DEI SERVIZI

DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO

PREMESSA

L'erogazione del Servizio di refezione scolastica si uniforma ai principi fondamentali sanciti dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994. "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici".

LA CARTA informa sull'organizzazione, sui principi, sui contenuti del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA realizzato nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie del Comune di Laterina Pergine Valdarno e sulle garanzie e sui diritti offerti a chi lo utilizza.

Il Comune persegue l'obiettivo del progressivo e continuo miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia dei servizi offerti adottando tutte le soluzioni tecnologiche, umane, organizzative e procedurali funzionali alle situazioni ed alle esigenze. Viene assicurata la parità di diritti per tutti gli Utenti. Tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica hanno diritto di essere trattati secondo i principi di eguaglianza, imparzialità e cortesia.

LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti sono prodotti nel centro cottura della Mensa Centralizzata del Comune di Montevarchi. Il Comune di Laterina Pergine Valdarno effettua il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e le scuole primarie, oltre al servizio di refezione extrascolastica per il centro estivo dell'infanzia.

La cucina e i refettori sono dotati di autorizzazione sanitaria in conformità alla Legge n. 283/62 e successive modificazioni e al D.P.R n. 327/80.

LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il momento della distribuzione dei pasti è un momento fondamentale della ristorazione scolastica poiché la qualità di un processo di distribuzione pasti non è soltanto il frutto di menù corretti sotto il profilo

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

nutrizionale, ma si basa anche su altri elementi importanti per garantire un livello ottimale di qualità del servizio.

Il momento del pasto assume quindi una valenza educativa, di socializzazione, nel rispetto dei comportamenti e delle regole dello "stare insieme"; pertanto non solo il personale docente ma anche il personale addetto alla distribuzione divengono modelli significativi di riferimento.

La fase della distribuzione rappresenta un punto critico di controllo del pericolo di contaminazione e sviluppo batterico, pertanto occorre monitorare le condizioni igieniche del banco self-service, delle attrezzature, dei refettori e il mantenimento delle temperature previste per i relativi alimenti; nel caso degli alimenti caldi la temperatura misurata al centro dell'alimento deve essere +60/65° mentre per le preparazioni fredde non deve mai essere superiore a +10°.

Nella scuola dell'infanzia il momento del pasto è particolarmente importante dal punto di vista educativo; pertanto la predisposizione dell'aula o della sala refettorio e dei tavoli, la distribuzione delle pietanze e l'assistenza ai bambini durante il consumo del pasto sono realizzati con la collaborazione del personale educativo che fa capo alla Direzione della scuola statale.

PERSONALE

Nella cucina centralizzata e nelle cucine e refettori delle scuole operano dipendenti con i seguenti profili professionali: capocuoco/responsabile, aiuto cuoco.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti ed ai servizi collaterali è qualificato e formato in materia di sicurezza igienica attraverso corsi di formazione, previsti al cap. X dell'allegato al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n.155, con le modalità stabilite dall'Allegato A) - Delibera n. 1388 del 27 dicembre 2004 della Regione Toscana.

LA TABELLA DIETETICA E I MENU'

La struttura del menù è fissa e prevede:

una porzione di primo piatto

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

una porzione di secondo piatto

una porzione di contorno

una porzione di frutta

pane

acqua

Nella scuola dell'infanzia è prevista anche una merenda pomeridiana.

Una corretta ed equilibrata alimentazione costituisce per tutti un indispensabile presupposto per il mantenimento di un buono stato di salute; è per questo che il programma dietetico, oltre all'obiettivo di tutelare il benessere psico-fisico dell'utente attraverso la realizzazione di un pasto adeguato al fabbisogno nutrizionale e energetico, come suggerito dalle linee guida per una sana alimentazione redatte dalla Regione Toscana, si prefigge anche di intervenire su alcune abitudini alimentari errate.

Le tabelle dietetiche e i menù sono formulati secondo l'orientamento della alimentazione mediterranea, in linea con le raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti). I menù privilegiano quindi il consumo di cereali, legumi, verdura e frutta fresca di stagione, pesce, olio extra vergine di oliva e riducono il consumo di carni e latticini.

La tabella dietetica è articolata su diversi menù stagionali (autunnale-invernale e menu di primavera estate); essa non prevede pasti alternativi, ma la possibilità per coloro che non mangiano il pasto previsto di consumare pane con l'olio, che è sempre a disposizione nel refettorio.

LE DIETE SPECIALI

Se per motivi di salute un utente ha necessità di consumare cibi particolari, è previsto l'approntamento

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

di pasti speciali.

Previa opportuna certificazione e diagnosi del medico attestante l'esistenza di una particolare patologia ovvero la necessità di eliminare taluni alimenti, verranno elaborati, sulla base delle indicazioni fornite dallo stesso medico o da altro competente specialista, menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

MENU' ETICO-RELIGIOSI

Lo stesso diritto a fruire di un regime dietetico speciale è riconosciuto a chi, per motivi etico-religiosi, presenti richiesta scritta per l'approntamento di preparazioni gastronomiche personalizzate. In particolare per utenti di religione islamica, ebraica o di altra confessione religiosa è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato con i pasti che rispettino le rispettive convinzioni religiose.

LE INFORMAZIONI SU TABELLE DIETETICHE, MENU' E ORGANIZZAZIONE

Durante il mese di settembre, all'avvio del nuovo anno scolastico, viene pubblicato sul sito di Centro Pluriservizi spa e sul sito del Comune il menu utilizzato, così come i suoi aggiornamenti stagionali.

LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI IMPIEGATI

La qualità di tutti gli alimenti impiegati è descritta nel Capitolato Speciale predisposto in sede di gara per l'approvvigionamento da Centro Pluriservizi spa; questo regola la fornitura dei generi alimentari utilizzati. Nel Capitolato sono contenute, per ciascun prodotto, le schede merceologiche che definiscono la qualità sulla base di parametri igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

ALIMENTI	CARATTERISTICHE
LATTE	Italiano e biologico al 100%
YOGURT	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti italiani biologico al 100%

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

FORMAGGI	Parmigiano Reggiano, Ricotta fresca, Caciotta pecorino toscano DOP, Mozzarella, Emmental, Edamer prodotti con latte italiano e biologici per almeno il 30%
UOVA	Fresche di gallina, di animali allevati a terra in Italia - biologiche al 100%
UOVA PASTORIZZATE	BIOLOGICHE AL 100%
CARNI	Carne bovina allevata, macellata e sezionata in Toscana Carne di maiali nati, macellati e sezionati in Toscana Carni bianche (pollo, tacchino) provenienti da animali nati e allevati a terra in Italia.
PESCI	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, totani (MSC / Friend of the Sea- zone FAO 27 o 37) Tonno in scatola in olio d'oliva (MSC /Friend of the Sea zone FAO 27 o 37)
VERDURA/ FRUTTA	Prodotti ortofrutticoli freschi, di stagione, di provenienza italiana Piselli surgelati finissimi, fagiolini verdi finissimi surgelati, spinaci e bietole surgelati BIOLOGICI per almeno il 50%
CEREALI	Di provenienza italiana
LEGUMI	Secchi di provenienza italiana
GRASSI	Olio extravergine d'oliva, proveniente da produttori locali e nazionali, BIOLOGICO per almeno il 40%
SALE	Sale marino integrale e sale iodato.
PASTA	Prodotto con farine di grano Toscana
PANE	Prodotto con farine di grano Toscano
POMODORI	Pelati, passata e polpa di origine italiana e BIOLOGICI per almeno il 33%

PROGRAMMAZIONE ALIMENTARE

Il rispetto della programmazione alimentare (menù) è garantito da CPS nella misura minima dell'80%, essendo la restante variabilità riferibile esclusivamente a cause di forza maggiore (impossibilità di forniture alimentari, guasti improvvisi alle attrezzature ed impianti di produzione). Nella eventualità che ciò si verifichi, saranno forniti pasti alternativi di semplice preparazione (prodotti della panificazione, prosciutto crudo e cotto, tonno, formaggi e verdure).

Qualora il Comune, anche tramite la Commissione Mensa o segnalazioni degli utenti, venga a conoscenza della non gradibilità di alcune pietanze somministrate alla popolazione scolastica, lo segnalerà al/alla Dietista chiedendo, se possibile, una ridefinizione del menù, nel rispetto del suo equilibrio complessivo, con alimenti di migliore gradibilità e di pari valore dietetico/nutrizionale.

SISTEMA DI CONTROLLO

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti sono aspetti prioritari del servizio, curati con particolare attenzione per tutelare la salute dei commensali.

Il sistema di controllo è di tre tipi:

- il controllo **igienico sanitario** delle derrate alimentari e dei cibi, del personale addetto, dei locali destinati alla cottura e di quelli dove i pasti vengono consumati;
- il controllo del **rispetto del menù**, il controllo delle **grammature**: controllo della qualità merceologica degli alimenti; il controllo della **corretta cottura e conservazione** dei cibi: sorveglianza sul buon andamento della refezione;
- il controllo/verifica sul **gradimento** dei cibi proposti e sulla loro appetibilità.

Di seguito si descrivono le modalità del controllo:

Verifica delle derrate alimentari.

La verifica delle derrate alimentari viene svolta quotidianamente dal personale in servizio presso il centro cottura ed i refettori. Si controllano:

- la qualità e l'igiene, nonché le certificazioni e la scadenza delle materie prime;
- la qualità della preparazione del cibo e la temperatura di cottura;

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

- la temperatura ed il rispetto delle quantità dei pasti al momento della partenza dal centro cottura;
- la temperatura e le qualità organolettiche dei cibi al momento del consumo.

Sorveglianza delle buone prassi igieniche del personale alimentarista

Il personale attua le procedure stabilite nel Manuale di autocontrollo igienico secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical control points) previsto dalla Regolamento 852/853/2004 che prevede una procedura che consente al personale addetto di verificare la propria attività attraverso la compilazione di schede di controllo. Le schede, che vengono compilate giornalmente e tenute a disposizione dell'autorità sanitaria, indicano le procedure di lavoro nelle varie fasi, permettendo di correggere e risolvere eventuali problemi che si verificassero durante la lavorazione.

Sono previsti controlli e verifiche interne ed esterne sullo svolgimento del servizio.

LA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa è composta dall'Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Laterina Pergine Valdarno, da dipendenti dell'Ufficio Scuola comunale, da rappresentanti dei genitori e della componente docente designati dagli Istituti Comprensivi. Sono sovente invitati a partecipare alle sedute rappresentanti di CPS.

La Commissione si riunisce per verificare il funzionamento della mensa scolastica ed esprime pareri ed osservazioni.

I genitori facenti parte della Commissione Mensa al momento della refezione possono recarsi a mangiare alla mensa senza avvisare preventivamente. I genitori hanno il compito di valutare la gradibilità dei piatti, la loro conformità ai menù stabiliti, l'accettazione da parte degli allievi e il comfort ambientale.

Le criticità e gli inconvenienti rilevati dalla Commissione Mensa vengono segnalati all'Ufficio Scuola del Comune.

INTERVENTI FORMATIVI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il Comune promuove iniziative relative alla materia di cui all'oggetto con la seguente metodologia:

- a) Incontri di educazione alla corretta alimentazione e progetti rivolti alla popolazione scolastica.

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

DISPONIBILITA' E CORTESIA

Il personale addetto al servizio assicura un comportamento volto alla massima disponibilità e cortesia nei rapporti con l'utenza, per garantire il miglioramento continuo del servizio.

COMUNICAZIONE E INFORMAZIONE

La Ristorazione è anche informazione. Per utilizzarla al meglio è importante avere notizie aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, così come sapere a chi ci si deve rivolgere per ottenere chiarimenti e spiegazioni.

Gli strumenti di riferimento, informazione e ascolto che si possono utilizzare per qualsiasi necessità sono:

- a) la Carta dei Servizi;
- b) il personale dell'Ufficio scuola del Comune;
- c) la Commissione Mensa.

MODULISTICA

I moduli per:

Iscrizione mensa

La richiesta di dieta speciale o pasti alternativi

sono disponibili presso l'Ufficio Scuola del Comune (Piazza don Adelelmo da Pergine 3, Pergine Valdarno), oppure possono essere scaricati dal sito internet www.comune.laterinaperginevaldarno.ar.it . E' inoltre possibile l'iscrizione on-line tramite il sito del Comune.

TARiffe SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Il Comune applica le tariffe e le esenzioni secondo quanto deliberato dall'Amministrazione Comunale.

DIFFUSIONE DELLA CARTA

La Carta dei servizi elaborata da CPS ed approvata dall'Amministrazione Comunale è portata a diretta

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO (AR)

conoscenza del personale operante a qualunque titolo nelle mense interessate.

La carta è consultabile presso le direzioni scolastiche, è affissa in ogni refettorio del Comune, è pubblicata sul sito del Comune ed è consegnata ai membri costituenti la Commissione Mensa. Gli interessati possono, inoltre, richiederne copia al Comune.

Un buon pasto non dipende soltanto dalla qualità degli alimenti utilizzati e dalla gradibilità dei menù confezionati dai cuochi. La buona riuscita del pasto a scuola dipende anche dalla attenzione e dalla cura dedicata dagli educatori al momento del consumo del pasto e cioè alla relazione coi bambini, alla promozione della loro partecipazione al pranzo, al sostegno delle loro capacità di autonomia e di autoregolazione a tavola, all'organizzazione degli spazi e dei materiali impiegati nel refettorio e dei tempi di svolgimento di questa attività. Un pranzo ben riuscito, che risponde alle esigenze dei bambini e favorisce il loro star bene, è sempre frutto di un buon gioco di squadra tra le diverse componenti della scuola.