

Comune di Castelfranco Piandiscò

Provincia di Arezzo



Carta dei servizi di ristorazione scolastica



1. 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, i principi, i contenuti del servizio di ristorazione scolastica realizzato per l'asilo nido, per le scuole dell'infanzia e per le scuole primarie del Comune di Castelfranco Piandiscò 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, continuità, efficienza, efficacia e partecipazione.

Con la Carta dei servizi il Comune garantisce trasparenza e qualità.

Il servizio si conforma:

-  alle Linee di indirizzo nazionale del Ministero della Salute per la ristorazione scolastica;
-  alle Linee di indirizzo della Regione Toscana per la promozione della salute e una sana alimentazione;
-  ai Criteri Ambientali Minimi (CAM), previsti dal Codice degli Appalti per ridurre l'impatto ecologico del servizio

2. LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti sono prodotti nel centro cottura del Comune di Castelfranco Piandiscò. Il Comune di Castelfranco Piandiscò effettua il servizio di refezione scolastica per l'asilo nido, per le scuole dell'infanzia e per le scuole primarie.

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.

Tutte le operazioni di preparazione dei cibi sono effettuate nella giornata stessa in cui il pasto viene distribuito.

3. LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La fase della distribuzione rappresenta un momento fondamentale della ristorazione scolastica in quanto si stabilisce il rapporto con l'utenza.

Una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socioculturale e psicologico.

A scuola i bambini imparano infatti a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; pertanto, il momento del pasto assume un carattere educativo e di socializzazione.

Allegato: A

La fase della distribuzione, tuttavia, rappresenta anche 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°.

4. IL 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 secondo il D.Lgs 193/2007, che ha recepito i nuovi regolamenti europei del "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004).

5. LA TABELLA DIETETICA E I MENU'

La struttura del menù è fissa e prevede:

- una porzione di primo piatto;
- una porzione di secondo piatto;
- una porzione di contorno;
- una porzione di frutta;
- pane;
- acqua.

All'asilo nido e alla scuola dell'infanzia il pasto è composto anche da uno spuntino, generalmente a base di frutta.

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 e alle linee guida per una sana alimentazione, 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 linee guida di indirizzo nazionale della ristorazione scolastica, le raccomandazioni della Società Italiana della Nutrizione Umana e i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti).

I menù privilegiano la dieta mediterranea: 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 per stagioni, su 4 settimane; essa non prevede pasti alternativi. Vi è comunque la possibilità, per coloro che non mangiano il pasto previsto, di consumare pane con l'olio, sempre a disposizione sui tavoli.

5.1. LE DIETE SPECIALI

Se per motivi di salute (ad esempio diabete o celiachia), un utente ha necessità di consumare cibi particolari, è previsto l'approntamento di diete particolari.

Allegato: A

Previo 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 indicati.

5.2. 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.

5.3 LE INFORMAZIONI SU LE TABELLE DIETETICHE, I MENU' E L'ORGANIZZAZIONE

Con l'avvio del nuovo anno scolastico viene pubblicata sul sito di Centro pluriservizi la tabella dietetica e i menù proposti per l'asilo nido, per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria.

6. LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI IMPIEGATI 🍏

La qualità di tutti gli alimenti impiegati è descritta nel Capitolato Speciale stabilito dal Comune, che 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.

6.1 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

ALIMENTI	CARATTERISTICHE ATTUALI	CAM (Criteri Ambientali Minimi)	CARATTERISTICHE PROPOSTE
LATTE	Italiano e biologico al 100%	Italiano e biologico al 100%	Italiano e biologico al 100%
YOGURT	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti italiani biologico al 100%	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti italiani biologico al 100%	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti italiani biologico al 100%
FORMAGGI	Formaggi biologici al 100%	Formaggi italiani e biologici per almeno il 30%	Formaggi italiani e biologici per almeno il 30%
UOVA	Fresche di gallina, di animali allevati a terra in Italia –	Fresche di gallina, di animali allevati a terra in Italia –	Fresche di gallina, di animali allevati a terra in Italia – biologiche al 100%

	biologiche al 100%	biologiche al 100%	
--	--------------------	--------------------	--

Allegato: A

UOVA PASTORIZZATE	Biologiche al 100%	Biologiche al 100%	Biologiche al 100%
CARNE BOVINA	Carne bovina allevata, macellata e sezionata in Toscana	50% biologico e 10% regionale	Carne bovina allevata, macellata e sezionata in Toscana (100% regionale)
CARNE SUINA	Carne di maiali nati, macellati e sezionati in Toscana	10% biologico o certificazione rispetto ai requisiti del benessere animale	Carne di maiali nati, macellati e sezionati in Toscana
CARNI BIANCHE	Carni di animali nati e allevati a terra in Italia	20% biologico	Carni di animali nati e allevati a terra in Italia
PESCE	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, totani (MSC/FRIEND OF THE SEA – ZONE FAO 27 o 37) Tonno in scatola olio di oliva (MSC/FRIEND OF THE SEA FAO -ZONE 27 o 37)	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, totani (MSC/FRIEND OF THE SEA – ZONE FAO 27 o 37) Tonno in scatola olio di oliva (MSC/FRIEND OF THE SEA FAO -ZONE 27 o 37)	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, totani (MSC/FRIEND OF THE SEA – ZONE FAO 27 o 37) Tonno in scatola olio di oliva (MSC/FRIEND OF THE SEA FAO -ZONE 27 o 37)
FRUTTA E VERDURA	Prodotti ortofrutticoli freschi, di stagione, di provenienza italiana/locale ove disponibili	50% biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi, di stagione, di provenienza italiana/locale ove disponibili
VERDURA SURGELATA	Piselli finissimi, fagiolini verdi finissimi, spinaci e bietole surgelati biologici al 100%	50% biologico	50% biologico
PASTA	Pasta di grano toscano biologica al 100%	50% biologico	Pasta italiana biologico al 50%
PANE	Grane toscano non biologico	Pane a km 0	Pane toscano a km 0
RISO	50% biologico e 50% italiano	50% biologico e 50% italiano	50% biologico e 50% italiano

Allegato: A

FARINA	50% biologico e 50% italiano	50% biologico e 50% italiano	50% biologico e 50% italiano
LEGUMI	Secchi di provenienza italiana	50% biologico	50% biologico
GRASSI	Olio extravergine di oliva provenienti sia da produttori locali che da produttori nazionali, biologico al 100%	40% biologico	100% biologico olio proveniente da produttori locali e 40% biologico olio proveniente da produttori nazionali
SALE	Sale marino integrale e sale iodato	Sale marino integrale e sale iodato	Sale marino integrale e sale iodato
POMODORI	Pelati, passata e polpa di pomodoro di origine italiana e biologici al 100%	33% biologico	Prodotto al 100% italiano ma riduzione del biologico al 33%
MARMELLATE	Biologico al 100%	Biologico al 100%	Biologico al 100%

6.2 PROGRAMMAZIONE ALIMENTARE

Il rispetto della programmazione alimentare (menù) è garantito dal Comune 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).

7. 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.

Allegato: A

La verifica delle derrate alimentari viene svolta quotidianamente dal personale in servizio presso la mensa.

Vengono controllate:

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

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 (e successive modifiche) che prevede una procedura stabilita 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.

8. LA COMMISSIONE MENSA



La Commissione Mensa è un organismo di rappresentanza e di tutela degli utenti del servizio di mensa scolastica.

La Commissione Mensa si compone dei seguenti membri:

- il Funzionario responsabile dell'Ufficio Istruzione e Servizi Scolastici;
- un dipendente del Comune dell'Ufficio Istruzione e Servizi Scolastici, incaricato della stesura del verbale;
- n. 1 rappresentante dei genitori per ogni ordine e plesso scolastico;
- n. 1 rappresentante degli insegnanti per ogni ordine e plesso scolastico;
- n. 1 educatore del nido comunale e n. 1 rappresentante dei genitori del nido comunale;
- il Responsabile del gestore/concessionario del Servizio o suo delegato;
- il dietista incaricato della redazione del menù e delle tabelle dietetiche;
- l'Assessore alla Pubblica istruzione del Comune di Castelfranco Piandiscò.

La Commissione si riunisce almeno due volte l'anno per verificare il funzionamento della mensa scolastica ed esprime pareri ed osservazioni.

I genitori, componenti 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 mediante la compilazione di un'apposita scheda che viene inviata all'Ufficio Scuola del Comune.

L'attività della commissione mensa è regolata all'interno del regolamento sul servizio di mensa scolastica.

9. INTERVENTI FORMATIVI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

In ottemperanza alla Legge 166/2016 il Comune si impegna a contrastare lo spreco alimentare

Allegato: A

attraverso la realizzazione di progetti a tema realizzati in collaborazione della dietista:

Allegato: A

- monitoraggio degli scarti: analisi periodica degli scarti per ricalibrare le ricette in base al gradimento dei bambini;
- sviluppo di specifici progetti ed iniziative, realizzati in collaborazione con l' Istituto Comprensivo.

10. TARIFFE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

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

11. DIFFUSIONE DELLA CARTA

La Carta dei servizi elaborata ed approvata dall'Amministrazione Comunale è portata a diretta conoscenza del personale operante a qualunque titolo nelle mense interessate.

La carta è consultabile presso la direzione scolastica, è disponibile in ogni refettorio del Comune ed è pubblicata sul sito del Comune di Castelfranco Piandiscò e sul sito di Centro Pluriservizi Spa.

12. SEGNALAZIONI E CONTATTI

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) il sito del Comune di Castelfranco Piandiscò.

L'Amministrazione, inoltre, apprezza e tiene conto di tutti i suggerimenti e le segnalazioni che sono riportati dagli utenti in un 'ottica di miglioramento dei servizi. Gli utenti possono segnalare all'Amministrazione tutto ciò che non ritengono essere in linea con quanto riportato nella presente Carta dei servizi.

La segnalazione può essere fatta dall'utente, indicando le proprie generalità indirizzo e reperibilità, via mail a: istruzione@castelfrancopiandisco.it

Il riscontro è garantito entro e non oltre 30 giorni dal ricevimento della segnalazione.