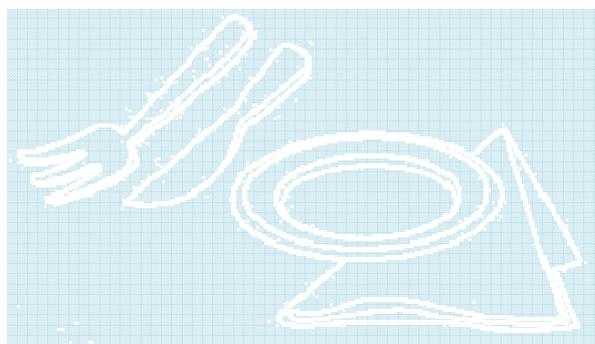




CITTÀ DI CARBONIA

Prov. di Carbonia – Iglesias

CARTA DEI SERVIZI



RISTORAZIONE SCOLASTICA

ASSESSORATO ALL'ISTRUZIONE

Sommario

LA CARTA DEL SERVIZIO	3
LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IL SUO CONTENUTO NUTRIZIONALE ED IL SUO VALORE EDUCATIVO	3
DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	4
L'attività della ASL	5
Comune	5
Gestore del servizio	5
MENÙ E TABELLE DIETETICHE	8
LE DIETE SPECIALI	9
Dieta speciale per motivi sanitari:	9
Dieta leggera o in bianco:.....	9
Regimi dietetici differenziati per motivazioni etico/religiose:	10
GLI STANDARD E GLI IMPEGNI DI QUALITÀ.....	10
LE MATERIE PRIME	11
LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	13
MONITORAGGIO DEL SERVIZIO E CONTROLLO QUALITÀ'	14
ISCRIZIONE AL SERVIZIO.....	15
PER OTTENERE INFORMAZIONI	17
PROPOSTE E SUGGERIMENTI	17
PER IL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO.....	17

LA CARTA DEL SERVIZIO



Con la redazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica l'Amministrazione assume un impegno concreto nei confronti dei cittadini e dichiara quali sono i servizi offerti e con quali standard di qualità si impegna a fornirli.

In particolare attraverso questo documento pubblico, dettato dalla massima informazione e collaborazione con i soggetti interessati, si vuole favorire la partecipazione e la trasparenza, rafforzando il rapporto di fiducia con gli utenti, assicurando un servizio maggiormente regolare, efficace ed efficiente.

Attraverso la Carta il cittadino potrà infatti apportare suggerimenti o indicazioni utili per il miglioramento del servizio.

Il Comune si impegna ad erogare il servizio nel rispetto dei diritti di ognuno e senza discriminazioni, garantendo parità di trattamento, partecipazione e cortesia verso tutti gli utenti.

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IL SUO CONTENUTO NUTRIZIONALE ED IL SUO VALORE EDUCATIVO



La pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita; nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile.

Tra gli ambiti di intervento la ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, è stata individuata come strumento prioritario per promuovere la salute ed educare ad una corretta alimentazione.

Al fine di "facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronic-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio", il Ministero della Salute ha emanato nel 2010, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica".

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. La corretta gestione della ristorazione può favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e promozione di alcuni piatti/ricette. Oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), essa può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati (sui principi dell'alimentazione, sulla importanza dei sensi nella scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti), giocano un ruolo di rilievo nel favorire

l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio¹.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO



La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono:

- Ente committente (Comune)
- Gestore del servizio di ristorazione (Ditta appaltatrice)
- Azienda Sanitaria Locale
- Utenza (bambini e loro familiari)
- Istituzioni scolastiche.

Obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, occorre integrare scelte motivate da aspetti tecnico-teorici con il buon senso, considerando che le proposte alimentari del modello base hanno una forte valenza educativa.

Una efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione della salute. La comunicazione di obiettivi e dei criteri base per raggiungerli rappresenta infatti un'importante risorsa nell'ambito di interventi educativi sul territorio.

In particolare si osserva che l'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo Centro di Ristorazione è effettuata da personale della scuola, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato esclusivamente via fax la mattina entro le ore 9,45. L'ordine dovrà essere firmato da un responsabile della scuola quale referente del servizio.

¹ Fonte: *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*

L'attività della ASL



nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate
- attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico-sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), ecc.
- educazione alimentare.



Comune

in qualità di responsabile del servizio competono:

- scelta della tipologia del servizio che intende offrire
- programmazione di investimenti e risorse
- elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento esterno e comunque per ogni tipologia di gestione prevista
- controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti a:
 - qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - rispetto delle porzioni
 - buona organizzazione e conduzione del servizio
 - accettazione del pasto.

Gestore del servizio



Il servizio di Refezione scolastica è gestito dal Comune di Carbonia tramite appalto e viene affidato ad una ditta di Ristorazione provvista di specifici requisiti e scelta tramite opportuna procedura di gara.

Per l'espletamento del servizio, la ditta affidataria utilizza il centro cottura cittadino, sito in Via delle Cernitrici costantemente controllati sia da personale comunale che dall'ASL di competenza.

La ditta si impegna alla fornitura di derrate alimentari, alla predisposizione, preparazione, trasporto, somministrazione del pasto, nonché al riordino ed alla pulizia di locali ed attrezzature, nel rispetto del regolamento municipale in ordine allo smaltimento dei rifiuti, e dell'ambiente in ordine all'utilizzo di utensili e materiali di pulizia.

La ditta si avvale di personale adeguatamente formato professionalmente e costantemente aggiornato.

I termini e gli obblighi dell'affidamento sono individuati nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il servizio deve essere improntato a criteri di qualità, di efficienza, e di soddisfacimento dell'utenza, ed è costantemente controllato dal Comune nell'ambito delle proprie competenze.

Alla ditta compete quindi in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

La Commissione Mensa e il suo ruolo:



L'Amministrazione Comunale si avvale della collaborazione della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa è composta da rappresentanti dei genitori, da rappresentanti del personale scolastico, da rappresentanti dell'Ente e da rappresentanti della ditta appaltatrice del servizio, viene nominata all'inizio dell'anno scolastico, fino alla nuova nomina le funzioni restano in capo ai componenti della precedente Commissione Mensa.

“La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico nonché le modalità di erogazione del servizio ed i capitolati d'appalto.

Nel rispetto di questo ruolo e per la sua valorizzazione, l'Assessorato all'Istruzione ha ormai da anni approvato il Regolamento per il diritto allo studio, con deliberazione C.C. n°4 del 12/02/2004, contenente precise prescrizioni su funzionamento della Commissione Mensa (Titolo II, artt.12 e ss.).

In esso sono illustrati: finalità, composizione, attività, modalità di comportamento, linee guida per la valutazione del servizio, canali di comunicazione con l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale incoraggia il flusso informativo ed il dialogo con la Commissione Mensa e si impegna:

- alla presa in carico delle segnalazioni
- alla valutazione delle istanze dell'utenza
- a riunire periodicamente la Commissione Mensa
- all'attivazione di momenti di formazione.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino allo spirito di imitazione verso i compagni. Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie.

È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti.

Il pranzo rappresenta la principale fonte di calorie e di nutrienti all'interno della giornata alimentare del bambino.



Riveste pertanto un'importanza cruciale la scelta a scuola di un menù che possa garantire un apporto nutrizionale quantitativamente e qualitativamente corretto.

Ferme restando le indicazioni di base dell'ASL, il lavoro della commissione ha come scopo quello di ottimizzare la tabella, adattandola se necessario alla realtà cittadina, tenendo in considerazione l'accettazione generale dei piatti da parte dell'utenza e le caratteristiche tecniche ed organizzative delle cucine e delle scuole.

Il risultato del lavoro della commissione Mensa viene sempre sottoposto all'ASL per la validazione.

Per quanto attiene la valenza educativa del pranzo a scuola, possiamo individuare tre figure con ruoli diversi, ma tutti egualmente importanti, che esercitano influenza sul bambino:

- 1) il gestore del servizio: individua e prepara cibi che, oltre a soddisfare i fabbisogni nutrizionali, abbiano caratteristiche di appetibilità e di gradevolezza per i bambini.
- 2) la scuola: concorre a promuovere un buon rapporto con il cibo, trasferendo al bambino un'immagine positiva della mensa ed invogliandolo a sperimentare sapori diversi ed alimenti nuovi.
- 3) la famiglia: consolida i corretti comportamenti alimentari incoraggiando e confermando a casa i messaggi educativi che il bambino riceve a scuola.



Errori da evitare

- Colazione assente o inadeguata
- Colazione scarsa e pasto serale abbondante
- Merendine con alto contenuto di energia e povere in principi nutritivi (patatine, pizzette, focacce, brioches, ecc)
 - Basso consumo di frutta, verdura, legumi e pesce
 - Eccesso di carni, formaggi, dolci, snacks, succhi di frutta
 - Quotidiano consumo di bevande gasate
 - Monotonia della dieta
 - Abitudine a consumare il pasto davanti alla televisione.

L'attività fisica



L'attività fisica è fondamentale per mantenere un buono stato di salute, per conservare un corretto rapporto tra peso ed altezza, e per ridurre il rischio di insorgenza di malattie cardiovascolari e del diabete mellito di tipo 2.

Per non cadere nella sedentarietà, gli esperti raccomandano ogni giorno 30 minuti di camminata.

Il bambino dovrà essere incentivato ad occupare quotidianamente il tempo libero con attività che si svolgono all'aperto, come camminare, correre, andare in bicicletta, giocare all'aria aperta, stando lontano dalla tentazione di televisione, videogiochi ed altre attività sedentarie che rappresentano un fattore di rischio per sovrappeso ed obesità.

A queste attività quotidiane è bene associare dell'esercizio fisico programmato.

La pratica di un'attività sportiva organizzata rappresenta per i bambini un fondamentale bisogno sia fisiologico che psicologico. Lo sport, infatti, non si limita a rafforzare fisicamente il bambino, ma influenza positivamente l'autostima e la crescita della personalità: nel gruppo i bambini imparano a confrontarsi, ad adattarsi alle scelte degli altri, a socializzare, e si divertono. La frequenza consigliata è di 2-3 volte la settimana, scegliendo tra nuoto, calcio, pallavolo, basket, pattinaggio, danza, ecc.

MENÙ E TABELLE DIETETICHE



La tabella dietetica è articolata su otto settimane: quattro invernali e quattro estive. Nel mese di ottobre entra in vigore il menù autunno-inverno, e nel mese di marzo quello primavera-estate.

L'Amministrazione Comunale provvede a distribuire a ciascun rappresentante della commissione mensa una copia della tabella prima dell'avvio della nuova tabella stagionale.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è

fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate.

LE DIETE SPECIALI

Dieta speciale per motivi sanitari:



Le diete per motivi di salute riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uova, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- celiachia, con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti;
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. Nel caso in cui un alunno abbia la necessità di avere pasti diversi per particolare esigenze cliniche, il genitore o chi ne fa le veci, può segnalarlo consegnando al comune, ufficio mensa, la prescrizione medica.
- Il genitore consegna il certificato medico contenente le prescrizioni dietetiche del medico specialista all'ufficio mensa;
- l'ufficio comunale trasmette tale documentazione al Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione, il quale provvede alla validazione e alla timbratura;
- l'ufficio comunale trasmette il certificato medico alla Ditta affidataria per l'esecuzione la quale provvede alla conservazione in appositi registri presso il Centro di Cottura dell'Ente Gestore;
- infine l'ufficio comunale provvede a trasmettere una copia della tabella dietetica alla Direzione Didattica e una copia alla famiglia.

La tabella dietetica personalizzata è valida e viene eseguita sino al 31 ottobre dell'anno scolastico successivo.

In caso di necessità di proseguimento della dietoterapia, il certificato medico deve essere rinnovato entro il mese di settembre dell'anno scolastico successivo.

In caso di liberalizzazione della dieta prima del mese di ottobre dell'anno scolastico successivo, è necessario presentare certificato medico di annullamento.

Dieta leggera o in bianco:



In caso di transitori disturbi gastrointestinali, o di stati postinfluenzali, il genitore può richiedere la somministrazione al bambino di dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco". La dieta leggera, nei casi sopra indicati, può essere eseguita per circa tre giorni e non è necessario certificato medico. Il genitore richiede al Servizio Istruzione e Formazione il pasto "in bianco" e l'ufficio effettua la relativa prenotazione alla cucina.

La cucina provvede alla preparazione di un menù ad hoc, che rispecchia le indicazioni delle Linee Guida e della normativa vigente di settore per la ristorazione scolastica.

Regimi dietetici differenziati per motivazioni etico/religiose:

Possono essere predisposti i seguenti menù alternativi:

- tabella dietetica collettiva priva di qualsiasi tipo di carne, ad eccezione del pesce
- tabella dietetica collettiva priva di carne suina

Non occorre certificato medico ma è necessaria richiesta scritta.

Il genitore comunica all'ufficio mensa il menù alternativo, predisposto dal medico, l'ufficio mensa trasmette la relativa richiesta al Sian, il quale provvede alla validazione e timbratura; copia verrà inviata alla Ditta, alla Scuola e alla famiglia dello studente.

In caso di regimi vegetariani, o di altre particolari esigenze che esulino da schemi dietetici già predisposti, è necessario contattare l'ufficio mensa, per la valutazione del singolo caso e la eventuale formulazione di un menù personalizzato.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura metereologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

GLI STANDARD E GLI IMPEGNI DI QUALITÀ

L'Ufficio persegue l'obiettivo del miglioramento continuo del servizio. Per questo motivo ha individuato alcuni standard, che permettano di valutare il livello di qualità offerto.

Qualora gli utenti verificano il mancato rispetto di uno standard possono presentare reclamo e chiedere all'Ufficio Mensa quale forma di indennizzo tre pasti gratuiti:

Standard		Valore numerico o percentuale	Indennizzo
<u>Orientamento utente</u>	Numero annuo indagini qualitative/quantitative di soddisfazione degli utenti attraverso la convocazione della Commissione Mensa	2	SI
<u>Puntualità del Servizio:</u> Accoglimento delle domande di iscrizione, esonero	% di risposta alle domande entro 30 gg. lavorativi dal ricevimento della documentazione completa (ISEE e domanda)	100%	SI
<u>Garanzia menù, diete personalizzate</u>	Rotazione Menù su n. 4 settimane. % di rispetto delle diete speciali previste entro 15 gg. lavorativi dal ricevimento della domanda	100% 100%	SI

Standard		Valore numerico o percentuale	Indennizzo
<u>Monitoraggio e controllo qualità:</u>	Numero annuo controlli documentati nelle mense scolastiche per la verifica delle prescrizioni indicate nel Capitolato d'appalto	10	SI
<u>Tempi di risposta alle richieste di rimborso</u>	60 giorni dalla fine dell'anno scolastico	100%	SI
<u>Disponibilità e continuità del Servizio:</u>	Numero ore settimanali di apertura al pubblico. Numero ore settimanali di reperibilità telefonica dei referenti per il pubblico - Caselle tematiche – n. indirizzi e-mail	14h30' 36 ore 2	SI

LE MATERIE PRIME



Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

È inoltre facoltà del committente richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contratto, sulla base di un piano predefinito, nonché l'obbligo di segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato, specificandone le cause.

Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità va considerata la sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. A tale proposito può essere utile richiedere una specifica relazione tecnica con sintetica descrizione del processo di produzione delle derrate ed una relazione descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna).

Nelle mense scolastiche sono inoltre distribuiti prodotti alimentari:

- Da Agricoltura Biologica

L'agricoltura biologica comprende tutti i sistemi agricoli che promuovono la sostenibilità ambientale, avendo come base della capacità produttiva la fertilità intrinseca del suolo. L'agricoltura biologica riduce drasticamente l'impiego di input esterni attraverso l'esclusione di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario, utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie.

L'agricoltura biologica è regolamentata dal Regolamento CE n. 2081/92 ed i prodotti devono essere certificati da un Ente accreditato.

- A Lotta Integrata

La lotta integrata è un metodo di coltivazione mista, che utilizza sia la chimica che la lotta ai parassiti nocivi per le piante. Si avvale dell'impiego di fitofarmaci selettivi per gli insetti dannosi o di feromoni, dell'immissione nelle colture di antagonisti naturali dei parassiti, di tecniche di lavorazione del terreno che ostacolano in modo naturale lo sviluppo delle erbe infestanti (pacciamatura, corretta irrigazione, ecc.).

I prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata presentano un residuo minimo di pesticidi, perché grazie alle tecniche impiegate il loro utilizzo è notevolmente ridotto rispetto al prodotto convenzionale.

- DOP e IGP

La DOP (Denominazione di Origine Protetta) è un marchio di qualità che garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione di un determinato prodotto sono avvenute in un'area geografica ben precisa e delimitata. Il valore del prodotto dunque risiede in un particolare tipo di terreno, di clima, di talento umano che permettono di realizzare un prodotto inimitabile al di fuori di quell'area geografica.

Il riconoscimento del marchio è regolamentato a livello europeo ed i produttori devono attenersi ad un preciso disciplinare di produzione. L'IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli ed alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica.

Nel prodotto IGP almeno una delle fasi di formazione avviene in un'area geografica determinata.

Anche il marchio IGP è regolamentato a livello europeo.

- A chilometri zero

Sono tutti quei prodotti che vengono acquistati direttamente dalle imprese agricole del territorio e che per giungere in tavola devono percorrere brevi distanze. Questo comporta un abbassamento di emissioni di gas ad effetto serra da parte dei mezzi che trasportano gli alimenti. Il vantaggio è duplice:

riduzione dell'inquinamento e del traffico, e valorizzazione dei prodotti locali.

LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI



Il piano di trasporto dei pasti elaborato dal gestore del servizio deve essere rispettato ed eventualmente rivisto concordemente per migliorarlo. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la

qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isoteromici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

È necessario aver cura di rispettare i criteri derivanti dalle norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle attrezzature per il mantenimento dell'idonea temperatura (banchi raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isoteromici attivi o passivi, piastre eutettiche).

Il Comune di Carbonia dispone, per la preparazione dei pasti, nel centro cottura di Via delle Cernitrici:

- Scuola dell'Infanzia Cortoghiana
- Scuola dell'Infanzia S. Caterina
- Scuola dell'Infanzia Via Mazzini
- Scuola dell'Infanzia Via Liguria
- Scuola dell'Infanzia Via Dalmazia
- Scuola dell'Infanzia Barbusi
- Scuola dell'Infanzia Via Roma
- Scuola Primaria Cortoghiana
- Scuola Primaria Serbariu
- Scuola Primaria Via Mazzini
- Scuola Primaria Bacu Abis
- Scuola Primaria Via Roma
- Scuola Primaria Via Lombardia
- Scuola Primaria Is Meis
- Scuola Primaria Is Gannaus
- Scuola Secondaria di 1° grado "Don Milani"
- Scuola Secondaria di 1° grado Fara (Bacu Abis)

In ciascun centro cottura è presente un Manuale di Autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), che ha lo scopo di definire tutte le misure utilizzate per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Quotidianamente vengono effettuate verifiche lungo tutta la catena della preparazione dei pasti: ricevimento e stoccaggio delle materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, somministrazione dei cibi, pulizia e sanificazione degli ambienti.

Nel caso in cui si riscontri una “non conformità”, il personale di cucina è addestrato per attuare specifiche ed immediate azioni correttive.

Particolare attenzione è riservata alla procedura di scongelamento del pesce, mentre le carni sono tutte fresche e confezionate in sottovuoto.

I pasti sono prodotti giornalmente e non possono essere conservati per i giorni successivi.

Nelle scuole non dotate di cucina, il trasporto dei pasti avviene utilizzando furgoni coibentati e contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature di legge (cibi caldi non inferiori a 60°C ,cibi freddi non superiori a 10°C).

I primi piatti sono cucinati immediatamente prima dell’avvio alla scuola di destinazione, ed in caso di doppio turno, sono cucinati e trasportati separatamente per ogni singolo turno. Al momento della distribuzione si aggiungono il sugo di condimento o il brodo, confezionati a parte, sistema che permette un miglior risultato in termini di appetibilità e consistenza della preparazione.

I secondi piatti sono cucinati al forno od in brasiera, porzionati ed avviati alla distribuzione nel rispetto delle norme di buona prassi igienica.

I contorni a base di verdure crude vengono conditi al momento della distribuzione.

La somministrazione delle diete speciali è regolamentata in modo che la consegna sia correttamente eseguita, sia per quanto riguarda l’individuazione del bambino cui essa è destinata, sia per quanto riguarda la sicurezza da eventuali contaminazioni.

MONITORAGGIO DEL SERVIZIO E CONTROLLO QUALITA’



L’Amministrazione comunale impegna risorse umane ed economiche per il perseguimento dell’innalzamento della qualità del servizio e per garantire in proposito un adeguato sistema di monitoraggio.

Il monitoraggio è basato, principalmente, su sopralluoghi e rilevazioni periodiche..

Tutte le rilevazioni vengono effettuate senza preavviso ed i risultati dei controlli vengono attentamente valutati per la risoluzione delle eventuali criticità emerse.

LA QUALITA' DEL SERVIZIO: I NOSTRI OBIETTIVI

Obiettivo Azione intrapresa

Armonizzazione della crescita del bambino e soddisfazione dell'utenza:

- Menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale, e modulati il più possibile sul gusto dei bambini
- Personalizzazione delle diete speciali per motivi sanitari documentati da certificato medico
- Adozione di specifiche procedure di produzione delle diete speciali, che ne garantiscono la sicurezza
- Menù alternativi che rispettano la multietnicità
- Impatto Ambientale - Utilizzo di stoviglie in porcellana ed in vetro
- Riduzione del materiale non riciclabile
- Promozione della raccolta differenziata dei rifiuti
- Promozione dell'uso di erogatori di acqua potabile nelle mense

Sicurezza Alimentare Qualità

- Utilizzo di materie prima di prima qualità, con acquisizione delle schede tecniche di ciascun prodotto
- Utilizzo di prodotti a filiera controllata, in armonia con le normative sulla Tracciabilità
- Utilizzo di prodotti a valore aggiunto: biologici, a lotta integrata, a chilometri zero, equo e solidali, DOP, IGP, ecc.
- Adozione di procedure di lavorazione e di mantenimento dei pasti che ne preservano qualità nutritive, sapore, consistenza.

ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Per usufruire del servizio mensa è necessario iscriversi recandosi presso l'Ufficio Istruzione del Comune, in Via Mazzini, 68, dal mese di settembre e sino all'inizio dell'anno scolastico.



O R A R I :

Lunedì: dalle 8,30 alle 12,00

Martedì: dalle ore 16,00 alle ore 18,00

Mercoledì, Giovedì, Venerdì: dalle 8,30 alle 12,00

DEVONO ISCRIVERSI

- tutti coloro che usufruiscono per la prima volta della mensa scolastica
- tutti coloro che già frequentano la mensa scolastica dall'anno scolastico precedente.

A queste famiglie si chiede di comunicare all'ufficio Istruzione eventuali variazioni (indirizzo, recapito telefonico, scuola, ecc.)

L'iscrizione avviene nel rispetto delle diverse fasce ISEE

Anno scolastico 2013/2014			Quota pasto giornaliero	
FASCE ISEE			1° FIGLIO	dal 2° FIGLIO in poi
1^	€ 0,00	€ 3.037,98	€ 0,00	€ 0,00
2^	€ 3.037,99	€ 5.063,30	€ 0,91	€ 0,46
3^	€ 5.063,31	€ 7.568,49	€ 1,83	€ 0,92
4^	€ 7.568,50	€ 10.126,61	€ 2,42	€ 1,21
5^	€ 10.126,62	€ 12.658,25	€ 3,04	€ 1,52
6^	€ 12.658,25	€ 15.189,94	€ 3,64	€ 1,82
7^	OLTRE € 15.189,94		€ 4,20	€ 2,10

Per iscriversi è necessario compilare un modulo di richiesta, fornito dall'ufficio, ed in caso di richiesta di quota ridotta, al modulo deve essere allegata la fotocopia dell'attestazione ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) riferita all'ultima dichiarazione dei redditi presentata.

Si ricorda che tali le certificazioni relative al reddito sono soggette ai controlli di cui al vigente Regolamento per l'effettuazione dei controlli delle dichiarazioni sostitutive ISEE, approvato con delibera del C.C. n°60 del 15/10/2012;

COME PAGARE

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale che prevede una tariffa a carico degli utenti.

I pagamenti devono essere effettuato tramite versamento, esclusivamente, sul seguente cc 14099097, copia delle ricevuta di pagamento dovrà essere depositata presso l'ufficio mensa; in alternativa può essere effettuato il versamento online, utilizzando il seguente codice IBAN del Comune di Carbonia: IT67C0760104800000014099097.

Al fine di ottenere eventuali rimborsi sulle somme pagate in eccesso all'Ente è necessario presentare all'Ufficio Mensa una richiesta scritta, unitamente alla documentazione attestante l'avvenuto versamento.

