



Comune di Terranuova Bracciolini

Provincia di Arezzo

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

LA CARTA DEI SERVIZI è un impegno che la civica Amministrazione si assume nei confronti dei cittadini e si ispira alla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27.01.1994, che dispone " i principi cui deve essere uniformata progressivamente, in generale, l'erogazione dei servizi pubblici".

LA CARTA informa sull'organizzazione, sui principi, sui contenuti del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA** realizzato nella scuola dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Terranuova Bracciolini e sulle garanzie e sui diritti offerti a chi lo utilizza.

LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti sono prodotti nel centro cottura della **Mensa Centralizzata** del Comune di Terranuova

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 proposto ai bambini.

Le metodologie operative per la preparazione dei pasti sono accomunate da "principi guida" che fanno la differenza in termini nutrizionali e di qualità in un servizio di refezione scolastica in particolare:

metodo di cottura adottato- in particolare il metodo di cottura "dolce" e "lenta", come la cottura al tegame per i sughi con aggiunta di pomodoro, oppure la cottura al forno o arrosto, evitando del tutto i soffritti e le frittiture

utilizzo di grassi vegetali rispetto a quelli animali in particolare l'uso dell'olio extravergine di oliva per il condimento dei cibi crudi e cotti

non eccedere con il consumo del sale- e utilizzare erbe aromatiche per i condimenti

LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il momento della distribuzione dei pasti è un momento fondamentale della ristorazione scolastica poiché si stabilisce il **rapporto diretto con l'utenza**.

La qualità di un processo di distribuzione pasti non è soltanto il frutto di menù corretti sotto il profilo 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°.

Il servizio di distribuzione per la scuola primaria e secondaria di primo grado viene svolto nei refettori della Mensa Centralizzata di via Adige mediante apposita **linea self-service**;

Nella **scuola dell'infanzia** il momento del pasto è particolarmente importante dal punto di vista educativo; pertanto la predisposizione 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 delle scuola statale.

Nella scuola dell'infanzia il pasto viene trasportato dal **Centro Cottura** della Mensa Centralizzata in **appositi contenitori** coibentati gastronomici che consentano il mantenimento delle temperature in perfette condizioni igieniche e realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e con **apposito automezzo** igienicamente idoneo, coibentato isotermicamente e rivestito con materiale facilmente lavabile tale da garantire l'eliminazione di ogni rischio di contaminazione o danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate.

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

Nella scuola dell'infanzia il pasto è composto anche da uno **spuntino** generalmente a base di frutta che viene consumato poco dopo le ore 9 del mattino.

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 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 4 settimane, essa non prevede pasti alternativi, ma la possibilità per coloro che non mangiano il pasto previsto di consumare del **parmigiano** o **pane con l'olio** che è sempre a disposizione sui tavoli.

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.

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 LE TABELLE DIETETICHE, I MENU' E L'ORGANIZZAZIONE

Durante il mese di **Settembre**, all'avvio del nuovo anno scolastico, viene fornito **ad ogni famiglia** una copia del fascicolo che documenta la **tabella dietetica e i menù** proposti per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado.

LA QUALITA' 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.

ALIMENTI	CARATTERISTICHE
LATTE	Latte intero, pastorizzato fresco proveniente da agricoltura biologica .
YOGURT	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da agricoltura biologica .
FORMAGGI	Parmigiano Reggiano DOP, Ricotta fresca di pecora, Caciotta pecorino toscano DOP, Mozzarella, Emmental, Edamer. Stracchino
UOVA	Fresche di gallina, provenienti da allevamenti biologici .
CARNI	<p>Carne bovina di bovini allevati, macellati e sezionati in Toscana</p> <p>Carne di maiale proveniente da allevamenti locali</p> <p>Carni bianche (pollo, coniglio, tacchino) provenienti da animali nati e allevati in Italia.</p>
PESCI	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, seppie, calamari,
PESCE FRESCO	Progetto Regionale "Mangiare locale si può" utilizzo pesce fresco – Cittadella della Pesca - Camaiore
VERDURA/ FRUTTA	<p>Prodotti ortofruitticoli freschi, di stagione di provenienza nazionale</p> <p>Piselli surgelati finissimi, fagiolini verdi finissimi surgelati, spinaci e bietole surgelati proveniente da agricoltura biologica</p>
CEREALI	Di provenienza nazionale
LEGUMI	Secchi di provenienza nazionale
GRASSI	Olio extravergine d'oliva, proveniente dall'agricoltura biologica con marchio I.G.P.
SALE	Sale marino integrale e sale iodato.

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 la mensa . Si controllano:

- 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;

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 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.

Il controllo igienico sanitario

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

LA COMMISSIONE MENSA

La **Commissione Mensa** è composta dai tecnici del Settore Pubblica Istruzione, dai rappresentanti degli insegnanti dei vari ordini di scuola e da rappresentanti dei genitori facenti parte degli organismi collegiali.

La Commissione si riunisce per verificare il funzionamento delle 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'apposito Ufficio Scuola del Comune.

DISPONIBILITA' E CORTESIA

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

Saranno inoltre attuate annualmente iniziative volte a rendere più confortevoli gli ambienti adibiti a sede di refezione e più gradevole il momento del consumo del pasto.

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 .

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.

**LE ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SI EFFETTUANO PRESSO
L'UFFICIO SCUOLA DEL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI**