



---

## CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONTEVARCHI

### 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 nella scuola dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Montevarchi 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 Montevarchi, effettua il servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di 1° grado del Comune di Montevarchi, ed a richiesta prepara pasti per altri enti pubblici, istituti e associazioni varie.

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 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 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 del Comune 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**

**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 allevamenti locali.
YOGURT	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti locali.
FORMAGGI	Grana Padano DOP, Ricotta fresca di pecora, Caciotta pecorino toscano DOP, Mozzarella locale, Emmental, Edamer.
UOVA	Fresche di gallina, provenienti da allevamenti locali.
CARNI	Carne bovina con marchio di qualità I.G.P.vitellone bianco dell'Appennino Centrale Chianina qualità 5R Carne di maiale proveniente da allevamenti locali Carni bianche (pollo, coniglio, tacchino) provenienti da animali nati e allevati in Italia.
PESCI	Surgelati: sogliole, filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, seppie, calamari, palombo,
VERDURA/ FRUTTA	Prodotti ortofrutticoli freschi, di stagione e provenienti anche dall'agricoltura biologica. Piselli surgelati finissimi, fagiolini verdi finissimi surgelati, spinaci e bietole surgelati.
CEREALI	Provenienti anche dall'agricoltura biologica.
LEGUMI	Secchi, provenienti da agricoltura locale.
GRASSI	Olio extravergine d'oliva, proveniente dall'agricoltura biologica con marchio I.G.P.
SALE	Sale marino integrale e sale iodato.



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 verifici saranno forniti pasti alternativi di semplice preparazione (prodotti della panificazione, prosciutto crudo e cotto, tonno, formaggi e verdure).

Il Comune qualora venga a conoscenza della non gradibilità di alcune pietanze somministrate alla popolazione scolastica, lo segnalerà al/alla Dietista chiedendo, se possibile, la sua sostituzione 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 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.

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 Dirigenti degli Istituti scolastici 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.

#### INTERVENTI FORMATIVI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

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

- a) Conoscenza delle abitudini alimentari della popolazione scolastica locale tramite stesura di questionari da distribuire due volte all'anno.
- b) Analisi dei comportamenti rilevati.
- c) Diffusione di opuscoli con l'obiettivo di coinvolgere le famiglie in una corretta integrazione domiciliare del menù scolastico.
- d) Incontri di educazione alla salute in tema di nutrizione.



### 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 .

### MODULISTICA

I moduli per:

Iscrizione mensa

Variazioni anagrafiche

La richiesta di dieta speciale o pasti alternativi

La presentazione di reclami e/o suggerimenti e proposte

*sono disponibili presso la sede dell'Comune Piazza varchi 5 -Montevarchi oppure prelevati dal sito internet: <http://www.comune.montevarchi.ar.it>*

### 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 ed approvata dall'Amministrazione Comunale è portata a diretta 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 ed è consegnata ai membri costituenti la Commissione Mensa. Gli interessati possono, inoltre, richiederne copia al Comune.