



Carta dei Servizi
Ristorazione Scolastica

COMUNE DI LETOJANNI



**Il pasto
a scuola**

Informazioni rivolte ai genitori
degli alunni dell'Istituto
comprensivo Taormina 1 -
Plesso Letojanni

Il servizio offerto dall'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale ha investito, in questi ultimi anni, energie e risorse per garantire un servizio di mensa scolastica capace di rispondere alle esigenze dell'utenza, ma nello stesso tempo economicamente accessibile alle famiglie in tempi non sicuramente facili: anche per questa ragione i prezzi dei buoni pasto da anni non vengono aumentati e sono a livelli decisamente inferiori rispetto a quelli di realtà a noi vicine.

L'Amministrazione Comunale è convinta che il servizio di mensa si configuri come un servizio primario, profondamente integrato con la scuola. L'Istituzione comunale è stata molto attenta alle situazioni di disagio economico, venendo incontro ai nuclei familiari disagiati.

Uno sforzo notevole è stato sostenuto anche nel controllo della qualità dei cibi e del servizio. Un ringraziamento doveroso va fatto agli operatori (cuochi ed inservienti) che, con dedizione, si prodigano quotidianamente per rendere un servizio di qualità eccellente e a tutto il personale della scuola (Dirigente, corpo docente e personale ATA).

All'inizio di questo nuovo anno scolastico, grande è la mia soddisfazione nel poter inaugurare il nuovo plesso della scuola dell'infanzia di Via Messina, dotato anch'esso di locali cucina e refettorio. Tutti gli alunni dell'Istituto Comprensivo, della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, potranno usufruire del servizio di ristorazione scolastica.

Questo libretto è rivolto ai genitori che possono così avere la corretta informazione sul funzionamento e la gestione del Servizio di ristorazione scolastica. Le pagine che seguono vi permetteranno di conoscere meglio il servizio di refezione scolastica comunale e considerare l'impegno di tante persone finalizzato a garantire sempre il meglio ai nostri ragazzi.

Considerato che un bambino consuma nella sua vita scolastica fino a 1500 pasti, risulta importante e incisivo l'impegno che ci siamo assunti: mangiare a scuola è un'occasione per sviluppare l'autonomia, la condivisione di regole nel rispetto degli altri, la conoscenza e lo sviluppo della consapevolezza del "nutrirsi sano".

Buon appetito e buona e sana crescita!

Il Sindaco
Alessandro Costa



I PRINCIPI FONDAMENTALI

Premessa

La Carta del Servizio Mensa Scolastica è un documento che ne descrive i principi, le garanzie e gli standard di qualità che l'Amministrazione Comunale si impegna ad offrire agli utenti. La Carta si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" e rappresenta la volontà dell'Amministrazione Comunale di rafforzare il rapporto di fiducia con i cittadini. Ha validità pluriennale e viene offerta all'attenzione di tutte le famiglie interessate. Se dovessero intervenire delle variazioni sostanziali al suo contenuto, la stessa verrà modificata.



Il diritto al benessere e alla salute

Il Comune di Letojanni si impegna a fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali nella tutela del benessere del singolo e della comunità infantile, promuovendo iniziative sui temi della salute in sinergia con i soggetti presenti nel territorio che perseguono le medesime finalità.

L'efficacia ed efficienza

La piena soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso la continua verifica sulla corretta esecuzione del servizio e sul gradimento del pasto. Il monitoraggio continuo del Servizio è teso a ricercarne il continuo miglioramento, mediante l'adozione di soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali sempre più adeguate, compatibilmente con le risorse disponibili.

La continuità

Il servizio viene erogato regolarmente, senza interruzioni, nel rispetto del calendario scolastico. In caso di imprevisti sono programmati interventi per ridurre al minimo i disagi degli utenti.

L'uguaglianza e l'imparzialità

È assicurata la parità dei diritti per tutti gli utenti. Tutti coloro che usufruiscono del servizio sono trattati con rispetto e cortesia.

La partecipazione, l'informazione e la trasparenza

Il Comune promuove un'adeguata informazione e partecipazione delle famiglie al miglioramento del servizio, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami, ed attivando verifiche sul grado di soddisfazione.

Il diritto alla privacy

I dati personali dei bambini e delle famiglie, nel rispetto della legge sulla privacy, vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio.

Gli Indirizzi

L'Amministrazione Comunale si attiva per conseguire le seguenti finalità:

- ✓ Fornire una risposta ai bisogni della famiglia che sceglie la scuola a tempo pieno o prolungato.
- ✓ Garantire un servizio di ristorazione scolastica in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali, psicologiche, relazionali e di influenzare positivamente le scelte del bambino sugli obiettivi educativi e di salute.
- ✓ Contribuire, insieme alle famiglie, all'educazione alimentare dei propri cittadini e alla prevenzione delle malattie dismetaboliche.
- ✓ Saper rispondere a richieste di diete speciali tutelando sia la salute fisica che quella psicologica dei bambini all'interno di una vita collettiva.
- ✓ Costruire una rete di collaborazione e di conoscenza reciproca tra le famiglie, gli Enti e le Istituzioni che condividono le finalità di educare a stili di vita sani.

ALIMENTAZIONE SANA A SCUOLA E IN FAMIGLIA



IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'Organizzazione

Il Servizio di Mensa scolastica del Comune di Letojanni è un'organizzazione complessa che produce e distribuisce cibo in 2 plessi scolastici, nella scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I grado. Del Servizio Mensa Scolastica si occupa l'ufficio Ragioneria.

Il pasto viene preparato in giornata ed è composto da un “primo”, un “secondo”, un contorno, pane, frutta o dessert in conformità a quanto previsto dai menù.



Il personale è tenuto ad eseguire i compiti con competenza, gentilezza e cortesia, garantendo, per quanto possibile, la continuità del personale nelle sedi scolastiche di assegnazione: ciò favorisce il rapporto umano e relazionale con i bambini che riveste un'importanza fondamentale nell'accettazione del cibo.

Il sistema e gli strumenti di controllo della qualità

Il sistema di controllo adottato comprende:

- a) L'obbligo di adozione di un opportuno e dedicato “Manuale di Autocontrollo”, secondo il Sistema H.A.C.C.P., che consente agli operatori di monitorare tutto il processo produttivo dei pasti dalle fasi di ricevimento dei generi alimentari, stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione ai bambini, alle fasi di sanificazione delle apparecchiature e degli ambienti di lavoro. Permette quindi di evidenziare eventuali punti critici e di intraprendere azioni correttive efficaci a prevenire o superare i rischi alimentari. Questo sistema ha quindi la finalità di ridurre i rischi di contaminazione microbica e garantire ai bambini pasti igienicamente sicuri.
- b) Il monitoraggio di soddisfazione dell'utenza, svolto almeno una volta all'anno, mediante la somministrazione del “Questionario sul gradimento della mensa scolastica”.
- c) Controllo da parte dei genitori, tramite i rappresentanti di classe.



COME ISCRIVERSI ALLA MENSA, CONTRIBUIRE AL COSTO DEL SERVIZIO, ESPRIMERE RICHIESTE E RECLAMI

Le modalità di accesso alla mensa e la partecipazione al costo del servizio sono stabilite ogni anno dalla Giunta Comunale tramite Delibera.

La sottoscrizione del modulo di iscrizione comporta per il genitore l'assunzione di responsabilità sulle dichiarazioni rese e l'accettazione di tutto quanto contenuto in esso e nel Regolamento del Servizio Mensa. Nessun utilizzo del servizio sarà possibile in assenza di una regolare iscrizione o del regolare pagamento dei buoni.

Le famiglie partecipano al costo del servizio acquistando i pasti secondo le tariffe deliberate dalla Giunta Comunale per ciascun anno finanziario e allegate al Bilancio annuale del Comune. Sono previste agevolazioni in base all'ISEE e in base al numero dei figli che accedono al servizio. I nuclei familiari svantaggiati economicamente avranno accesso al servizio a costo zero.



PIRAMIDE ALIMENTARE

DIETA MEDITERRANEA

I MENÙ DELLE SCUOLE

Nelle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, formulate dal Ministero della Salute e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.06.2010, si afferma: “Un’alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un **presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale**. A scuola, 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 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 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. (...) 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 proposti nelle scuole di Letojanni sono composti sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, alternanza e distinti per il periodo invernale e estivo.

I menù proposti hanno come modello la dieta mediterranea e i suoi “antichi” principi:

- **favorire il consumo di frutta, verdura e legumi;**
- **preferire come condimento olio extra vergine di oliva;**
- **incrementare il consumo di pesce e uova, riducendo il consumo di carne.**

Presso ogni sala mensa sono affissi il menu in utilizzo. I genitori interessati possono prendere visione di questo materiale informativo, chiedendone l’autorizzazione alla scuola.



DIETE SPECIALI

In caso di documentate necessità mediche o per ragioni religiose il genitore può richiedere la variazione delle diete, che vengono elaborate e sottoposte all'autorizzazione della ASL. La richiesta di dieta speciale per necessità mediche deve essere presentata all'ufficio competente e accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, eventuali prescrizioni per la preparazione delle pietanze ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale. La dieta speciale per motivazioni religiose ed ideologiche garantisce la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici (ad esempio sostituzione delle carni per i vegetariani o della carne di maiale per gli utenti di religione musulmana). La richiesta di dieta speciale per motivi religiosi o ideologici deve essere presentata al Servizio Mensa dal genitore. Nessun costo aggiuntivo è previsto per la fruizione di diete speciali.

Diete in bianco

Il Servizio garantisce, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; mozzarella, ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela. La richiesta di dieta leggera dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata al Servizio Mensa, entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

Modifiche temporanee ai menù

È consentito al personale della mensa, in via temporanea e straordinaria, di effettuare variazioni ai piatti previsti nei menù. Tale variazione viene tempestivamente comunicata al Servizio Mensa e alle Scuole interessate.

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.) o dell'inizio e chiusura dell'anno scolastico il personale potrà cucinare i "menù delle feste".



CRITERI GENERALI PER LA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO

Standard per la qualità degli alimenti A protezione della qualità dei pasti è imposto l'obbligo:

- di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della medesima, su richiesta degli organi di controllo;
- di esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- di razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento, fino al consumo, dei requisiti di freschezza;
- di non congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche;
- di attivare un Piano di autocontrollo (Sistema HACCP) conforme alla direttiva CEE 93/43 e al D.L.vo n.155/97. La preparazione e la cottura degli alimenti sono condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti, tenuto conto degli scarti di cucina. In particolare: la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo comprese le patate e le carote che non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo; tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione; tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi; tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; i prodotti posteriormente alla data indicata come termine massimo di conservazione non vengono detenuti né usati; le temperature di mondatura di ortaggi e carni vengono mantenute al di sotto dei 10° C; le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno vengono mantenute al di sotto dei 10°.



Standard per la garanzia di qualità del servizio. Il personale impegnato nello svolgimento del servizio sopra descritto è adeguato per numero e qualifica professionale, sì da consentire un corretto svolgimento delle operazioni di distribuzione e un sollecito e ordinato disbrigo delle operazioni di distribuzione dei pasti e di riordino. Lo scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni della scuola avviene in prossimità dell'arrivo dei bambini nella sala da pranzo. Qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni è garantito in tutti i turni pari livello qualitativo/quantitativo del pasto e il completo rispetto dei requisiti generali. Per garantire la migliore possibile fruizione del pasto da parte degli utenti più piccoli e comunque nel rispetto del loro grado di autonomia, gli addetti in servizio nelle mense delle scuole d'infanzia sbucciano e tagliano la frutta, tagliano la carne, agevolano le operazioni di condimento di pietanze (es. olio sull'insalata, parmigiano sui primi piatti) o di mescolta dell'acqua.

CIBO AVANZATO

Il cibo cotto avanzato non viene gettato ma, su disposizione dell'Amministrazione Comunale, distribuito ad associazioni e/o persone indicati dall'ufficio Servizi Sociali.

COMPORAMENTO A TAVOLA

Durante i pasti è **assolutamente vietato** l'utilizzo di apparecchi elettronici quali telefoni cellulari e lettori musicali mp3.

CONTATTI

Per acquistare i buoni pasto puoi recarti all'ufficio ragioneria del Comune di Letojanni nei seguenti orari:

martedì e giovedì dalle 10,00 alle 12,00

Telefono 0942 657317

Email: ragioneria@comune.letojanni.me.it

