



CITTÀ DI FOLIGNO



Assessorato alla Pubblica Istruzione
Area Sviluppo Economico e Formazione
Servizi scolastici

CARTA DEL SERVIZIO
ristorazione scolastica

Vicini
alle esigenze
dei bambini

INTRODUZIONE

Sono lieto di presentare la Carta del Servizio di Ristorazione scolastica alle famiglie dei bambini iscritti al servizio e agli Operatori scolastici. Con questa pubblicazione intendiamo offrire a tutti i soggetti interessati una "Guida informativa" utile per la conoscenza dei principi ispiratori del servizio, della sua organizzazione e del sistema di controllo attivato a garanzia della sicurezza e della qualità dei pasti quotidianamente erogati.

Il pasto a scuola è un servizio importante per la collettività, è un momento di grande socializzazione ed è la sede opportuna per la diffusione di una nuova e più consapevole cultura alimentare. Potenziare lo stato di salute, prevenendo le malattie legate al "benessere", è l'obiettivo che persegue il Servizio di Ristorazione Scolastica dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione del Comune di Foligno.

Non c'è investimento migliore per la salute dei nostri figli che insegnare loro ad alimentarsi in modo corretto evitando così le conseguenze "tardive" di errori nutrizionali "precoci".

L'inserto contiene i menù in vigore in ogni ordine e grado nella pratica versione pocket e con i consigli per la cena.

Con la piena disponibilità dello staff tecnico ci proponiamo il miglioramento ed il proseguimento di un rapporto costruttivo con l'utenza che miri ad un soddisfacente servizio di Ristorazione Scolastica.

Il Sindaco



COS' È LA CARTA DEL SERVIZIO?

La Carta del Servizio di ristorazione scolastica descrive i principi fondamentali del servizio di ristorazione, le garanzie e la qualità che sono offerte a tutti gli utenti. La Carta si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", ed è stata elaborata dall'Ufficio Servizi Scolastici dell'Area Sviluppo economico e Formazione. La carta ha validità pluriennale e viene distribuita a tutte le famiglie che utilizzano il nostro servizio; verrà rinnovata solo in caso di modifiche sostanziali.

I PRINCIPI FONDAMENTALI

Il servizio è erogato nel rispetto di alcuni principi fondamentali:

- 1) Gli utenti hanno diritto tutti ad analogo trattamento senza distinzioni di sesso, razza, lingua, religione, opinioni politiche.
- 2) Sono garantiti il rispetto del menù e delle modalità del servizio oltre al contenimento degli eventuali disagi in presenza di eventi eccezionali.
- 3) E' garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della ristorazione scolastica, così come il diritto ad ottenere informazioni, dare suggerimenti e naturalmente presentare reclami.
- 4) L'Amministrazione si impegna a promuovere la più ampia collaborazione con le Istituzioni Scolastiche.
- 5) La piena soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso il miglioramento del servizio e l'aumento dell'efficienza delle strutture che lo svolgono.



ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Foligno produce e distribuisce circa 1800 pasti giornalieri ed è organizzato in 10 punti cottura di cui:

6 ASILI NIDO

“Raffaello Sanzio”

“Le Nuvole”

“Millecolori”

“Raggio di sole”

“Le Colline”

“Prato Smeraldo”

1 SCUOLA DELL'INFANZIA

Raffaello Sanzio

1 SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA a TEMPO PIENO

S.Caterina

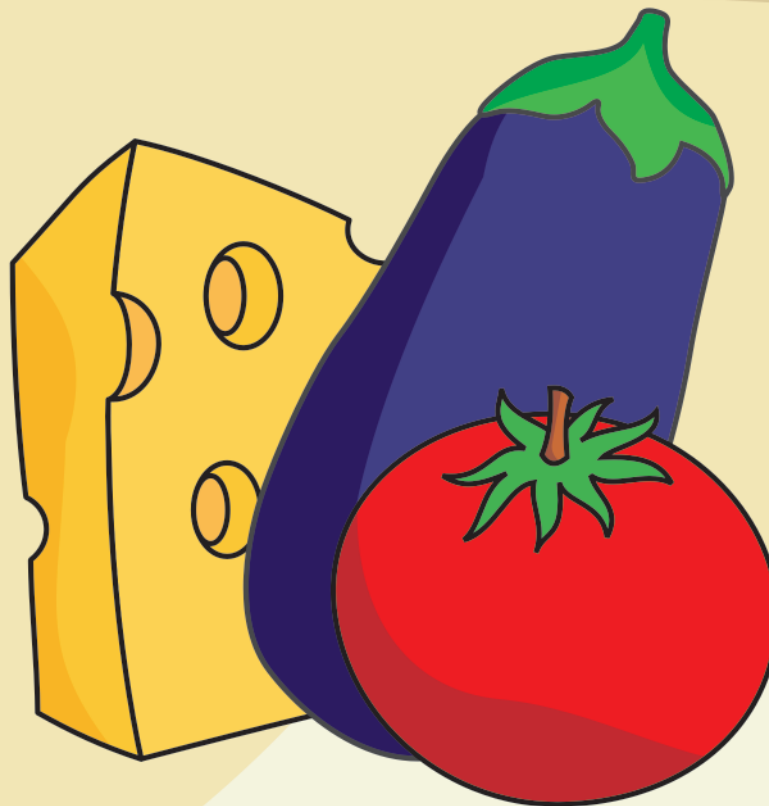
1 SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA

e SECONDARIA DI I GRADO

Colfiorito

1 CENTRO PRODUZIONE PASTI

sito in via dei Mille, invia i pasti a Scuole dell'infanzia e alle Scuole secondarie di I° grado



I pasti sono elaborati da cuochi e cuoche del Comune di Foligno; gli alimenti, consegnati giornalmente, sono preparati e cucinati secondo il menù previsto nella giornata e distribuiti ai bambini e alle bambine dal personale addetto alla somministrazione. Tutti gli alimenti utilizzati hanno requisiti di alta qualità merceologica descritti nel “Capitolato d'appalto per la fornitura dei generi alimentari”. Le derrate alimentari ed i fornitori vengono monitorati costantemente dallo staff tecnico.



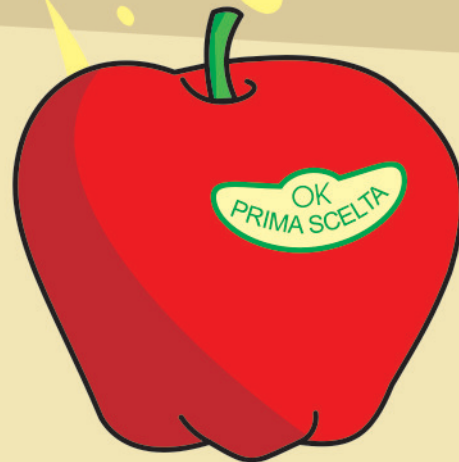
GLI OBIETTIVI GENERALI SONO:

★ STAFF OPERATIVO e SERVIZIO CONTROLLATO

Il servizio si avvale di varie figure professionali sia nella fase organizzativa che in quella esecutiva. Lo staff oltre ai responsabili amministrativi è composta da personale tecnico, esperto nel settore, quale una dietista, una biologa, 2 coordinatori di cucina e 10 cuochi. La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela dei piccoli utenti. Lo staff tecnico effettua continue verifiche e periodici controlli nelle cucine delle scuole e nel Centro produzione pasti, lo stesso avviene nei magazzini e nei frigoriferi. Inoltre esegue visite nei refettori per monitorare il servizio ed il gradimento dei pasti. E' in adozione il "Manuale

di Autocontrollo", secondo il Sistema H.A.C.C.P. Reg. CE 852/04 che consente agli addetti di monitorare la propria attività attraverso la compilazione di schede. Le schede indicano le procedure di lavoro nelle fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, rilevamento temperature, confezionamento e somministrazione dei cibi e nelle fasi di sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro. Gli eventuali punti critici sono verificati in ogni fase e sono previste azioni correttive per la loro risoluzione. Questo sistema ha lo scopo di ridurre i rischi di contaminazione, si applica a tutela dei piccoli utenti, in quanto consente di controllare tutta la filiera del servizio ed i suoi punti critici ed adottare le misure necessarie per prevenirli.

OBIETTIVO QUALITÀ



★ PERSONALE QUALIFICATO

Gli operatori addetti alle cucine sono continuamente formati, informati ed assistiti in loco, sulle procedure da seguire per garantire il mantenimento delle corrette pratiche di lavorazione degli alimenti. Lo staff organizza e partecipa a corsi annuali di aggiornamento e formazione.

☆ IL DIRITTO ALLA PRIVACY

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

☆ CONTROLLI ED ANALISI DI LABORATORIO

Il piano dei controlli e delle analisi, illustrato di seguito, è stato elaborato per dare massima garanzia sulla sicurezza e sulla qualità dei cibi serviti nelle mense e prevede controlli ed analisi di diverso tipo. Durante l'anno scolastico verranno effettuati:

- Controlli sulla produzione dei pasti e l'igiene del personale
- Controlli sulle temperature di cottura e mantenimento, sulla distribuzione dei pasti e verifiche delle caratteristiche sensoriali dei cibi (gusto ed appetibilità)
- Prelievi ed analisi degli alimenti, dei cibi preparati, alle attrezzature e al personale
- Il "Piano di Rintracciabilità degli alimenti" che consente di garantire la rintracciabilità di un alimento dalla produzione, trasformazione e distribuzione e provvederne al ritiro o richiamo immediato qualora vi sia sospetto di un rischio per la salute dei bambini
- La "Procedura di Emergenza" che pianifica le misure correttive da adottare in caso di criticità improvvise garantendo la continuità del servizio



☆ alimentazione sana, corretta e gustosa

- L'alimentazione proposta è in linea con le indicazioni del Ministero della Sanità, dell'Istituto Nazionale Nutrizione e dell'Associazione Italiana Ricerca sul Cancro per la prevenzione delle malattie del "benessere".
- I menù proposti a scuola sono "dinamici", suscettibili a variazioni e miglioramenti qualitativi al fine di far sperimentare nuovi sapori e consolidare alcune sane abitudini alimentari, ad esempio il consumo di ortaggi, legumi e pesce che sono alimenti poco graditi ma insostituibili.
- Il servizio ristorazione scolastica effettua indagini periodiche per il monitoraggio del gradimento del pasto, la qualità e gli scarti.

☆ educazione alimentare

- Abbiamo organizzato un servizio che si è sempre caratterizzato per la forte valenza educativa. La continua ricerca di una qualità nutrizionale garante della salute dei bambini è andato di pari passo con un'attività di educazione alimentare che ha visto protagonisti anche gli adulti che, con i diversi ruoli professionali, interagiscono con i bambini e i ragazzi.
- Favoriamo la riscoperta delle tradizioni gastronomiche e delle specialità locali quali: minestra di orzo, polenta, panzanella e lenticchie con salsicce.



- Collaboriamo con le scuole dell'infanzia per la realizzazione dei "Laboratori", esperienze molto efficaci per i bambini, che possono manipolare gli alimenti, scoprire sensazioni tattili diverse e capire come si preparano i cibi proposti loro in mensa.
- In stretta collaborazione con l'Asl 3 operiamo per la realizzazione di molteplici interventi alcuni sicuramente ambiziosi quali il progetto "Stili di vita come fattori di promozione della salute", che riguarda la promozione della salute rivolto alla popolazione per la prevenzione del sovrappeso, dell'obesità, dei disturbi alimentari e delle patologie conseguenti ad un'alimentazione ed un'attività fisica inadeguata.
- Promuoviamo e collaboriamo alla realizzazione di numerose iniziative di educazione alimentare volte a sensibilizzare e sostenere le famiglie nella pratica di una "alimentazione sana" e una "educazione al gusto".

ecomensa

- Utilizziamo stoviglie in arcopal, acciaio, porcellana e vetro
- Utilizziamo prodotti ecocompatibili (stoviglie monouso in mater bi, detersivi e tovagliette)
- Promuoviamo la raccolta differenziata dei rifiuti

UNA MENSA DI QUALITÀ: VIA ALLA CERTIFICAZIONE

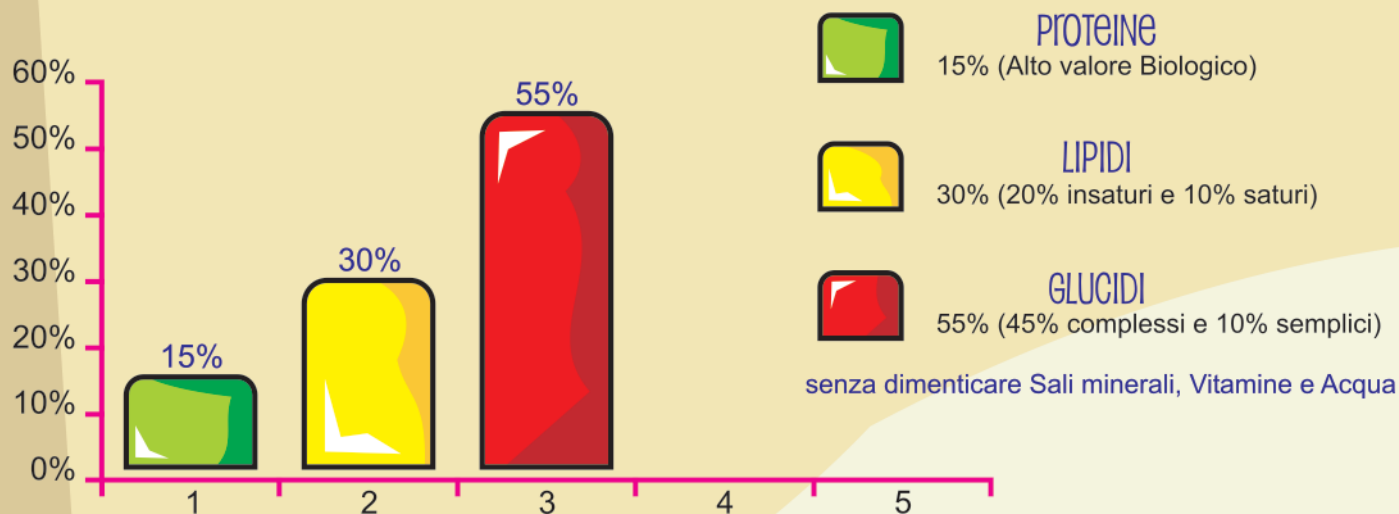
E' partito l'iter che porterà all'accreditamento del servizio al sistema di qualità ISO 9001:2000. La certificazione è un atto mediante il quale un organismo indipendente (Ente di certificazione) dichiara che il sistema è conforme a una specifica norma o ad uno standard predefinito, che risponde cioè a determinati requisiti di qualità.

La tabella dietetica

La tabella dietetica ed i menù sono stati elaborati tenendo conto dei L.A.R.N., “Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana” (revisione 1997) e delle “Linee Guida per una sana alimentazione italiana” (revisione 2003) dell’Istituto Nazionale della Nutrizione. Sono stati calcolati i fabbisogni energetici e nutrizionali per i nostri utenti che vanno da 4 mesi a 14 anni.

I bambini da 4 a 12 mesi, vale a dire lattanti e divezzi, hanno una tabella specifica presente in ogni asilo nido.

L'ENERGIA GIORNALIERA DEVE ESSERE FORNITA IN DIVERSA PROPORZIONE DAI VARI NUTRIENTI

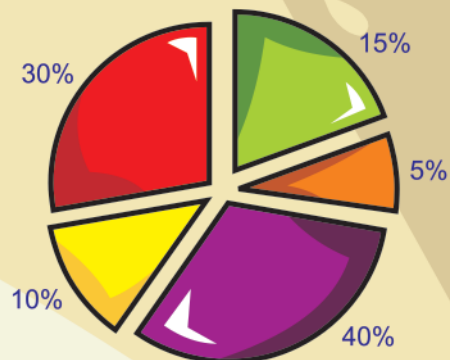


FABBISOGNI MEDI GIORNALIERI IN ENERGIA E NUTRIENTI

età' utenza	KCAL. al GIORNO	PROTEINE G	LIPIDI G	GLUCIDI G	FERRO MG	CALCIO MG	VIT. A MCG	VIT. C MG
1-3 ANNI NIDI	1400	52,5	46,6	205	7	800	400	40
4-6 ANNI INFANZIA	1750	65,6	56,3	256	9	800	400	45
7-11 ANNI PRIMARIA	2000	75	66,6	293,3	10	1000	500	45
12-14 ANNI SECONDARIA I GRADO	2250	84,3	75	329,8	15	1200	600	50

L'ENERGIA NELLA GIORNATA DEVE ESSERE RIPARTITA IN 5 PASTI

	COLAZIONE	15% delle Kcal. totali
	SPUNTINO	5% delle Kcal. totali
	PRANZO	40% delle Kcal. Totali
	MERENDA	10% delle Kcal. totali
	CENA	30% delle Kcal. totali



FABBISOGNI DI ENERGIA E NUTRIENTI PER IL PRANZO

Il servizio ristorazione scolastica, tranne che per gli asili nido, copre solamente il pasto di mezzogiorno. Vengono qui riportati i quantitativi medi, fra sesso ed età, dei fabbisogni in energia e nutrienti per il pasto di mezzogiorno.

età* UTENZA	ENERGIA Kcal	PROTEINE G	LIPIDI G	GLUCIDI G
1-3 ANNI NIDI	490 560	18 21	16,3 18,6	71,8 82,3
4-6 ANNI INFANZIA	612 700	22,9 26,2	23,3 20,41	89,8 102,6
7-11 ANNI PRIMARIA	700 800	26,2 30	23,3 26,6	102,6 117,3
12-14 ANNI SECONDARIA I GRADO	787,5 900	29,53 33,7	26,2 30	115,5 132



IL MENÙ SCOLASTICO

Il menù proposto ha come modello la dieta biomediterranea, è basato prevalentemente sul consumo di cibi di origine vegetale (derivati dei cereali, legumi, frutta, ortaggi, verdure, ecc.), con l'olio extra vergine come quasi esclusivo grasso di condimento, l'inclusione moderata di alimenti di origine animale (uova, carni, latte e derivati) e il consumo di cibi meno raffinati per aumentare l'apporto di fibra alimentare.

Le preparazioni alimentari sono semplici e di facile digeribilità, a tale scopo si eseguono cotture a vapore, al forno, in umido, escludendo frittture e soffritti.

Sono previsti due tipi di menù, invernale ed estivo, per garantire la stagionalità dei prodotti.

Il menù in adozione verrà consegnato all'inizio dell'anno scolastico a tutte le famiglie, proponendo alcuni consigli per la cena, al fine di coinvolgerle in una corretta integrazione domiciliare con il pasto scolastico.

MATERIE PRIME SANE E GARANTITE

- Carni bovine provenienti da animali allevati e macellati secondo il Disciplinare del Marchio I.G.P. "Vitellone bianco dell'Appennino Centrale" certificate dal Consorzio C.C.B.I. di S.Martino in Colle - Perugia.
- Alimenti provenienti da agricoltura biologica: riso, legumi, orzo perlato, pomodori pelati, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, succhi di frutta.
- Alimenti tipici D.O.P. (di Origine Protetta) e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta): Parmigiano Reggiano, olio extra vergine dei colli di Assisi e Spoleto.
- Frutta e verdura provenienti da coltivazioni che si attengono al metodo o lotta integrata certificata.
- Prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale.

DIETE SPECIALI E MENÙ ALTERNATIVI

DIETA SPECIALE

- La dieta speciale per patologie deve essere richiesta all'Ufficio Servizi scolastici corredata dal certificato medico rilasciato esclusivamente dal pediatra di famiglia in cui sia indicata la patologia e gli alimenti che non possono essere somministrati.

MENÙ ALTERNATIVO

- La dieta particolare per motivi religiosi deve essere richiesta all'Ufficio Servizi scolastici.

DIETA LEGGERA

- E' possibile in caso di indisposizione e malessere temporaneo fare richiesta di dieta leggera "in bianco".



IMPEGNI e Garanzie

Il servizio di ristorazione scolastica si impegna a fornire:

UN PRANZO PUNTUALE

entro 15 minuti dall'orario di inizio pasti in vigore a scuola.

PERSONALE CORTESE

Il tutto servito con gentilezza e cortesia dal personale addetto.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

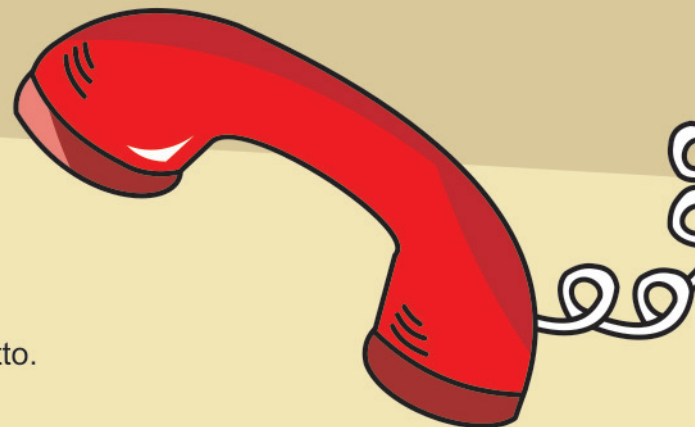
Ogni 2 mesi l'ufficio calcola le somme dovute da ogni utente per l'utilizzo del servizio. Il calcolo viene effettuato in base alle presenze rilevate giornalmente nelle singole scuole. Il costo del pasto è ridotto del 50% per il 2° o 3° fratello utente del servizio mensa. E' richiesto un contributo minimo mensile per gli utenti che presentano una situazione economica particolare.

SUGGERIMENTI e RECLAMI

L'ufficio Servizi scolastici, ciascuno per le proprie competenze, è a disposizione dell'utenza per eventuali reclami e segnalazioni del mancato rispetto dei principi e degli impegni fissati in questa carta. Sono graditi i suggerimenti per migliorare il servizio.

VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti verranno effettuati sondaggi periodici sulla qualità del servizio e sulle attese di miglioramento della ristorazione scolastica. Lo staff tecnico ed amministrativo controllerà che gli impegni e gli standard di qualità espressi in questa carta siano rispettati, intervenendo per risolvere eventuali problemi.





La ristorazione scolastica è anche informazione. Per avere chiarimenti e spiegazioni ci si deve rivolgere all'Ufficio Servizi Scolastici che riceve dalle ore 10.00 alle 12.30 dal lunedì al venerdì e dalle ore 15.30 alle 17.30 il martedì ed il giovedì.

UFFICIO SERVIZI SCOLASTICI
0742.3471902

IL NOSTRO NUM.DI FAX è
0742.3471136

e.mail: istruzione@comune.foligno.pg.it

Il personale amministrativo è a disposizione per tutte le informazioni sui costi di iscrizione, quote pasto, quote trasporto scolastico, riduzione ed esenzioni di pagamento dei bollettini bimestrali. Siamo inoltre disponibili sul sito web del Comune di Foligno.

STANDARD DI QUALITÀ

Rispetto del menù	Viene garantito per una quota non inferiore al 90%
Tempestività di introduzione del menù alternativo	<ul style="list-style-type: none">- Dieta per motivi di salute e/o religiosi: entro 72 ore dalla consegna della richiesta debitamente documentata- Dieta in bianco: immediata
Temperature e qualità adeguate	Al fine di mantenere le temperature e le qualità organolettiche dei cibi, i pasti vengono consegnati nei plessi scolastici non oltre i 20 minuti precedenti alla distribuzione
Controllo costante ed articolato	<ul style="list-style-type: none">- Compilazione giornaliera delle schede HACCP- Sopralluogo giornaliero dello staff tecnico dell'ufficio presso il Centro Produzione Pasti- Sopralluogo settimanale dello staff tecnico dell'ufficio presso tutti gli altri Centri Cottura- 15 sopralluoghi all'anno nei refettori- 20 analisi di tamponi ambientali e/o prelievi di cibo già pronti e di materie prime

Continuità delle informazioni	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuzione mensile di comunicati (lettere informative - circolari) sull'attività del servizio - Incontri mensili nelle diverse scuole, famiglie e staff tecnico - News sito web comunale
Migliorare i centri cottura e refettori	Viene definito annualmente un programma di sostituzione attrezzature e/o arredi obsoleti
Qualità percepita	Sarà verificata annualmente attraverso sondaggi di gradimento rivolti alle famiglie, gli alunni e agli insegnanti
Agevolazioni tariffa per particolari situazioni economiche	Immediata: dal giorno di presentazione della domanda presentata all'ufficio servizi scolastici. In nessun caso potrà avere effetto retroattivo
Risposta ai reclami	Entro 30 giorni dalla data di ricevimento del reclamo scritto
Consolidamento livello di soddisfazione	Per i prossimi anni scolastici mantenimento del livello di soddisfazione raggiunto nei precedenti: 90% di valutazione positiva

La Piramide Alimentare



Fai MOVIMENTO
e CONTROLLA IL TUO
PESO



La piramide alimentare illustrata rappresenta la dieta mediterranea e ti dà consigli su un'alimentazione sana e corretta.

INDICE

- Che cosa è la carta del servizio	pag. 2
- I principi fondamentali	pag. 3
- Organizzazione	pag. 4
- Obiettivo qualità	pag. 6
- Tabella dietetica	pag. 10
- Il menù scolastico	pag. 12
- Impegni e garanzie	pag. 14
- I nostri uffici	pag. 15
- Standard di qualità	pag. 16
- La piramide alimentare	pag. 18



alla mensa scolastica della tua città mangi sano, informato e soddisfatto

🍏 **MENÙ STAGIONALE E "DINAMICO"**

🍏 **ALIMENTAZIONE "BIOMEDITERRANEA", SANA, CORRETTA E GUSTOSA**

meno proteine animali – meno zuccheri – meno grassi animali

più pesce e legumi – più carboidrati complessi – più frutta e verdura

🍏 **ALIMENTI BIOLOGICI, DOP, IGP, DOC, STG, EQUO E SOLIDALI, FRUTTA E VERDURA A LOTTA INTEGRATA, NO OGM**

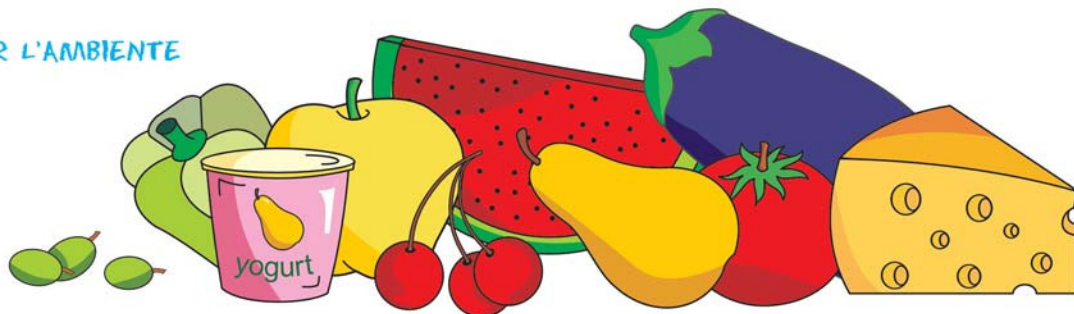
🍏 **EDUCAZIONE ALIMENTARE ED AL GUSTO**

con i bambini, le famiglie e gli insegnanti

🍏 **METODI DI COTTURA**

per una migliore digeribilità degli alimenti si propongono cotture al forno, al vapore e in umido anziché le fritture

🍏 **RISPETTO PER L'AMBIENTE**





CITTÀ DI FOLIGNO

Realizzazione a cura dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione
Area Sviluppo Economico e Formazione - Servizi scolastici
Ristorazione scolastica

STAMPATO SU CARTA RICICLATA

Stampa: Unione Tipografica Folignate - Progetto grafico: dimensionenatura.net