



LA CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Amo il bello e il buono ovunque si trovino...
Pellegrino Artusi

LA CARTA, approvata con determina n 439 del 30.12.2013, offre informazioni sull'organizzazione, sui principi, sui contenuti del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA** assicurato dal Comune di Forlimpopoli per asilo nido, scuole dell'infanzia e scuola dell'obbligo. Informa inoltre sulle garanzie e sui diritti offerti a chi utilizza il servizio. La refezione, importante servizio per facilitare l'accesso scolastico, è compito e responsabilità dell'Amministrazione Comunale e a Forlimpopoli, città natale del padre della cucina italiana, non può che essere seguita con particolare dedizione e cura.

Nelle scuole 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 personale reclutato da Aziende del settore. La distribuzione della frutta a metà mattina nelle scuole dell'infanzia è assicurata grazie alla collaborazione del personale ATA dell'Istituto Comprensivo "E. Rosetti".

LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti sono prodotti dai cuochi della cucina comunale centralizzata ubicata in Via del Tulipano, 17/Q.

Tutte le operazioni di preparazione di cibi sono effettuate nella **giornata stessa** in cui il pasto viene proposto ai bambini.

Il pasto nella Scuola dell'infanzia è composto:

1. da uno spuntino a base di frutta che viene consumato poco dopo le ore 9 del mattino;
2. dal pranzo vero e proprio (*primo e secondo piatto, contorno di verdure, pane*) che inizia verso le ore 12;

Il pasto nella Scuola elementare è composto – di norma – da un primo, un secondo, contorno di verdure, frutta e pane.

La cucina e i luoghi di somministrazione sono conformi alla normativa in materia di sanità e sicurezza alimentare, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004.

LA TABELLA DIETETICA E I MENÙ

“Avvezzatevi a mangiare d'ogni cosa, se non volete divenire incresciosi alla famiglia”
Pellegrino Artusi

Le tabelle dietetiche e i menù sono formulati secondo l'orientamento dell'**alimentazione mediterranea**, in linea con le raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e i L.A.R.N. (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti per la popolazione italiana) a cura della Società Italiana di Nutrizione Umana.

I menù adottati sono elaborati dalla Dietista incaricata dall'Amministrazione Comunale sulla base di indicazioni e principi contenuti nei seguenti documenti:

- “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana “a cura dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
- “Linee Guida per la Ristorazione Scolastica” e “Strategie di educazione alimentare e nutrizione”, Ministero della Salute ;
- Linee strategiche per la ristorazione Scolastica in Emilia Romagna”,
- Linee guida provinciali per la ristorazione scolastica, pubblicate nel volume “Ben...Essere in Tavola. Istruzioni per l'uso a scuola e a casa”

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 – trasmessa per quanto di competenza all’Azienda USL di Forlì – è articolata su 12 settimane e propone piatti e menù specifici tenendo conto della stagionalità e della tradizione romagnola. Gli operatori di cucina si attengono al menù elaborato dalla Dietista, il quale di norma non prevede variazioni-

La tabella viene inviata trimestralmente a tutti i genitori.

E’ possibile discostarsi dal menù prefissato, limitatamente ai seguenti casi:

- gita scolastica: il pasto può essere sostituito da un **“cestino pic-nic”**, **da richiedere alla cucina almeno 8 giorni prima;**
- partecipazione di cuochi comunali a scioperi di categoria, che non consentano la preparazione del normale pasto **“caldo”**; in tal caso ai bambini presenti a Scuola viene fornito – in accordo fra Amministrazione e O.O. S.S.– un pasto **“freddo”** composto da panini con affettati e formaggi;
- urgenze o casi eccezionali motivati (carenze d’organico o assenze non sostituite, imprevisti quali mancanza d’acqua, infortuni, ecc...): si provvederà con la preparazione di piatti semplici o freddi.

ALIMENTI PROVENIENTI DALL’ESTERNO, secondo protocollo di sorveglianza sanitaria nelle comunità infantili e scolastiche dell’AUSL di FO 24/07/2012:

per motivi igienico-sanitari non è concessa l’introduzione dall’esterno di alimenti ad uso collettivo o personale ad eccezione di:

- latte materno, con procedura ad hoc sulle norme di utilizzo (Allegato 4)

- alimenti speciali (prodotti per celiachia, fenilchetonuria, ecc.), per situazioni particolari autorizzate e regolamentate nel manuale di autocontrollo (HACCP).

In occasione di compleanni festeggiati durante l’orario scolastico si può ricorrere per la preparazione di torte semplici o biscotti alla cucina/centro di cottura della scuola oppure utilizzare prodotti sia dolci che salati, come ciambella, crostata, pizza, piadina ecc..., confezionati, provenienti da strutture artigianali/industriali, nutrizionalmente corretti e adatti all’alimentazione dei bambini. Sono da escludere alimenti che richiedono modalità di conservazione a basse temperature (es. farciture con creme o panna, salse a base di uovo ecc.) o con liquori. Sotto i 2 anni non è consentito l’utilizzo di uova crude.

Rispetto alle bevande, premesso che è importante abituare i bambini a privilegiare il consumo di acqua, sono da evitare quelle gassate, con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti e tra i succhi di frutta, da preferire quelli con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti.

Si raccomanda di raggruppare tali festeggiamenti per esempio una volta al mese e di tenere in considerazione la presenza di bambini con esigenze dietetiche speciali.

In altri eventi o ricorrenze particolari, organizzati nella struttura scolastica ma con gestione e responsabilità terza rispetto al personale scolastico (comitato di genitori, ecc...), il consumo di alimenti e bevande, per un principio di prudenza, dovrebbe comunque seguire le indicazioni sopraccitate e tenere sempre in considerazione la presenza di bambini con esigenze dietetiche speciali.

LE INFORMAZIONI SULLE TABELLE DIETETICHE, I MENÙ E L’ORGANIZZAZIONE

La tabella dietetica viene trasmessa – tramite la Scuola – a tutti i Genitori interessati.

I Genitori che intendono conoscere nel dettaglio le tabelle dietetiche i menù le caratteristiche degli alimenti impiegati per la produzione dei pasti le norme tecniche previste per le forniture dei generi alimentari il sistema di autocontrollo adottato l’organizzazione di lavoro della cucina comunale la composizione dei pasti alternativi per le gite scolastiche o le situazioni di emergenza possono **prenotare**, anche per telefono, **un colloquio con i responsabili del Servizio (Dietista, Capo-Cuoco, Responsabile Ufficio Scuola).**

Indirizzo Ufficio Scuola - C/o Municipio - Piazza Fratti 2 - tel. 0543/749235/6 – e-mail scuola@comune.forlimpopoli.fc.it

DIETE PERSONALIZZATE

➤ DIETA LEGGERA IN BIANCO

Per il bambino che dopo un periodo di malattia presenta una lieve indisposizione con inappetenza, può essere fornito, senza prescrizione medica, un menù cucinato con modalità ed ingredienti semplici e leggeri di durata massima di 3 giorni a base di:

- primo piatto: pasta o riso conditi con olio e parmigiano;
- secondo piatto: carne, pesce, parmigiano e verdura lessata;
- pane;
- frutta fresca di stagione.

La richiesta viene inoltrata la mattina stessa direttamente in cucina attraverso la scuola.

➤ **DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI**

La richiesta di dieta speciale per motivi sanitari comprovati, sarà redatta dal pediatra/medico curante o specialista di riferimento, su apposito modulo per le allergie/ intolleranze alimentari, e su carta intestata o modulo ad hoc per le patologie croniche (celiachia, favismo, ecc.).

Consegnata dai genitori alla Pediatria di Comunità, (o inviata per mail dal curante) valutata e autorizzata dalla pediatra referente della dietetica di comunità in collaborazione con la dietista SIAN e di seguito trasmessa ai responsabili delle istituzioni e strutture coinvolte: amministrazione comunale, dirigente scolastico, centri di cottura, ai genitori e tramite loro al pediatra e/o medico curante.

Gli operatori della pediatria di comunità e del SIAN verificano la corretta applicazione della dieta speciale e offrono consulenza e formazione alla scuola .

La richiesta di dieta speciale per allergie deve essere rinnovata ogni anno e trasmessa entro il mese di giugno per l'anno scolastico successivo. Per le patologie croniche, la richiesta non andrà più presentata. I genitori, dovranno comunicare tempestivamente alla Pediatria di Comunità, il passaggio al successivo ciclo scolastico o trasferimento di scuola del proprio figlio per permettere il proseguimento della dieta speciale.

I menù speciali devono essere elaborati in modo tale da differenziarsi il meno possibile da quelli in uso, per favorire la piena integrazione dei bambini durante il momento del pasto e devono essere adeguati dal punto di vista nutrizionale per non incorrere in squilibri alimentari ed evitare la monotonia dei piatti proposti.

➤ **DIETA PER MOTIVI RELIGIOSI/FILOSOFICI**

Per fruire di diete particolari, dettate da **motivi religiosi/filosofici**, i genitori del bambino dovranno inoltrare all'UFFICIO SCUOLA del Comune una richiesta scritta in cui debbono venir ben specificati gli alimenti di cui si chiede l'esclusione dal menù scolastico.

Tale richiesta verrà valutata e autorizzata dall'Ufficio Scuola se compatibile con l'organizzazione generale. In caso di accoglimento la dieta viene inviata alla cucina ed alla Scuola interessata, entro 5 giorni dalla data dell'autorizzazione stessa.

LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI IMPIEGATI

“ Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare”
Pellegrino Artusi

La qualità di tutti gli alimenti impiegati è ricercata in maniera particolare per la ristorazione scolastica, sia per questioni di gusto, sia per questione di sicurezza e salute alimentare. Pertanto le derrate alimentari vengono scelte rigorosamente sulla base di parametri igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

Dall'anno scolastico 2003/2004 sono stati introdotti diversi prodotti da coltivazione biologica e, ad oggi, le referenze Bio sono: frutta e verdura, cereali e pasta, legumi, uova, farina, passata di pomodoro e pomodori pelati, olio, carne bovina, pollo, latte e yogurt, stracchino. Sono inseriti prodotti a filiera breve, prodotti IGP/DOP. In sintesi:

ALIMENTI	CARATTERISTICHE
LATTE	Latte fresco intero e latte intero UHT proveniente da agricoltura biologica .
YOGURT	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da agricoltura biologica .
FORMAGGI	Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Casatella, Fontina, Ricotta, Caciotta, Stracchino proveniente da agricoltura biologica .
UOVA	Fresche pastorizzate intere provenienti da allevamenti biologici .
CARNI	Fresche da intera filiera italiana (nato, allevato, macellato e sezionato in Italia) manzo, pollo, tacchino, coniglio, suino. Prosciutto di Parma (prodotto DOP). Bresaola (IGP) . Carni bovine da allevamento Bio e a filiera breve (entro 50 KM). Pollo da allevamento Bio .
PESCI	Surgelati: filetti di halibut, filetti di merluzzo, filetti di nasello extra, filetti di platessa, coda di rospo, mazzancolle, seppie.
VERDURA/ FRUTTA	Prodotti ortofrutticoli freschi, di stagione e provenienti dall' agricoltura biologica .
CEREALI	Pasta di semola di grano duro, riso superfino arborio, orzo perlato, cous cous, miglio, farro, pane a lievitazione naturale senza aggiunta di grassi, pane grattugiato, farina di tipo 0: provenienti dall' agricoltura biologica .
LEGUMI	Secchi, freschi provenienti dall' agricoltura biologica .
GRASSI	Olio extravergine d'oliva spremuto a freddo, proveniente dall' agricoltura biologica e utilizzato a crudo.
SALE	Sale marino integrale grosso e sale marino iodato fino.

LE GARANZIE IGIENICHE

Presso la cucina è adottato il “**piano di autocontrollo**” (secondo il metodo HACCP, nel rispetto del Reg CE 852/2004) che ha lo scopo di garantire la sicurezza igienica dei pasti, attraverso la verifica ed il controllo di tutto il processo produttivo.

I CONTROLLI

- ❑ I controlli di tipo sanitario vengono effettuati dal personale operante nei vari Servizi dell’Azienda USL di Forlì.
- ❑ Il Settore Pubblica Istruzione conferisce, annualmente, incarico a Ditta specializzata per verificare/ aggiornare lo stato di attuazione del piano HACCP, aggiornare gli operatori, effettuare tamponi su ambienti ed attrezzature dei laboratori cucina per valutare la contaminazione microbica, analisi su campioni di alimenti per valutare i parametri biologici.
- ❑ I controlli qualitativi sui prodotti, sul piano organolettico e, relativamente alla corrispondenza, con i requisiti indicati dal Capitolato di fornitura, sono eseguiti dai cuochi della mensa al ricevimento delle merci.
- ❑ Per le problematiche e la criticità relative alla produzione dei pasti, i cuochi fanno riferimento all’ufficio scuola del comune in cui opera la dietista incaricata.
- ❑ La Dietista esegue, inoltre, ispezioni mensili nelle scuole per il controllo della distribuzione, dell’appetibilità dei menù preparati nella mensa centralizzata, per il controllo delle materie prime e delle fasi di produzione.

LA PARTECIPAZIONE ALLE VERIFICHE

E’ istituita la **Commissione Mensa** Cittadina composta da tecnici del Servizio Pubblica Istruzione, dai rappresentanti degli Insegnanti e dai Genitori facenti parte degli organismi collegiali.

La commissione si riunirà almeno due volte l’anno, per verificare il funzionamento delle mense scolastiche ed esprimere pareri ed osservazioni.

Durante ogni anno scolastico, il Servizio di Pubblica Istruzione del Comune autorizza **un genitore per ogni plesso** – segnalato dal Dirigente Scolastico – a **presenziare 4 volte l’anno al momento della refezione** ed a consumare il pasto fornito.

Il Genitore ha il compito di valutare: la gradibilità dei piatti, la loro conformità ai menù stabiliti, l’accettazione da parte degli allievi e il comfort ambientale, sulla base di un questionario fornito dall’Amministrazione Comunale al fine di monitorare la qualità del servizio e il grado di soddisfazione degli utenti. Nella giornata in cui il genitore consuma il pasto, si chiede anche all’insegnante che assiste al pasto di compilare un questionario simile, al fine di avere una valutazione plurale sul medesimo servizio.

In presenza di **inconvenienti e criticità**, comunque riscontrate da insegnanti e dagli operatori del servizio di distribuzione pasti, si richiede di contattare immediatamente la cucina e/o l’Ufficio Scuola del Comune.

LA CURA DEL CONTESTO IN CUI I BIMBI PRANZANO A SCUOLA

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 dall’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 risponda alle esigenze dei bambini e favorisca *lo star bene*, è sempre frutto di un buon **gioco di squadra** tra le diverse componenti della Scuola.

LA FORMAZIONE

L’Amministrazione Comunale promuove corsi di formazione per gli operatori del servizio, per i Genitori, per il personale docente.

LE RETTE

Le rette sono definite annualmente dall’Amministrazione Comunale con apposita delibera che viene adottata prima di ogni anno scolastico e comunicata alla Scuola e alle famiglie.

Per informazioni sulle rette rivolgersi all’ **UFFICIO SCUOLA del COMUNE** in P.zza Fratti 2 a Forlimpopoli, Tel. 0543/749235.

La presente viene consegnata a tutti i Genitori, Insegnanti, Operatori nella Cucina Comunale Centralizzata e nelle Scuole Nido, Materne, Elementari e Medie del territorio forlimpopolese, ovvero all’ intera squadra a cui si chiedono la massima attenzione e impegno per il benessere dei nostri figli.