

La Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica a Forlimpopoli



Comune di Forlimpopoli > gennaio 2019

Amo
il bello
e il buono
ovunque
si trovino.

PELLEGRINO
ARTUSI

INDICE

Presentazione

Mangiare insieme a scuola

OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA DEL SERVIZIO

La Carta del Servizio

Principi fondamentali del servizio

PRESENTAZIONE DEL SERVIZIO

Finalità

Modalità di accesso

Il pasto a scuola. A chi è rivolto e modalità del servizio

Il personale, il ciclo produttivo, il trasporto e la distribuzione

La qualità degli alimenti impiegati

Le garanzie igieniche

La tabella dietetica

I menù

Variazioni al menù

Alimenti provenienti dall'esterno

Diete personalizzate

La formazione

Le rette

STANDARD DI QUALITÀ E VERIFICHE

Controlli

La partecipazione

Presentazione

Il servizio di ristorazione scolastica coinvolge più di 1000 famiglie e interessa un momento altamente educativo che si inserisce in pieno nell'attività didattica e nel rapporto relazionale degli adulti e dei bambini.

Il momento del "pasto" si traduce non solo in fabbisogno nutrizionale basato su una sana ed equilibrata alimentazione, ma evidenzia il piacere di "stare insieme", di convivialità, di condivisione e confronto, di conoscenza reciproca, di scoperta di sapori e colori nuovi nel rispetto di culture diverse con la volontà di insegnare ai bambini comportamenti corretti e atteggiamenti critici verso ciò che si mangia.

Una buona alimentazione è di grande importanza a ogni età ma è soprattutto durante l'infanzia e la pre-adolescenza che è fondamentale per garantire una crescita equilibrata e abitudini alimentari sane.

La scuola, luogo deputato alla formazione della persona e del cittadino, non può quindi esimersi dal compito di promuovere, attraverso un'attività di educazione alimentare a partire dai servizi educativi della primissima infanzia, un uso corretto dei cibi e l'acquisizione di comportamenti che porteranno i bambini a essere consumatori consapevoli e coscienti.

Far acquisire un sano stile alimentare rappresenta un importante progetto educativo mirato alla maturazione globale dei ragazzi, che coinvolge tutta la comunità educante e che va ben oltre la semplice offerta di un pasto igienicamente e nutrizionalmente appropriato da consumare a scuola.

Molti sono i progetti in essere che coniugano l'alimentazione, l'ambiente, la provenienza dei prodotti, il progetto "Orto in condotta", in collaborazione con Slow Food, il progetto "A scuola bevo H2O" con la distribuzione di borracce in alluminio a ogni alunno delle scuole di Forlimpopoli, corsi di formazione per insegnanti e personale ausiliario.

Per queste ragioni l'Amministrazione Comunale da anni mira alla qualità della ristorazione scolastica, investendo significative risorse, competenze e importanti strumenti, come questa Carta del Servizio, tesa a rafforzare il rapporto di fiducia con i cittadini della nostra comunità e con l'auspicio che possa aiutare a comprender meglio questo delicato servizio pubblico e a migliorarlo tramite la partecipazione attiva.

IL SINDACO
Mauro Grandini

Mangiare insieme a scuola

Per i bambini e le bambine così come per i ragazzi e le ragazze, il cibo è fonte di conoscenza di gusti e sapori nuovi, ma anche elemento di gratificazione psicologica perché espressione delle cure e dell'attenzione degli adulti, manifestazione, fin dalla nascita, del loro affetto e della disponibilità alla relazione.

È necessario quindi tenere sempre presente il duplice aspetto: quello fisico legato ai fabbisogni nutrizionali nelle diverse età evolutive, e quello psicologico legato al mondo delle relazioni e ai significati simbolici che riveste il cibo, in ognuno di noi.

Il Comune, con la consapevolezza di questa complessità, si propone di promuovere una “sana” alimentazione per favorire il benessere dei propri “commensali” dai più piccoli agli adolescenti.

La tutela della salute ha una parte fondamentale, considerato che il pranzo è il pasto centrale della giornata e, insieme alla colazione e alla cena, è indispensabile per un corretto apporto calorico e nutrizionale. Il nostro impegno è teso a diffondere la cultura del momento del pasto come contesto importante di conoscenza reciproca e di convivialità non solo fra pari ma anche con gli adulti, salvaguardando quella componente di piacere dello “stare insieme” che caratterizza i pasti consumati in una dimensione di socialità.

Per ottenere un buon consumo del pasto è infatti importante anche l'atteggiamento di tutti coloro che ruotano intorno al momento del pranzo a scuola: insegnanti, personale addetto a sporzionamento e distribuzione e operatori scolastici.

Le pietanze sono pensate affinché il bambino e la bambina possano accogliere il cibo con piacere, sperimentando sapori diversi e alimenti nuovi, sviluppando il proprio gusto personale.

È necessario quindi che il bambino sia rispettato nelle sue scelte e contemporaneamente abbia le opportunità di educazione a una corretta dieta alimentare.

L'ASSESSORE ALLA SCUOLA
Sara Pignatari

OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA DEL SERVIZIO

La Carta del Servizio della ristorazione scolastica

La Carta dei Servizi è un impegno che il Comune di Forlimpopoli si assume nei confronti dei cittadini attraverso un documento pubblico con il quale dichiara, in maniera trasparente, quali sono i servizi offerti, le caratteristiche essenziali, le modalità di accesso e con quali standard di qualità si impegna a fornirli.

La Carta, approvata con delibera di giunta del 27.12.2018, trova il suo fondamento normativo nella direttiva del presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/1994 “Principi sull'erogazione dei servizi pubblici”.

La Carta è per sua natura uno strumento destinato a essere periodicamente aggiornato e modificato a seguito alle nuove esigenze del servizio.

Principi fondamentali del servizio

1_ **Diritto al benessere e alla salute**

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali nella tutela del benessere e della salute.

2_ **Uguaglianza e imparzialità**

Il servizio di ristorazione scolastica è fornito secondo criteri d'imparzialità ed equità, sulla base dell'uguaglianza di accesso per tutti, senza distinzione di sesso, razza, religione, lingua e condizione sociale.

3_ **Continuità**

Il servizio di ristorazione scolastica è erogato in maniera continuativa e senza interruzioni, tenendo conto del calendario scolastico e delle cause di forza maggiore. Il Comune si impegna a comunicare preventivamente eventuali cambiamenti o interruzioni programmate nell'erogazione del servizio, in modo da garantire, per quanto possibile, una riduzione del disagio.

4_ **Partecipazione e trasparenza**

Il Comune promuove un'adeguata informazione e partecipazione dei cittadini al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami, e attivando verifiche del grado di soddisfazione.

5_ **Efficacia ed efficienza**

Il Comune si impegna a perseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia del servizio di ristorazione scolastica, adottando le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee, compatibilmente con le risorse disponibili.

6_ **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.

PRESENTAZIONE DEL SERVIZIO

Finalità

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare a tutti i bambini e ragazzi la partecipazione alla attività scolastica, concorrendo all'effettiva attuazione del diritto allo studio. L'obiettivo è quello di fornire un pasto, inserito in un equilibrio che tenga conto degli altri pasti della settimana, calibrato dal punto di vista nutrizionale e sicuro dal punto di vista igienico-sanitario.

Ma un buon pasto non dipende soltanto dalla qualità degli alimenti utilizzati e dalla gradibilità dei menù predisposti dall'AUSL e cucinati 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.

Modalità di accesso

La domanda di iscrizione alla ristorazione scolastica deve essere presentata on line accendendo al portale SOSIAHOME tramite il sito del Comune di Forlimpopoli alla sezione "Iscrizione ai servizi scolastici" all'inizio di ogni ciclo scolastico.

Le modalità di iscrizione e la tempistica sono comunicate tramite circolari informative dedicate inviate a tutti i bambini residenti nel comune di Forlimpopoli in età idonea all'iscrizione al primo anno della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado.

Il pasto a scuola. A chi è rivolto e modalità del servizio

Il servizio di refezione scolastica viene fornito nei seguenti plessi:

- nido d'infanzia comunale "La Lucciola": tutti i giorni
- scuole dell'infanzia statali "Pollicino", "Spallicci", "Rodari", "Acquerello": tutti i giorni
- scuole primarie "De Amicis" e "Don Milani": tempo pieno tutti i giorni e moduli nei giorni di rientro pomeridiano e alunni del post scuola
- scuola secondaria di I grado "Marinelli" solo per gli alunni del post scuola e del corso musicale

Usufruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni, gli insegnanti del nido d'infanzia comunale, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondaria purché in servizio nei refettori al momento del pasto.

Avvezzatevi
a mangiare
d'ogni cosa,
se non volete
divenire
incresciosi
alla famiglia

PELLEGRINO
ARTUSI

Nelle scuole, l'allestimento della sala refettorio, la distribuzione delle pietanze e l'assistenza ai bambini durante il consumo del pasto, riordino e pulizia dei locali e cucinette è gestito tramite affidamento in appalto con apposita adesione a convenzione Intercenter.

La distribuzione della frutta a metà mattina nelle scuole dell'infanzia è assicurata dal personale ATA dell'Istituto Comprensivo E. Rosetti.

Il pasto deve essere consumato all'interno dei locali mensa o autorizzati allo scopo e non può essere consumato all'esterno degli stessi. Per motivi igienico-sanitari non è consentito consumare pasti non forniti dal Comune nei locali mensa.

Nel caso in cui l'alunno non sia presente al momento del pasto, per motivi programmati, i genitori devono comunicarlo al momento dell'ingresso. In caso contrario il pasto verrà comunque addebitato anche se non consumato.

In caso di uscita anticipata per motivi sopraggiunti, il pasto prenotato deve essere pagato.

Il personale, il ciclo produttivo, il trasporto e la distribuzione

I pasti sono prodotti presso la Cucina Comunale Centralizzata ubicata in via del Tulipano, 17/Q a Forlimpopoli, provvista delle necessarie autorizzazioni igienico-sanitarie e delle idonee attrezzature.

All'interno della cucina lavorano dipendenti dell'Amministrazione Comunale: 1 capo cuoco, 4 cuochi e 1 addetto alle pulizie dipendente da Azienda di settore tramite affidamento in appalto con apposita adesione a convenzione Intercenter

Tutto il personale in servizio è tassativamente tenuto a precise norme igienico-sanitarie e di comportamento.

FASI di produzione

Per la produzione dei pasti sono utilizzate materie prime (derrate alimentari, frutta e verdura) di prima qualità dal punto di vista nutrizionale, organolettico e igienico-sanitario.

1_Controllo, pulizia e preparazione degli alimenti: il personale addetto alla cucina, alla consegna sottopone la merce al controllo per la verifica delle quantità e della qualità prima della presa in carico. A seguire calcola l'esatta quantità delle derrate alimentari sulla base del numero dei pasti ordinati quotidianamente dalle scuole e avvia la preparazione approntando i piatti che necessitano di tempi più lunghi.

2_Cottura: la cottura dei cibi avviene giornalmente nel rispetto del menu stabilito, autorizzato da AUSL. I metodi di cottura utilizzati sono quelli semplici come lessatura, a vapore, alla griglia o alla piastra, al forno, brasata o stufata per il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti con limitazione dell'uso dei grassi. Tutte le operazioni di preparazione dei cibi sono effettuate nella giornata stessa in cui il pasto viene proposto ai bambini.

3_Confezionamento: a seguito della cottura, i pasti sono confezionati in contenitori di acciaio che garantiscono il mantenimento delle condizioni igieniche. Per le diete speciali i pasti sono confezionati in contenitori monoporzione, termosigillati ed etichettati (con i dati del destinatario).

4_Trasporto: i pasti confezionati sono riposti in apposite casse termiche idonee al trasporto di prodotti alimentari. Le casse termiche utilizzate mantengono corrette temperature sia calda che fredda. Il trasporto avviene con mezzi dedicati ed è organizzato in base ai diversi orari di consumazione pasti nei plessi scolastici.

5_La distribuzione: È effettuata dal personale specializzato, dotato di adeguato abbigliamento secondo normative previste nel piano HACCP.

Per il conferimento del pasto sono usate posate e piatti in materiale biocompostabile, questo perché il Comune di Forlimpopoli, pioniera fin dal 2006 nella raccolta differenziata porta a porta e attento alla sostenibilità ambientale, ha deciso di utilizzare solo materiale riciclabile e destinato al rifiuto organico per la refezione scolastica in sostituzione della plastica usa e getta.

La qualità degli alimenti impiegati

Particolarmente ricercata è la qualità degli alimenti utilizzati nelle preparazioni e proposti nei menu, per questioni di gusto, di sicurezza e di 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, stracchino. Sono inseriti prodotti a filiera breve, prodotti IGP (indicazione geografica protetta) e DOP (denominazione origine protetta).

In sintesi:

LATTE: Latte fresco intero e latte intero UHT proveniente da agricoltura bio.

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, pasta integrale (solo per infanzia, primaria e secondaria di I grado), 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 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

Per garantire la sicurezza degli alimenti e la salute degli utenti, è prevista l'adozione del "Piano di autocontrollo" in adempimento al D.Lgs 3/11/2007 n.193.

Tale piano permette di controllare ogni fase della lavorazione e di intervenire per superare momenti di criticità (cioè il rischio igienico-sanitario, biologico, chimico, fisico, ecc).

Tale sistema di monitoraggio prevede l'utilizzo di misure atte a eliminare rischi, sia di azioni di bonifica nei riguardi degli agenti potenzialmente patogeni; ad esempio, maggiori e particolari attenzioni sono previste ed attuate in tutte le fasi di lavorazione (dalla conservazione, alla preparazione, alla pulizia delle attrezzature) degli alimenti di origine animale (carne, pesce, uova) che sono a maggiore rischio di contaminazione.

La tabella dietetica

La proposta di una tabella dietetica corretta, che prevede giusti abbinamenti e adeguate porzioni, ha lo scopo di stimolare gli alunni al rispetto di corrette abitudini alimentari, che, se acquisite nei primi anni di vita, diventeranno durature corrette abitudini alimentari. Al fine di soddisfare i diversi fabbisogni nutrizionali sono previste idonee grammature diversificati in base all'età dei bambini.

Le tabelle dietetiche sono formulate 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 e vengono redatte sulla base di menù predisposti dall'Ausl con alcune personalizzazioni per incontrare le esigenze di lavoro della cucina e dell'organizzazione scolastica.

I menù etico-religiosi adottati sono elaborati dalla Dietista incaricata dall'Amministrazione Comunale sulla base del menu fornito dall'Ausl.

I menù

I menù privilegiano il consumo di cereali, legumi, verdura e frutta fresca di stagione, pesce, olio extravergine di oliva e riducono il consumo di carni e latticini secondo l'orientamento della dieta mediterranea e vengono trasmessi, per la verifica e l'approvazione, dell'Ausl Romagna.

Sono articolati su 6 settimane e propone piatti e menu specifici tenendo conto della stagionalità e della tradizione romagnola.

La tabella viene pubblicata sul sito del Comune di Forlimpopoli (www.comune.forlimpopoli.fc.it) e sul sito dell'Istituto Comprensivo E. Rosetti di Forlimpopoli (www.icrosetti.edu.it)

Il pasto nel nido e nella scuola dell'infanzia è composto:

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

Il pasto nella scuola primaria e secondaria è composto, di norma

- da un primo, un secondo 8 in alternativa un piatto unico) contorno di verdure, frutta e pane e viene servito nel primo turno verso le ore 12 e nel secondo turno verso le 13.

Variazioni al menù

È possibile discostarsi dal menù fissato, limitatamente ai seguenti casi:

- uscita didattica Scuola dell'Infanzia: il pasto è sostituito da un cestino pic-nic (richiesto dalla segreteria della scuola almeno 15 giorni prima);
- urgenze o casi eccezionali derivanti da eventi non programmabili (esempio la mancata consegna delle derrate)

Il servizio mensa potrà essere chiuso solo per problematiche non superabili (come la mancanza di acqua corrente o energia elettrica).

Alimenti provenienti dall'esterno

Secondo il 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 a uso collettivo o personale ad eccezione di:

- latte materno, con procedura ad hoc sulle norme di utilizzo (All 4)
- alimenti speciali (prodotti per celiachia, fenilchetonuria, ecc.) per situazioni particolari autorizzate e regolamentate nel manuale di autocontrollo (HACCP).

Nell'ottica di una comunità di intenti fra Amministrazione Comunale e l'Istituto Comprensivo E. Rosetti nella direzione di una alimentazione sana ed equilibrata è consentito, in occasione di compleanni e/o feste utilizzare prodotti sia dolci che salati confezionati provenienti da strutture artigianali/industriali accompagnati da scontrino fiscale. 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. In merito 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. Per i succhi di frutta, preferire quelli con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zuccheri aggiunti.

Diete personalizzate

Dieta leggera in bianco

Può essere fornito, senza prescrizione medica, un menù cucinato con modalità e ingredienti semplici e leggeri per qualche giorno. La richiesta viene inoltrata la mattina stessa direttamente in cucina dal personale ATA che raccoglie prenotazione pasti attraverso la prenotazione del pasto informatizzata con i tablet.

Diete speciali per motivi sanitari

La richiesta di dieta speciale per motivi sanitari comprovati, su presentazione di certificazione del dal pediatra/medico curante o specialista di riferimento da consegnare alla Pediatria di Comunità di Forlì, Via Colombo 11 o via mail (upd.fo@auslromagna.it) per la valutazione e autorizzazione in collaborazione con la dietista SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) e di seguito trasmessa ai responsabili delle istituzioni e strutture coinvolte: amministrazione comunale, dirigente scolastico, ai genitori.

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 non è richiesto il rinnovo annuale perché la dieta è autorizzata per l'intero ciclo scolastico. I genitori, dovranno comunicare tempestivamente alla Pediatria di Comunità, il passaggio al successivo ciclo scolastico o il trasferimento di scuola del proprio figlio per permettere il proseguimento della dieta speciale.

I menu speciali devono:

- essere elaborati in modo tale da differenziarsi il meno possibile da quelli in uso al fine di favorire la piena integrazione dei bambini durante il momento del pasto;
- essere adeguati dal punto di vista nutrizionale per non incorrere in squilibri alimentari;
- evitare la monotonia dei piatti proposti;

in base alle indicazioni trasmesse dall'unità pediatrica distrettuale.

Per motivi religiosi/filosofici

La famiglia deve darne indicazione nel momento dell'iscrizione on line al servizio di refezione. La richiesta è valida per l'intero ciclo scolastico salvo diversa comunicazione scritta all'Ufficio Scuola del Comune di Forlimpopoli dal genitore.

Tutte le diete vengono attivate entro 5 giorni dalla presentazione della richiesta.

La formazione

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

Le rette

La famiglia partecipa al costo del servizio attraverso una tariffa a pasto consumato.

Le rette sono definite annualmente dall'Amministrazione Comunale con apposita delibera adottata entro l'inizio di ogni anno scolastico e comunicata alla Scuola e alle famiglie con circolari informative che vengono pubblicate sul sito del Comune di Forlimpopoli (www.comune.forlimpopoli.fc.it) e sul sito dell'Istituto Comprensivo E. Rosetti di Forlimpopoli (www.icrosetti.edu.it).

L'iscrizione al servizio di refezione va fatta a partire dal mese di marzo sempre sul sito istituzionale del Comune di Forlimpopoli alla sezione "servizi on line" cliccando sul bottone "Iscrizione ai servizi scolastici". L'eventuale agevolazione tariffaria parziale, in base all'ISEE, va richiesta sempre nella domanda on-line di iscrizione al servizio.

La retta va pagata mensilmente tramite la scelta (sempre on line nel momento dell'iscrizione) tra le seguenti tipologie:

- addebito diretto in conto corrente Sepa SDD
- bollettino pagabile on line

In caso di reiterata morosità, previa informazione all'interessato, vengono compiute le necessarie azioni di sollecito presso le famiglie, qualora risultino infruttuose, si procede alla riscossione coatta delle somme dovute. per gli utenti che ne fanno richiesta si dispone l'eventuale rateizzazione dell'importo dovuto

STANDARD DI QUALITÀ E VERIFICHE

Controlli

I controlli di tipo sanitario vengono effettuati dal personale operante nei vari Servizi dell'Azienda Ausl Romagna.

Il Settore Pubblica Istruzione conferisce tramite gara di evidenza pubblica, incarico a Ditta specializzata per predisposizione/verifica/aggiornamento dello stato di attuazione del piano HACCP.

Il piano comprende: aggiornamento agli operatori, tamponi su ambienti e attrezzature dei laboratori cucina per verificare eventuali contaminazione microbiche, analisi su campioni di alimenti per valutazione i parametri biologici.

I controlli qualitativi sui prodotti, sul piano organolettico e la corrispondenza ai 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 alla Dietista incaricata dall'Amministrazione Comunale che opera in stretta collaborazione con la responsabile del servizio scuola del Comune.

La Dietista, ai fini del monitoraggio del servizio, esegue varie ispezioni nelle scuole per il controllo del servizio di distribuzione dei pasti, compresa l'appetibilità dei menù preparati nella mensa centralizzata, e presso la cucina centralizzata per il controllo delle materie prime e delle fasi di produzione.

Durante l'anno vengono effettuati ulteriori controlli presso le cucinette, refettori e locali di porzionamento da parte della ditta specializzata, dietista e personale ufficio scuola per verificare il rispetto di quanto stabilito nel capitolato e nel rispetto del Piano HACCP con elaborazione di report

La partecipazione

È istituita annualmente, con atto di Giunta Comunale, il Comitato Mensa composto da Assessore alla Scuola, responsabile Ufficio Scuola, 1 rappresentante genitore e 1 rappresentante insegnante/educatore per ogni scuola segnalati dall'istituto Comprensivo E. Rosetti e dai gestori del Nido La Lucciola.

La commissione, viene riunita su convocazione dell'Amministrazione Comunale, indicativamente a Dicembre e ad Aprile per valutare l'andamento del servizio in funzione del primo e secondo periodo dell'anno scolastico.

Durante ogni anno scolastico, il Servizio di Pubblica Istruzione del Comune autorizza i genitori rappresentanti del comitato a presenziare fino a 4 volte l'anno al momento della refezione ed a consumare il pasto fornito.

Il genitore ha il compito di valutare compilando un questionario fornito dall'Amministrazione stessa: la gradibilità dei piatti, la loro conformità ai menu stabiliti, l'accettazione da parte degli allievi, l'osservazione degli scarti, del comportamento del personale del servizio e il comfort ambientale, e quant'altro può essere utile per il miglioramento del servizio stesso. Nella giornata in cui il genitore consuma il pasto, un insegnante in servizio in quel refettorio deve compilare un questionario identico al fine di avere una valutazione plurale sul medesimo servizio. I questionari elaborati devono essere consegnati all'ufficio scuola e saranno argomento di discussione nelle riunioni del comitato.

In presenza di inconvenienti e criticità, comunque riscontrate da insegnanti e operatori del servizio di distribuzione pasti, è richiesto contattare immediatamente la cucina e/o l'Ufficio Scuola del Comune per risolvere tempestivamente il problema.

Comune di Forlimpopoli
IV Settore: Scuola, Cultura, Sport e Servizi Sociali.

Responsabile del Settore: Laura Laghi quartosettore@comune.forlimpopoli.fc.it
Responsabile Ufficio Scuola: Noris Bondi scuola@comune.forlimpopoli.fc.it

Ufficio Scuola - Piazza Fratti 2 Forlimpopoli
0543/749235
Orario di apertura al pubblico
Martedì e Giovedì dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 17

La presente Carta consegnata a tutti gli utenti iscritti al servizio di refezione tramite e-mail e agli insegnanti, operatori nella Cucina comunale centralizzata e nel nido d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie e secondaria di I grado del territorio forlimpopolese, all'intera squadra che deve mettere la massima attenzione e il massimo impegno per il benessere dei nostri figli.

Scegliete
sempre
per materia
prima
roba della
più fine,
ché questa
vi farà figurare

PELLEGRINO
ARTUSI