



## COMUNE DI ASSEMINI

### **LA CARTA DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

*(approvata con Deliberazione del Commissario Straordinario n. 9 del 19.09.2012)*

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.

#### **Principi Fondamentali**

##### ***Il diritto al benessere e alla salute***

Il Comune 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 sulla gradibilità 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. Il Comune verifica periodicamente anche con le associazioni dei consumatori l'adeguatezza degli standard del Servizio.

##### ***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. Collabora con le associazioni dei consumatori per individuare le soluzioni di eventuali criticità emerse dai reclami dei cittadini nell'ottica del miglioramento del servizio.

##### ***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 dimetaboliche.
- ✚ 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. Per rilevanza citiamo le Istituzioni Scolastiche, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari, il Servizio Pediatrico del Consultorio e i pediatri di base.

## **IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

### **L'Organizzazione**

Il Servizio di Mensa Scolastica del Comune di Assemini è un'organizzazione complessa che produce e distribuisce in 5 scuole dell'infanzia, 4 scuole primarie e 2 scuole secondarie di 1° grado, circa 1.400 pasti giornalieri.

Del Servizio Mensa Scolastica si occupa il Servizio Istruzione.

Il Servizio Mensa Scolastica è affidato a Ditta esterna specializzata nel settore della ristorazione scolastica, selezionata con gara d'appalto europea e in possesso di certificazione di qualità.

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

I pasti sono preparati in un unico centro di cottura e successivamente trasportati fino alle sale mensa di ciascuna scuola con automezzi e contenitori termici idonei che ne salvaguardano gli aspetti igienici e il mantenimento delle temperature. Vengono garantiti percorsi e tempi che assicurano la minor sosta possibile dei pasti tra il centro di cottura e la scuola.

Anche la distribuzione è svolta dalla Ditta esecutrice, che è tenuta ad eseguire questo compito 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.

Dove possibile, ovvero nelle scuole secondarie di primo grado, viene attivata la distribuzione dei pasti con sistema "self service", molto gradito ai ragazzi.

### **Il sistema e gli strumenti di controllo della qualità**

Il sistema di controllo adottato comprende:

a) l'obbligo di adozione da parte della Ditta esecutrice 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) Le Commissioni di Controllo composte da:

- un rappresentante designato dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzioni di convocazione della commissione, verbalizzazione, contatti con la ditta esecutrice dell'appalto, controllo diretto della qualità;

- un rappresentante dei genitori designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dei fruitori e di rilevazione diretta della qualità;
  - un rappresentante del personale scolastico designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dell'istituzione scolastica e di rilevazione diretta della qualità;
  - un rappresentante delle associazioni locali dei consumatori
- c) Il monitoraggio di soddisfazione dell'utenza, svolto almeno una volta all'anno, mediante la somministrazione del "Questionario sul gradimento della mensa scolastica"

 <b>Comune di Assemini</b>			
<b>Questionario sul gradimento della mensa scolastica</b>			
<b>Cognome e Nome:</b> _____		<b>Classe</b> _____	<b>Data di oggi</b> _____
<b>Come era il pranzo di oggi? Dai un voto da 1 a 10 ad ogni pietanza</b>			
Per PRIMO PIATTO ho mangiato _____		e il mio voto è _____	
Per SECONDO PIATTO ho mangiato _____		e il mio voto è _____	
Per CONTORNO ho mangiato _____		e il mio voto è _____	
Come FRUTTA ho mangiato _____		e il mio voto è _____	
<b><i>In generale alla mensa scolastica...</i></b>			
...il cibo è	<input type="checkbox"/> Pessimo	<input type="checkbox"/> Poco buono	<input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Ottimo
...le persone che ti servono il cibo sono	<input type="checkbox"/> per niente brave	<input type="checkbox"/> Poco brave	<input type="checkbox"/> Brave <input type="checkbox"/> Bravissime
...nella sala mensa mi trovo	<input type="checkbox"/> sempre male	<input type="checkbox"/> non sempre bene	<input type="checkbox"/> sempre bene <input type="checkbox"/> sempre benissimo
...il tempo dedicato al pranzo è	<input type="checkbox"/> pochissimo	<input type="checkbox"/> poco	<input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> abbondante

### **IL REGOLAMENTO DEL SERVIZIO. 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 disciplinate dal Regolamento del Servizio Mensa Scolastica.

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.

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, ai sensi dell'articolo 172, comma 1.e) del D. Lgs n.267/2000.

Al fine di favorire la completa e tempestiva informazione dei cittadini la tabella delle tariffe è riportata nel modulo d'iscrizione.

I cittadini fruitori del Servizio di Mensa Scolastica possono presentare richieste o reclami scritti riguardo al funzionamento e alla qualità del servizio, indirizzandoli al Dirigente dell'Area Amministrazione e Finanze e trasmettendoli in uno dei modi seguenti:

- Inviando una lettera al Comune di Assemini – Piazza Repubblica 13 – 09032 ASSEMINI;
- Spedendo un fax al numero 070949458;
- inviando una mail a [pubblicaistruzione@comune.assemini.ca.it](mailto:pubblicaistruzione@comune.assemini.ca.it)

I reclami saranno analizzati in vista dell'accertamento e della soluzione dei problemi esposti dai cittadini.

## I MENU 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 Assemini sono articolati su cinque settimane, composti sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, alternanza e distinti per il periodo invernale (indicativamente per il periodo 01/11 - 31/03) e estivo (indicativamente per il periodo 01/04 - 30/10).

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.

I menu sono controllati e approvati dal Servizio Igiene e Alimenti della ASL e rispettano le indicazioni del Ministero della salute, riguardo alla frequenza di consumo degli alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana:

Frutta e vegetali	una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	una porzione tutti i giorni
Pane	una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Presso ogni sala mensa sono affissi il menu in utilizzo e la raccolta delle schede tecniche/descrittive di ogni singola pietanza e degli ingredienti che la compongono. I genitori interessati possono prendere visione di questo materiale informativo, chiedendone l'autorizzazione alla scuola.

**COMUNE DI ASSEMINI****Menu autunnale - invernale per le scuole primarie e dell'infanzia**

	<b>1<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>2<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>3<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>4<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>5<sup>a</sup> Settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Farfalle al pomodoro	Pennette al pomodoro	Pastina in brodo vegetale	Risotto al ragù di verdure	Pipette al burro e parmigiano
	Nasello (*) alla parmigiana	Pollo arrosto	Fesa di tacchino panata al forno	Scaloppina di pollo al limone	Fettina di vitello alla pizzaiola
	Carote a julienne	Insalata mista (finocchi e lattuga)	Patate e carote al vapore	Insalata mista (lattuga e radicchio)	Insalata mista (carote e belga)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Arancia	Mela Golden	Mela	Clementine	Clementine
<b>Martedì</b>	Brodo di carne di vitello con pastina o crostini	Pipette con la ricotta	Riso al pomodoro	Minestra di legumi misti	Minestrone di verdura con legumi
	Bocconcini di pollo in umido	Polpette di vitellone e suino al sugo	Sfornato al prosciutto	Prosciutto cotto o crudo	Sogliola (*) panata al forno
	Insalata mista (finocchi e lattuga)	Finocchi	Insalata mista (finocchi e rucola)	Insalata mista (lattuga e carote)	Finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Arancia	Pera	Banana	Banana
<b>Mercoledì</b>	Malloreddus al ragù di carne di manzo	Passato di verdura	Lasagne al ragù di macinato misto (vitellone e suino)	Lumachine burro e parmigiano	Riso al pomodoro
	Formaggio dolce sardo	Bocconcini di vitello in umido	Pecorino dolce	Sfornato con zucchine, carote, piselli	Dolce sardo
	Insalata verde (iceberg)	Patate al forno	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata verde con gherigli di noce	Insalata mista (finocchi e rucola)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta fresca di stagione	Pera	Mandarancio	arancia	Crostata con marmellata
<b>Giovedì</b>	Risotto con prosciutto e piselli	Pizza margherita	Fusilli al pomodoro	Passato di verdura	Pastina in brodo di carne di manzo
	Vitello in umido	Prosciutto crudo o cotto	Coscia di pollo al forno	Spezzatino di vitello	Polpette di vitellone e suino al sugo
	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata mista (iceberg e carote)	Insalata mista (finocchi e carciofi)	Patate al forno	Carciofi in verde
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Kaki mela	Clementine	Macedonia di frutta fresca di stagione	Mela fuji	Arancia
<b>Venerdì</b>	Minestra di legumi	Pasta e fagioli (anche frullata)	Minestra di legumi misti	Pennette al pomodoro	Ravioli di ricotta al pomodoro
	Platessa (*) dorata	Bastoncini di merluzzo (*) al forno	Formaggio dolce	Merluzzo (*) al verde o con olio e limone	sfornato con zucchine, carote, piselli
	Patate al forno	Carote a julienne	Insalata verde (iceberg)	Insalata di radicchio e lattuga con scaglie di grana	Insalata verde (iceberg)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Banana	arancia	Nashi o mela	Arancia	Pera

**COMUNE DI ASSEMINI****Menu primaverile - estivo per le scuole primarie e dell'infanzia**

	<b>1<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>2<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>3<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>4<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>5<sup>a</sup> Settimana</b>
<b>Lunedì</b>	Riso con le zucchine	Pennette al pomodoro	Malloreddus al pomodoro	Fusilli al ragù vegetale	Riso con le carote
	Filetto di platessa (*) panata al forno	Bastoncini (*) di merluzzo	Mozzarella	Pecorino dolce	Fettine di vitello al forno
	Insalata verde (iceberg)	Insalata (lattuga e rucola)	Carote a julienne	Insalata mista (iceberg e carote)	Insalata di cetrioli e pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pesca o mela	Anguria o kiwi	Susine o mela	Pesca	Melone o pesca
<b>Martedì</b>	Fusilli al pomodoro fresco	Minestrone estivo con lenticchie	Pennette con le zucchine	Riso alle verdure	Vellutata di zucchine
	Torta di zucchine e melanzane	Roast beef di vitellone	Polpette al sugo	Bastoncini (*) di Merluzzo	Tacchino con patate
	Insalata di pomodori	Verdure grigliate o al vapore	Insalata mista (carote e lattuga)	Insalata di pomodori	---
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Kiwi o fichi	Gelato	Pera o albicocche	Fragole o pera	Banana
<b>Mercoledì</b>	Minestrone estivo con ceci	Riso con olio extravergine d'oliva e parmigiano	Gnocchi di patate al pomodoro	Minestrone estivo con ceci	Rigatoni al pomodoro fresco
	Petto di pollo al limone	Torta di zucchine e carote al forno	Nasello (*) olio e limone	Coscia di pollo arrosto	Platessa (*) al forno
	Carote a julienne	Fagiolini al vapore con olio e limone	Fagiolini al vapore	Patate arrosto	Insalata mista (iceberg e carote)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Macedonia di frutta Fresca di stagione	Melone	Mela	Mela
<b>Giovedì</b>	Conchigliette al tonno al naturale e olio extravergine d'oliva	Pastina in brodo vegetale	Riso al pomodoro	Pennette al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Pizza margherita
	Mozzarella	Cotoletta alla milanese di maiale (al forno)	Hamburger di macinato misto (maiale e vitellone)	Prosciutto cotto o crudo	mozzarella
	Pomodori	Patate al forno	Insalata mista (lattuga e cetrioli)	Fagiolini al vapore con olio e limone	Carote a julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta Fresca di stagione	Pera	Pesca o uva	Macedonia di frutta Fresca di stagione	Anguria o pera
<b>Venerdì</b>	Vellutata di carote o zucchine	Farfalle al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Minestrone estivo con fagioli	Farfalle al pomodoro	Pipette con olio extra vergine e parmigiano
	Fesa di tacchino al pomodoro	Merluzzo (*) al pomodoro	Torta di zucchine e piselli al forno	Torta di carote e zucchine al forno	Torta di carote, zucchine piselli al forno
	Insalata (lattuga e carote)	Insalata mista (iceberg e pomodori)	Patate al prezzemolo	Insalata verde (lattuga e rucola)	Pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone o albicocche	Pesca o mela	Banana	Pera	Macedonia di frutta Fresca di stagione

**COMUNE DI ASSEMINI****Menu autunnale - invernale per le scuole secondarie di primo grado**

	<i>1ª Settimana</i>	<i>2ª Settimana</i>	<i>3ª Settimana</i>	<i>4ª Settimana</i>	<i>5ª Settimana</i>
<b>Martedì</b>	Farfalle al pomodoro	Pennette al pomodoro	Pizza Margherita	Risotto alla crema di carciofi	Pipette al ragù di carne macinata (vitellone e suino)
	Nasello (*) olio e limone	Coscia di pollo arrosto	Prosciutto Crudo	Scaloppina di pollo al limone	Pecorino dolce
	Verdure al forno	Insalata mista (finocchi e carciofi)	Insalata mista (carote e lattuga)	Insalata Verde (iceberg)	Insalata mista (finocchi e rucola)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Crostata alla marmellata	Arancia	Clementine	Clementine	Banane
<b>Giovedì</b>	Malloreddus alla campidanese	Ravioli di ricotta al pomodoro	Fusilli al pomodoro	Pizza Margherita	Riso al pomodoro
	Pecorino dolce	Torta di piselli e carciofi	Cotoletta di pollo al forno	Prosciutto crudo	Arista di maiale al forno
	Insalata mista (lattuga e radicchio)	Insalata verde (iceberg)	Finocchi	Insalata Mista (finocchi e carciofi)	Patate e carote a vapore
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Mela	Pera	Macedonia di frutta fresca	Clementine	Crostata alla marmellata
<b>Venerdì</b>	Pizza Margherita	Risotto al ragù di carne macinata (vitellone e suino)	Farfalle al pomodoro	Pennette al pomodoro	Ravioli di ricotta al pomodoro
	Prosciutto crudo	Scaloppina di pollo al limone	Nasello (*) alla parmigiana	Coscia di pollo arrosto	Torta di piselli e carciofi
	Insalata Mista (finocchi e carciofi)	Insalata mista (lattuga e carote)	Carote julienne	Insalata mista (lattuga e trevisana)	Insalata verde (iceberg)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Clementine	Clementine	Mela	Arancia	Pera

**COMUNE DI ASSEMINI**

**Menu primaverile - estivo scuole secondarie di primo grado**

	<b>1<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>2<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>3<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>4<sup>a</sup> Settimana</b>	<b>5<sup>a</sup> Settimana</b>
<b>Martedì</b>	Fusilli al pomodoro fresco	Minestrone estivo	Malloreddus al pomodoro	Riso alle verdure	Vellutata di zucchine
	Filetto di platessa (*) panata al forno	Roast beef di vitellone	Mozzarella	Nasello (*) alla parmigiana	Tacchino con patate
	Insalata mista (lattuga e rucola)	Verdure al forno	pomodori	Pomodori	---
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Albicocche	Gelato	Pera o albicocche	Susine o pera	Banana
<b>Giovedì</b>	Conchigliette al tonno al naturale e olio extravergine d'oliva	Riso al pomodoro	Pennette al pesto	Pastina in brodo vegetale	Pizza margherita
	Mozzarella	Cotoletta di tacchino alla milanese al forno	Hamburger di macinato misto (vitellone e suino)	Prosciutto cotto	Sformato di carote e zucchine
	Pomodori	Patate al forno	Insalata mista (lattuga e carote)	Fagiolini lessi	Carote a julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Macedonia di frutta Fresca	Susine	Pesca o uva	Gelato	Anguria o pera
<b>Venerdì</b>	Vellutata di carote o zucchine	Farfalle al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Minestrone estivo	Farfalle al pomodoro	Pipette al sugo con olive
	Fesa di tacchino alla pizzaiola	Merluzzo (*) al pomodoro	Straccetti di vitello in umido	Sformato di zucchine e carote	Nasello (*) olio e limone
	Insalata mista (lattuga e cetrioli)	Insalata mista (lattuga e rucola)	Patate al prezzemolo	Insalata di lattuga e olive	Pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Melone o albicocche	Pesca o mela	Banana	Pesca	gelato

(\*) prodotto surgelato



### **Diete speciali**

In caso di documentate necessità mediche o per ragioni religiose il genitore può richiedere la variazione delle diete, che vengono elaborate da un dietista della Ditta esecutrice, in aderenza al menù vigente, e se necessario sottoposte all'autorizzazione della ASL.

La richiesta di dieta speciale per necessità mediche deve essere presentata al Servizio Istruzione 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 Istruzione 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; 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 Istruzione, entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

### **Modifiche temporanee ai menù**

È consentito alla Ditta esecutrice, in via temporanea e straordinaria, di effettuare variazioni ai piatti previsti nei menù nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria.

Tale variazione viene tempestivamente comunicata al Servizio Istruzione e alle Scuole interessate.

## **CRITERI GENERALI PER LA QUALITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO**

### **Standard per la qualità degli alimenti**

A protezione della qualità dei pasti è imposto alla Ditta esecutrice 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;
- ✓ l'eventuale raffreddamento delle pietanze cotte dovrà essere effettuato per mezzo di abbattitori rapidi di temperatura;
- ✓ 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;
- ✓ non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine massimo di conservazione;
- ✓ mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10° C;
- ✓ mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°.

### **Standard per la garanzia di qualità del servizio**

Il personale impegnato nello svolgimento del servizio sopra descritto é adeguato per numero e qualifica professionale, si 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 staff minimo impiegato nella distribuzione corrisponde a:

- ✓ un addetto ogni 20 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole dell'infanzia funzionanti a tempo pieno o prolungato, con servizio in multiporzione
- ✓ un addetto ogni 30 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole primarie funzionanti a tempo pieno o prolungato, con servizio in multiporzione
- ✓ Un addetto ogni 50 alunni, arrotondato sempre per eccesso, per le scuole secondarie di primo grado, con servizio in monoporzionamento.

La consegna dei pasti avviene nei giorni e negli orari concordati con le Scuole, non più di 30 minuti prima dell'orario del pranzo previsto dagli Istituti scolastici.

Lo scodellamento degli alimenti nei piatti degli alunni della scuola d'infanzia e primaria 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 quali/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 miscela dell'acqua.

## IL PROGETTO “IO MANGIO (ANCHE) A SCUOLA”

Un sondaggio compiuto nel dicembre 2009 fra gli studenti della scuola secondaria di primo grado ha evidenziato che:

- alcuni cibi sono rifiutati a priori, ovvero prima ancora che siano proposti per la prima volta;
- alcuni cibi sono rifiutati perché non riconosciuti, “non abituali”;
- le preferenze/aspettative degli intervistati riflettono una serie lunghissima di pietanze insolite per la ristorazione collettiva in catering, più facilmente riconducibili a preparazioni domestiche o da ristorante;
- tutte le dichiarazioni degli intervistati sono sbilanciate sulle categorie edonistiche (mi piace - non mi piace) mentre non emerge la categoria della salute (mi fa bene – non mi fa bene).

Pertanto, a partire da quanto si era evidenziato dai dati raccolti, nel 2010 si è avviato il progetto “Io mangio (anche) a scuola”, nell’intenzione di perseguire i seguenti obiettivi:

- rilevare il livello di qualità percepita del Servizio Mensa Scolastica;
- attestare il livello di qualità percepita almeno sul 7/10, agendo sulle leve dell’informazione, della comunicazione, della formazione;
- monitorare i disguidi tecnici e individuare più tempestivamente correttivi e soluzioni, entro i limiti e secondo le indicazioni provenienti dalle Linee Guida della ASL Cagliari e del Ministero della Salute;
- rispondere alle indicazioni dell’Istituto Superiore della Sanità in materia di promozione della salute e prevenzione dell’obesità (cfr. Rapporto ITISAN 2009)

Il progetto “Io mangio (anche) a scuola” è di tipo **globale** (ovvero centrato sia sugli aspetti organizzativi, che su quelli informativi e formativi) e **sistemico** (in quanto coinvolge tutti i soggetti implicati nell’argomento: Ditta esecutrice, studenti, insegnanti, genitori, SIAN)

In base alla tipicità delle azioni, e almeno in questa fase iniziale, si è proposto il progetto agli studenti dalla terza classe della Primaria alla terza classe della Secondaria di Primo Grado.

L’intervento si articola nelle seguenti azioni:

### **Azioni a carico della Ditta esecutrice**

- Modifica delle ricette delle pietanze meno gradite, previa autorizzazione del SIAN
- Realizzazione delle attività di educazione alimentare previsti in appalto
- Apertura del centro cottura alle visite di un gruppo di alunni (una visita per scuola, in orari concordati, non ricadenti nella fase della produzione)

### **Azioni a carico del Comune in direzione degli studenti**

- Consegna agli studenti dei menu del giorno “spiegati”, ovvero recanti l’indicazione del nome della pietanza che sarà servita, della sua composizione, della sua preparazione e dei vantaggi nutrizionali che la stessa garantisce.
- Pubblicazione sul sito del comune degli stessi menu del giorno.
- Diffusione di un indirizzo mail, fax, postale, mediante il quale gli studenti o i loro genitori possono segnalare (non in maniera anonima) i mancati gradimenti o le disfunzioni.
- Predisposizione delle schede di rilevazione del gradimento e consegna delle schede alle scuole per la somministrazione.
- Spoglio e raccolta dei dati di monitoraggio

### **Azioni a carico del Comune in direzione dei genitori**

- Organizzazione di un incontro civico, dedicato primariamente a tutti gli utilizzatori delle mense ed esteso a tutti i cittadini interessati all'argomento, nel quale i medici del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari possano esporre le Linee Guida e i principi sui quali si basano i menu nella ristorazione scolastica rispetto agli elementi di promozione della salute raccomandati dall'Istituto Superiore della Sanità.
- Diffusione delle informazioni sul presente progetto.
- Consegna ai genitori della Carta del Servizio.

#### **Azioni a carico della Scuola in direzione degli studenti**

- Farsi tramite della consegna dei menu "spiegati" ad ogni alunno fruitore della mensa.
- Conservare un volantino per classe con il menu del giorno "spiegato", possibilmente affisso al muro.
- Somministrare la scheda di rilevazione del gradimento del menu almeno una volta alla settimana per la primaria e una volta ogni due settimane per la secondaria di 1° grado; recapitare le schede compilate al Comune, che si occuperà dello spoglio.
- Realizzazione di interventi didattici/educativi per la formazione della categoria del "mi fa bene/non mi fa bene" – "mi serve per la salute/non mi serve per la salute", relative al cibo.
- Realizzazione di interventi didattici riferiti alla conoscenza dei nomi delle pietanze tipiche (es. le pezzature della pasta, i tipi di carne), degli ingredienti o dei principi elementari della cucina (es. come si ottiene il fritto, il lesso, l'arrosto).