



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Comprensivo Statale di Coccaglio**

Via Matteotti, 10/A - 25030 Coccaglio (BS)

tel. 030/7721190 - fax 030/7240804

C.M. BSIC83900G - C.F. 82003710173

E-mail segreteria@iccoccaglio.it

LA CARTA DEI SERVIZI DELLA MENSA SCOLASTICA



PREMESSA

La mensa scolastica è parte integrante dell'offerta formativa della scuola primaria di Coccaglio.

Il servizio di refezione scolastica è erogato agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, nonché al personale docente e collaboratore delle scuole in servizio durante la refezione.

Tale servizio, che si inserisce in modo funzionale nelle attività socio - educative della scuola, attua le proprie scelte anche con l'obiettivo di promuovere una corretta educazione alimentare.

La nostra offerta formativa assume la mensa come opportunità e risorsa della programmazione didattica.

FINALITA' : GARANTIRE UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SODDISFACENTE, SIA RISPETTO ALLA QUALITA' DEL CIBO, SIA RISPETTO ALL'EFFICIENZA DEL SERVIZIO STESSO.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio viene effettuato in convenzione con una ditta esterna specializzata nella preparazione di pasti, trasportati con mezzi e contenitori atti a mantenere la giusta temperatura. La stessa ditta fornitrice è incaricata anche della distribuzione dei pasti nelle sedi di refezione.

La sala mensa è interna all'edificio scolastico.

La produzione dei pasti previsti dal menù è effettuata in una cucina esterna e la consegna e successiva distribuzione avviene immediatamente dopo la preparazione.

Il momento del consumo del pasto:

è organizzato in due turni per la Scuola Primaria

- Dalle 12,10 alle 13,05 alunni delle classi prime e seconde
- Dalle 13,05 alle 14,05 alunni delle classi terze, quarte e quinte

alle 12,00 per la Scuola dell'Infanzia

alle 13.00 per la Scuola Secondaria.

QUALITA' DEL CIBO

- Si dà la preferenza alle materie prime fresche e di stagione.
- Le materie prime utilizzate rispondono ai parametri di qualità e sicurezza stabiliti dalle leggi generali di settore, sia per quanto riguarda gli aspetti microbiologici, sia per quanto riguarda gli aspetti merceologici e nutrizionali.
- La garanzia di qualità è contenuta nelle caratteristiche merceologiche del capitolato d'appalto per la fornitura dei pasti.
- I menù seguono l'andamento stagionale per garantire le migliori qualità organolettiche e di gusto.
- I condimenti sono di origine vegetale: olio extravergine di oliva per l'uso crudo, olio di oliva per le cotture.
- Il pane distribuito è fresco.

Nella stesura dei menù un'attenzione particolare è prestata alla gradibilità dei pasti da parte dell'utenza, anche per contribuire all'abbattimento degli sprechi.

Tutti i cibi sono preparati il giorno stesso del consumo; tranne in alcuni casi (es: arrosto). In caso di consumo differito al giorno seguente, tali preparazioni subiscono un corretto processo di abbattimento della temperatura e sono conservati in apposite celle ad una temperatura compresa tra +1° C e +6° C .

La conservazione e manipolazione del cibo, secondo la normativa vigente, è garantita dalla ditta appaltatrice e dichiarato nel Capitolato.

Erogazione all'utente

La produzione dei pasti è effettuata in una cucina non ubicata nella medesima struttura in cui ha sede la sala mensa. Quindi i pasti vengono consegnati alla scuola al termine della loro preparazione, trasportandoli in appositi contenitori. Il pasto è servito con puntualità; il limite di tempo entro il quale il pasto deve essere disponibile agli utenti è di 15/20 minuti.

Il pasto è servito dal personale addetto alla distribuzione del cibo.

MENU' : Quantità del cibo e qualità per tipologia di utente

I menù, studiati e redatti da esperti, sono discussi e concordati con la Commissione.

Il riferimento base per la definizione delle tabelle dietetiche è costituito dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) e le grammature sono redatte dai responsabili dell'unità nutrizionale; inoltre sono adottate le Direttive della Regione Lombardia (linee guida per la ristorazione scolastica) e dell'Istituto della Nutrizione dell'ASL di Brescia;

Il Menù giornaliero è così articolato:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno di verdure (cotte o crude)
- Pane
- Frutta fresca di stagione o yogurt

Sono previsti due menù:

- Invernale dal 20 ottobre al 16 aprile
- Estivo dal 16 aprile al 20 ottobre.

Tali menù riportano i cibi previsti di giorno in giorno e si articolano su 4 settimane.

Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato di qualche giorno a seconda dell'andamento del clima o di altri aspetti organizzativi.

Le richieste di diete speciali di tipo etico e religioso sono soddisfatte.

Le richieste di diete speciali per particolari patologie sono soddisfatte, previa presentazione di certificato medico.

Condizioni ambientali di consumo del cibo

I locali destinati al servizio ristorazione rispondono ai requisiti:

- Pulizia e condizioni igieniche
- L'ambiente in cui si consumano i pasti è confortevole, adeguatamente arredato e non presenta situazioni di pericolo per l'incolumità degli alunni.
- L'ambiente è adeguatamente areato e illuminato.
E' privo di barriere architettoniche.
- Si è posta attenzione all'abbattimento dei livelli di inquinamento acustico.
- Sono disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene.
- Si utilizzano piatti in porcellana, posate in acciaio e bicchieri in plexiglass. Tutto questo per conferire all'ambiente in cui si svolge il pasto una maggiore somiglianza all'ambiente domestico e per diminuire l'impatto ambientale con materiali a perdere.

INCENTIVARE LA PARTECIPAZIONE CONTINUA, ATTIVA E COSTRUTTIVA DEGLI UTENTI

Informazione

L'utente è informato, attraverso la pubblicazione sul sito scolastico e/o avvisi e comunicazioni della scuola, sui seguenti temi:

- caratteristiche generali del servizio
- I menù. I menù, invernale ed estivo, sono elaborati e visionati da specialisti del settore e sono messi a conoscenza dell'utenza in

prossimità del loro periodo di entrata in vigore. Il servizio di ristorazione garantisce il rispetto di almeno 98% dei menù previsti.

Il pasto sostitutivo viene erogato in casi eccezionali e di assoluta emergenza con alimento simile (es. qualità diversa di pesce)

- progetti educativi del plesso
- Le persone di riferimento per la richiesta di informazioni sono i componenti della Commissione.

Proposte

Le proposte o i reclami degli utenti sono accolte e vagliate dalla Commissione, anche con la consulenza degli esperti nel settore.

Le proposte relative alla gradibilità del cibo sono tenute in attenta considerazione e aiutano nella elaborazione di menù maggiormente rispondenti alle esigenze degli utenti.

Controlli

L'utenza può chiedere controlli e/o sopralluoghi da effettuare attraverso i rappresentanti della Commissione (vedi Regolamento Commissione Mensa d'Istituto).

Il Comune di Coccaglio, quale gestore del servizio di ristorazione scolastica, elabora e applica un proprio piano di autocontrollo, garantendo il rispetto del Capitolato.

La Commissione può avere accesso alla documentazione inerente i controlli e collabora alla soluzione di eventuali problemi riscontrati.

L'Istituzione Scolastica opera un monitoraggio del Servizio mensa anche attraverso rilevazioni da parte degli insegnanti.

PROMUOVERE UN CONSUMO ETICO

Si promuove un consumo etico attraverso un servizio a minor impatto ambientale, articolato nei seguenti aspetti:

- tendenza progressiva all'uso di prodotti biologici
- raccolta differenziata dei rifiuti, in particolare indifferenziato e umido

- bando all'uso di materiale a perdere: si utilizza l'acqua dell'acquedotto distribuita in brocche e bicchieri *non* "usa e getta"
- riduzione degli sprechi
- adozione di menù ad andamento stagionale, per favorire il consumo di prodotti di stagione e del circuito "commercio equo-solidale".

PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E DEL GUSTO: a scuola con gusto e salute.

Il progetto di educazione alimentare vede impegnate tutte le componenti della scuola.

Obiettivo primario è promuovere nell'ambito scolastico una corretta educazione alimentare per favorire negli alunni il benessere fisico in relazione all'età evolutiva e per affrontare in modo sistematico e preventivo il problema di alcune malattie legate all'alimentazione.

L'Educazione Alimentare ha come finalità ultima il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti e un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.

Gli interventi programmati sono tesi a informare, formare e costruire corrette abitudini alimentari attraverso il coinvolgimento degli alunni, degli insegnanti, dei genitori, del personale della mensa scolastica, dell'Amministrazione Comunale, dell'A.S.L

La Scuola si propone quindi di:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società
- promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare sugli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto, personale e collettivo, con il cibo

- promuovere un concetto di qualità complessiva del cibo che, partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali emergenti relativi a sostenibilità, etica, stagionalità, intercultura, territorialità

mediante attività/iniziativa quali:

- educazione alimentare sviluppata attraverso percorsi trasversali alle diverse discipline
- educazione alimentare come percorso di integrazione fra culture diverse
- condivisione collegiale da parte degli insegnanti degli atteggiamenti da assumere
- educazione attraverso il fare (laboratori di preparazione, assaggio, consumo)
- giornate dedicate ad alimenti con caratteristiche di prevenzione per la salute (frutta e verdura) e menù a tema.
- collaborazione con realtà territoriali (commercianti, agricoltori, agenzie formative, gruppi) per la realizzazione di progetti mirati.