



COMUNE DI BRESCIA

CARTA DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Asilo nido
Scuola dell'infanzia
Scuola primaria



COMUNE DI BRESCIA
SETTORE DIRITTO ALLO STUDIO, SPORT,
RAPPORTI CON L'UNIVERSITÀ E RISTORAZIONE SOCIO SCOLASTICA
Servizio Ristorazione scolastica e sociale



INTRODUZIONE

La presente carta della ristorazione scolastica intende presentare alle famiglie una dettagliata informazione sulla gestione del servizio.

Nella presente carta sono illustrati il funzionamento, l'organizzazione, i contenuti e i controlli attuati a tutela degli utenti.

Il servizio, erogato quotidianamente agli alunni delle scuole primarie e dell'infanzia e ai bambini degli asili nido, è il frutto di scelte orientate alla diffusione di un sistema alimentare sano e corretto, nella consapevolezza della centralità del ruolo dell'alimentazione nel determinare la salute e il benessere dei bambini.

Siamo consapevoli che il servizio ristorazione non si limita ad una semplice "fornitura di pasto", ma è un insieme di azioni che fanno sì che il momento della mensa diventi davvero un momento educativo, in un ambito non sempre trattato scolasticamente. Ecco quindi la fornitura di un servizio più ampio, che fornendo un "pasto" fa in modo di spiegare perché quel cibo, quali le preparazioni, quali gli ingredienti e l'importanza di quel tipo di alimentazione anche attraverso il recupero consapevole degli avanzi.

Si coglie l'occasione per ricordare l'importanza della collaborazione tra famiglia, scuola e tutti gli operatori coinvolti per il raggiungimento di tali obiettivi.

Ci auguriamo di aver realizzato uno strumento utile per tutte le famiglie interessate.

L'Assessore alla Ristorazione
Avv. Felice Scalvini



SOMMARIO

- Che cos'è la Carta dei Servizi
- Principi fondamentali
- Obiettivi del servizio di ristorazione scolastica
- Organizzazione del servizio
- Dove e da chi viene effettuato il servizio di ristorazione scolastica
- Menù e tabelle dietetiche per la ristorazione scolastica
- Condizioni di accesso al servizio
- Garanzie di qualità
- Standard di qualità e indicatori di risultato
- Il controllo di qualità
- Il progetto "Alimentarsi - Impariamo mangiando"
- Suggerimenti e reclami
- Indirizzi utili





CHE COS'È LA CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è un documento con l'obiettivo di fornire alle famiglie degli utenti informazioni esaustive sul servizio di ristorazione presso:

- gli asili nido comunali
- le scuole dell'infanzia comunali e statali della città
- le scuole primarie statali cittadine.

La presente Carta dei Servizi si ispira alle indicazioni contenute nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

In base a detti principi, sono obiettivi essenziali della carta:

- una chiara definizione dei criteri di attivazione, delle modalità di funzionamento, degli standard minimi e delle modalità di controllo dei servizi;
- migliorare la comunicazione tra l'Amministrazione e la cittadinanza, per favorire una sempre maggiore trasparenza dell'attività amministrativa;
- attivare e potenziare il coinvolgimento e la collaborazione tra l'Amministrazione e i cittadini fruitori dei servizi.

La Carta dei Servizi ha validità pluriennale e sarà aggiornata in caso di modifiche sostanziali apportate ai contenuti del servizio.

PRINCIPI FONDAMENTALI

Eguaglianza.

Tutti hanno diritto ad accedere al servizio alle medesime condizioni, senza distinzioni dovute a condizioni personali. Per garantire la parità di trattamento sono previste misure atte a facilitare l'accesso in considerazione di esigenze particolari e documentate.

E' garantita agli utenti la possibilità di rispettare le diverse scelte individuali etiche e/o religiose.

Continuità

Il servizio è fornito con continuità e regolarità.

In caso di impedimenti, si adotteranno misure volte a garantire il minor disagio possibile agli utenti.

Partecipazione

E' diritto degli utenti presentare proposte, suggerimenti e reclami e, mediante i loro rappresentanti, effettuare controlli sul servizio.





OBIETTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica, individuato come un elemento di natura sociale ed educativa, viene erogato in stretto coordinamento con lo svolgimento delle attività didattiche.

Le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (2002), individuano, tra gli obiettivi del servizio:

- l'orientamento, attraverso un approccio educativo, del comportamento alimentare dell'utente verso modelli corretti
- la possibilità di influenzare positivamente le scelte del piccolo consumatore anche nell'ambito del pasto in famiglia.

Nell'elaborazione dei parametri per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Brescia si è tenuto conto:

- delle "Linee guida per la ristorazione collettiva" del Comune di Brescia del 2015
- delle "Linee guida per l'educazione alimentare" del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della ricerca del 2015
- della succitata direttiva della Regione Lombardia del 2002
- dei LARN (Livelli di assunzione giornaliera raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana)
- delle esperienze sin qui maturate nell'ambito del servizio di ristorazione
- dell'introduzione e sperimentazione di nuovi alimenti e pietanze sulla base anche della gradibilità dei piatti.

A vertical decorative strip on the left side of the page, featuring a collage of various vegetables including a kiwi slice, an orange slice, red bell peppers, a radish, a yellow bell pepper, a purple onion, and a green pea.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti erogati nelle scuole sono prodotti:

- nelle **cucine scolastiche** di asili nido e scuole dell'infanzia, ove presenti.

I pasti a crudo sono forniti, giornalmente, presso le scuole stesse dalle Società di ristorazione affidatarie del servizio e un cuoco dipendente dalle ditte stesse provvede alle preparazioni dei piatti previsti a menù.

All'ora del pasto, i piatti preparati sono distribuiti ai bambini da personale comunale;

- nei **centri di cottura gestiti dalle ditte di ristorazione affidatarie del servizio** in tutte le altre scuole.

In questo caso, si parla di pasto trasportato in legume caldo/freddo: le pietanze sono preparate dai cuochi della cucina centralizzata ogni mattina (in orari che variano sulla base dell'orario previsto per la consumazione del pasto nelle scuole) e immediatamente confezionati in contenitori termici. I contenitori sono poi trasportati, nel minor tempo possibile, nelle singole scuole, dove sono presenti carrelli termici che mantengono la temperatura dei pasti trasportati che vengono successivamente distribuiti a cura del personale addetto, comunale o dipendente dalle ditte appaltatrici.



DOVE E DA CHI VIENE EFFETTUATO IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Le scuole cittadine (asili nido, scuole dell'infanzia comunali e statali e scuole primarie) sono state raggruppate in cinque lotti, su base territoriale.

Ad ogni lotto corrisponde un'azienda affidataria del servizio:



LOTTO OVEST <i><u>DITTA GEMEAZ ELIOR</u></i>		SCUOLA	INDIRIZZO
OVEST 1	Primaria	Volta	Via Panigada, 6
	Primaria	Torricella	Viale Colombo, 30
	Primaria	Div. Acqui	Via Passo Gavia, 7
	Infanzia Statale	Fiumicello	Via Panigada, 4
	Infanzia Statale	Passo Gavia	Via Passo Gavia, 7
	Infanzia Statale	Mandolossa	Via Del Santellone, 2
OVEST 2	Nido	Mondo del Colore	Via Panigada, 4
	Primaria	Tiboni	Via Interna, 22
	Primaria	Don Vender	Via Longure, 2
	Primaria	Mameli	Via Della Chiesa, 73
	Infanzia Comunale	Abba	Q.re Abba via Prima, 18
OVEST 3	Infanzia Statale	Pendolina	Via Drammis, 28
	Nido	Giostra	Via Ercoli, 1
	Primaria	Rodari	Via A. Da Brescia, 57
	Primaria	Don Milani	Vill. Badia - Trav. IV ^a , 12
	Primaria	Montale	Vill. Violino - Via IX ^a , 38
	Infanzia Statale	San Giacomo	Via A. da Brescia, 57



LOTTO NORD <i><u>DITTA CIR FOOD</u></i>		SCUOLA	INDIRIZZO
NORD 1	Primaria	XXVIII maggio	Via Zadei, 76
	Primaria	Melzi	Via Scuole, 39
	Primaria	Battisti	Via Trento, 35
	Primaria	Corridoni	Via S. Bartolomeo, 2
	Primaria	Casazza	Via Gadola, 18
	Infanzia Statale	Piaget	Via Delle Tofane, 33
	Infanzia Comunale	Tadini	Via Gadola, 14
	Infanzia Comunale	Ingranata Monterosso	Via Vespucci, 4
	Infanzia Comunale	Battisti	Via Trento, 35
	Infanzia Comunale	Trento	Via Pasquali, 1
	Infanzia Comunale	S.Eustacchio	Via S. Bartolomeo, 4
	Nido	Girasole	Via Casazza, 38

	Nido	Girotondo	Via M. Franchi, 25
NORD 2	Primaria	Quasimodo	Via Costalunga, 15
	Primaria	Arici/Valdadige	Via Boccacci, 2
	Primaria	Sauro	Via del Brolo, 6
	Infanzia Statale	Walt Disney	Via Col di Tenda, 8
	Infanzia Statale	Berther	Via Gaggia, 14
	Infanzia Comunale	Agazzi	Via Boccacci, 4
	Infanzia Comunale	Valotti	P.tta SS. Francesco e Chiara
	Infanzia Comunale	Pasquali	Via S. Rocchino, 27



	LOTTO SUD <u>DITTA CAMST</u>	SCUOLA	INDIRIZZO
SUD 2	Primaria	Deledda	Via Parenzo, 101
	Primaria	Marcolini	Vill. Sereno - Via VII [^] , 38
	Primaria	Bertolotti	Via Verziano, 6
	Infanzia Statale	Chizzolini	Via Livorno, 15
	Infanzia Statale	Fornaci	Via Verziano, 8
	Infanzia Comunale	Collodi	Via Ercoliani, 34
	Infanzia Comunale	Gallo	Via Flero, 29
	Nido	Scoiattolo	Via Noce, 69
SUD 3	Primaria	Ugolini	Via Rep.ca Argentina, 122
	Primaria	Rinaldini	Q.re Leonessa, 25
	Primaria	Prandini	Via Palla, 11
	Primaria	Canossi	Via Gheda, 18
	Infanzia Statale	Folzano	Via Palla, 11
	Infanzia Statale	Lamarmora	Via Omassi, 25
	Infanzia Comunale	Bettinzoli	Via Toscana, 16
	Infanzia Comunale	Don Bosco	Via Caleppe, 13
	Infanzia Comunale	Leonessa	Via Palazzina, 27
		Nido	Arcobaleno
	Nido	Primavera	Via Micheli, 3



	LOTTO CENTRO <u>DITTA EURORISTORAZIONE</u>	SCUOLA	INDIRIZZO
CENTRO 1	Primaria	Ungaretti	Viale Piave, 44
	Infanzia Statale	Diaz	Via Diaz, 8
	Infanzia Comunale	Rebuffone	Via C. Quaranta, 2/A
	Infanzia Comunale	Zammarchi	V.le Piave, 34
	Nido	Sole	Viale Piave, 46
CENTRO 2	Primaria	Alighieri	Via Orefici, 12
	Primaria	Collodi	Via Amba D'Oro, 81
	Nido	Abbraccio	Via Lipella, 41
CENTRO 3	Primaria	Manzoni	Via dei Mille, 4/a
	Primaria	Calini	Via N. Bixio, 9

	Primaria Infanzia Comunale Infanzia Comunale Nido	Crispi Carboni Tonini Pollicino	Via Lamberti, 2/a V.lo Tre Archi, 6 Via Marchetti, 25 Vicolo Medici, 6
	LOTTO EST <u>DITTA SMA</u>	SCUOLA	INDIRIZZO
EST 1	Primaria Primaria Primaria Infanzia Statale Infanzia Comunale Infanzia Comunale Nido	Raffaello Sanzio Giovanni 23° S.M. Bambina Andersen San Polo Agosti Cucciolo	Via Raffaello, 210 Via Sabbioneta, 16 Via Verrocchio, 328 Via Cimabue, 36 Via Sabbioneta, 12 Via Raffaello, 202 Via Raffaello, 200
EST 3	Primaria Primaria Primaria Infanzia Statale Infanzia Comunale	Boifava Marconi Bellini Bonomelli Caionvico	Via S. Orsola, 124 Via G. Segà, 3 Via Buffalora, 43/a Traversa IV, 11 Buffalora Via S. Orsola, 130
CENTRI ESTIVI	Sezioni Estive scuola infanzia Centri Estivi scuola primaria		Sedi da decidere annualmente





MENU' E TABELLE DIETETICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Premessa

I menù scolastici per il Comune di Brescia sono predisposti da dietiste dipendenti da azienda professionale debitamente incaricata.

Nella stesura dei menù i principali elementi presi in considerazione sono:

- le “Linee guida per l’educazione alimentare del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca”
- le “Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”
- le “Linee guida per la ristorazione collettiva del Comune di Brescia”
- i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana)
- le esperienze maturate dal Comune di Brescia nel campo della ristorazione.

Esistono alcune variabili determinanti che influenzano la stesura dei menù:

- difficoltà derivanti dal sistema di trasporto dei pasti
- numero elevato dei pasti
- gradibilità da parte dell’utenza, in particolare rispetto alla difficoltà a far accettare ai bambini determinati alimenti
- abitudini alimentari non sempre nutrizionalmente corrette nei restanti pasti della giornata.

Obiettivo primario della scelta del menù proposto è un’adeguata educazione al gusto.

Si ritiene importante ricordare il ruolo educativo del pasto in mensa come strumento per aiutare il bambino ad un’alimentazione appropriata, promuovendo anche l’assaggio di alimenti di più difficile accettazione.

Per raggiungere tale scopo sono importantissimi la collaborazione, il dialogo e la sinergia con gli operatori scolastici e le famiglie.



Composizione del pasto

Un “pasto tipo” è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane bianco o integrale
- frutta fresca di stagione o yogurt o, periodicamente, un dolce.

In caso di gita scolastica ai bambini è fornito un cestino picnic composto da:

- due panini con prosciutto cotto
- barretta di cereali o crostatina con marmellata o biscotti secchi
- tè freddo o succo di frutta
- banana
- acqua
- tovagliolo e bicchiere a perdere.

I cestini sono confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, e sono richiesti dal personale scolastico alle cucine con congruo anticipo (almeno una settimana prima).

Nelle scuole dell'infanzia che hanno attivato il servizio di prolungato è fornita la merenda.

Il servizio ristorazione è garantito anche per le sezioni estive di scuola dell'infanzia e per i centri ricreativi estivi di scuola primaria.

Articolazione dei menù

Durante l'anno scolastico sono previsti due menù:

- Menù **autunno-primavera** - da inizio anno scolastico fino al 31 ottobre e da metà aprile circa fino alla fine dell'anno scolastico
- Menù **invernale** – dal 1° novembre fino alla metà di aprile circa.



Durante le sezioni estive di scuola dell'infanzia e i centri ricreativi estivi di scuola primaria è previsto un menù apposito.

I menù prevedono preparazioni diverse per ogni giorno della settimana, con una rotazione su quattro settimane.

Il menù estivo è invece articolato su due settimane, corrispondenti alla durata di ciascun turno dei centri estivi ed è elaborato seguendo i medesimi criteri utilizzati nel corso dell'anno scolastico.

L'acqua a disposizione degli utenti delle scuole primarie e dell'infanzia, anche durante i centri estivi, è acqua potabile da acquedotto.

Alternative al menù

E' prevista la possibilità di richiedere un'alternativa al secondo piatto del giorno, diversa ogni giorno della settimana ed indicata nei menù.

E' comunque importante che il bambino usufruisca con moderazione dell'alternativa, preferendo un'alimentazione più varia ed equilibrata.

L'alternativa può essere richiesta alla ditta fornitrice dei pasti la mattina stessa tramite l'ordine effettuato dalla scuola.

Dieta leggera

In caso di indisposizione o malessere temporaneo del bambino è offerta, su richiesta, la possibilità di avere una dieta leggera che prevede:

- pasta o riso in bianco
- carne o pesce al vapore o ai ferri
- carote o patate al vapore
- mela.

La dieta leggera non necessita di certificato medico e può essere richiesta per una durata massima di tre giorni.

Nel caso in cui vi fosse la necessità di proseguirla per più giorni, diventa necessaria la presentazione di certificato medico.



La dieta leggera può essere richiesta alla ditta fornitrice dei pasti la mattina stessa tramite l'ordine effettuato dalla scuola.

Dieta speciale

Per motivi di salute o in caso di patologie particolari, su presentazione di certificato medico (pediatra o medico specialista), è garantita l'erogazione di una dieta speciale personalizzata redatta a cura dello staff di consulenza dietetica della ditta, la cui preparazione avviene nella cucina della scuola o nel centro cottura con supervisione di una dietista in area appositamente dedicata.

La richiesta di dieta speciale deve essere inoltrata all'atto dell'iscrizione, o nel corso dell'anno scolastico, all'Ufficio Ristorazione scolastica e sociale.

Dieta per motivi etico religiosi

Le diete adeguate alla maggior parte di esigenze di tipo etico-religioso sono garantite mediante la scelta dell'alternativa del giorno.

Non è pertanto necessario alcun tipo di certificato o di richiesta, semplicemente negli ordinativi giornalieri deve essere ordinata l'alternativa.

Dieta "no carne-no pesce" e dieta "no proteine animali"

Sono inoltre previsti due menù "no carne - no pesce" e "no proteine animali" che permettono il rispetto di scelte etiche particolari.

La richiesta di tale dieta deve essere effettuata da un genitore presentando autodichiarazione all'Ufficio Ristorazione scolastica e sociale all'inizio dell'anno scolastico o in corso d'anno.

Per gli utenti degli asili nido è necessario corredare la richiesta con certificato medico.

Si ricorda che per tutti i chiarimenti di tipo dietetico, relativi alla composizione e alla grammatura dei menù, all'organizzazione del servizio e alla distribuzione, o all'erogazione di diete speciali, possono essere richiesti al Servizio Ristorazione tramite:

telefono 030 297-7412/7413

fax 030 2977411

e.mail: consulenzadietetica@comune.brescia.it

CONDIZIONI DI ACCESSO AL SERVIZIO

Le modalità di accesso ai servizi sono definite dall'Amministrazione Comunale, sulla base di criteri di priorità, differenziati in base alla tipologia del servizio richiesto.

La trasparenza delle procedure di accesso è garantita da:

- pubblicità, ai sensi di legge, delle deliberazioni in materia;
- informazione capillare degli utenti attraverso materiale cartaceo (anche inviato a casa),
- comunicati stampa, pubblicazione sul sito web del Comune.

Per informazioni aggiornate su condizioni, tariffe e pagamenti, termini e scadenze relativi all'iscrizione ai servizi di ristorazione nelle scuole primarie, scuola dell'infanzia e asilo nido è possibile rivolgersi a:

- Settore Diritto allo Studio, Sport, Rapporti con l'Università e Ristorazione socio scolastica – P.le della Repubblica, 1. tel. 030 2978901/02
- Settore Servizi per l'infanzia P.le della Repubblica, 1 – tel. 030 2977460

o consultare il sito internet www.comune.brescia.it

Il servizio di ristorazione è rivolto a tutti gli utenti degli asili nido comunali, delle scuole dell'infanzia comunali e statali e delle scuole primarie presenti sul territorio cittadino, nei giorni in cui viene effettuato il rientro pomeridiano, nei limiti della capienza accertata dei refettori.

Il servizio è garantito inoltre nelle sezioni estive di scuola dell'infanzia e nei centri ricreativi estivi di scuola primaria organizzati dal Comune di Brescia con le medesime garanzie di qualità applicate nel corso dell'anno.



GARANZIE DI QUALITA'

Qualità del servizio

La ristorazione scolastica vede coinvolti molti soggetti con ruoli e responsabilità diverse il cui obiettivo di potenziare la qualità del servizio e quindi del pasto è raggiungibile se tra essi c'è interazione e cooperazione.

Il processo di produzione di un pasto gradevole e sicuro richiede un'attenta programmazione delle attività a partire da un'accurata selezione dei fornitori.

Le imprese fornitrici del servizio sono infatti scelte mediante una gara ad evidenza pubblica, utilizzando un efficace strumento attuativo: il capitolato speciale d'oneri, nel quale sono definiti standard qualitativi e quantitativi, vincoli e protocolli inerenti la gestione e l'organizzazione del servizio, per ridurre i margini di errore.

Ad esempio, il capitolato d'appalto stabilisce con precisione:

- caratteristiche qualitative per ogni fornitura delle materie prime, per ogni tipo merceologico di prodotti considerati oggetto di fornitura (detersivi o altro) e le specifiche tecniche (tipo di materia prima, pezzature delle confezioni, ecc.), secondo i requisiti di legge
- tecnologie di produzione;
- procedure di conservazione, di trasporto e distribuzione.

Ad ulteriore garanzia della qualità e della regolarità del servizio sono previste penalità economiche in caso di difformità rispetto al capitolato riscontrate mediante i sistemi di controllo specificati nell'apposita sezione.

Qualità degli alimenti

Il pasto di buona qualità deve essere:

- sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, anche per quanto riguarda le tecniche di produzione

- 
- equilibrato dal punto di vista nutrizionale
 - composto da materie prime di qualità
 - gamma di prodotti biologici
 - gamma di prodotti DOP
 - gamma di prodotti a km 0
 - prodotti convenzionali che rispondono a criteri qualitativi specifici (carne mai surgelata, nessun prodotto ricostituito, prodotti senza glutammato, prosciutto cotto senza caseinati e glutine, ecc.)
 - assenza di prodotti OGM.

La scelta di mantenere determinati alimenti è anche dettata da un costante rilevamento del gradimento delle varie preparazioni proposte. Il gradimento infatti è uno dei fattori considerati al momento della stesura dei menù.

I refettori scolastici

La somministrazione dei pasti a scuola avviene in locali all'uopo destinati.

Esistono 3 tipologie di locali:

- refettorio o mensa dove sono scodellati, serviti e consumati i pasti
- cucina dove i pasti sono preparati – presente soltanto in alcuni asili nido e in alcune scuole dell'infanzia
- cucine dove sono assemblati e conditi i pasti.

In alcuni asili nido e in alcune scuole dell'infanzia il pasto è consumato in sezione.

L'utilizzo dei locali a tale scopo è debitamente autorizzato dalle autorità competenti e sono garantiti gli standard previsti dalla legge.

Personale addetto alla somministrazione

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dipende:

- dalle ditte che forniscono i pasti nelle scuole dell'infanzia statale e nelle scuole primarie

- dall'Amministrazione Comunale negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia comunale.

I cuochi presenti nelle scuole con cucina in economia sono dipendenti dalle ditte che forniscono i pasti. Tutto il personale è in possesso dei requisiti necessari per operare in tale ambito ed è debitamente e costantemente formato.

Le stoviglie

Nelle mense scolastiche sono utilizzati piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio.

È autorizzato l'utilizzo di materiale a perdere soltanto in situazioni del tutto eccezionali.

La scelta delle Aziende che forniscono il servizio

La gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica è effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

E' valutato il ribasso offerto ma soprattutto è tenuto in considerazione il progetto presentato.

Le indicazioni rispetto al progetto sono elencate dall'amministrazione e riguardano temi quali:

- l'organizzazione del servizio
- il personale impiegato
- i prodotti utilizzati
- le soluzioni migliorative
- la riduzione degli impatti ambientali
- la formazione e l'informazione relativamente all'educazione alimentare
- il recupero degli avanzi.

Il recupero degli avanzi

In ogni lotto è presente un progetto che prevede il recupero degli scarti relativi ai pasti non distribuiti tramite il conferimento degli stessi, con sistemi differenziati, ad enti e associazioni che si occupano di persone bisognose presenti sul territorio.

STANDARD DI QUALITA' E INDICATORI DI RISULTATO

INDICATORE DI QUALITA'	MODALITA' DI VERIFICA	VALORE GARANTITO
Qualità del servizio erogato e degli alimenti utilizzati	Monitoraggio da parte degli addetti all'auditing interno – dietisti e tecnologi alimentari	Almeno 1200 controlli per anno scolastico
Adeguatezza degli spazi dedicati al servizio	Monitoraggio da parte degli addetti all'auditing interno	Spazi dedicati al servizio non inferiori al parametro di 1,20 mq/alunno
Adeguatezza del personale addetto alla somministrazione	Monitoraggio da parte degli addetti all'auditing interno	Rapporto minimo utenti iscritti/personale: 1/35 per le scuole dell'infanzia 1/45 per le scuole primarie
Adeguatezza del materiale impiegato	Monitoraggio da parte degli addetti all'auditing interno	Utilizzo di materiale a perdere soltanto in occasioni eccezionali
Prevalenza, nei criteri di aggiudicazione del servizio, del punteggio attribuito alla qualità del progetto rispetto a quello attribuito all'offerta economica	Monitoraggio sulla stesura dei documenti di gara	Almeno 60 punti su 100 dedicati alla qualità del progetto presentato dalle ditte partecipanti alla gara
Recupero degli avanzi	Monitoraggio da parte degli addetti all'auditing interno	Presenza di un progetto di recupero degli avanzi in ciascuno dei lotti in cui è diviso il servizio



IL CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di tutelare la salute dei bambini che usufruiscono della mensa scolastica, il Servizio di Ristorazione Scolastica provvede ad attuare il controllo di qualità del servizio.

I controlli di qualità di seguito specificati si aggiungono al piano di autocontrollo* attuato presso i centri cottura, le cucine scolastiche, i punti di distribuzione.

** Il piano di autocontrollo, cui sono soggette le attività di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04, prevede l'adozione di un Manuale di autocontrollo per l'igiene, che costituisce il principale strumento per consentire agli operatori di verificare la propria attività nelle varie fasi (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, somministrazione dei cibi e sanificazione dei locali) attraverso la compilazione di specifiche schede. Per gli eventuali punti critici che si verificano in queste fasi sono previste apposite azioni correttive. Questo sistema ha lo scopo di ridurre i pericoli per l'igiene e, soprattutto, di prevenirli.*

Controllo interno

Le figure professionali che si alternano in questi controlli sono quelle del dietista e del tecnologo alimentare.

Dove si svolgono i controlli

- presso i centri di cottura o cucine in economia con una media di n. 3 visite settimanali per ogni centro
- presso i refettori scolastici con una media di n. 8 controlli annui per ogni plesso scolastico

Cosa viene valutato

- rispetto del menù previsto
- stato igienico-sanitario di ambienti, attrezzature e personale
- materie prime utilizzate

- 
- mantenimento delle corrette temperature previste per legge
 - tempistiche di produzione e di trasporto
 - caratteristiche organolettiche del pasto
 - modalità di distribuzione del pasto
 - gradimento del pasto
 - prelievo periodico di campioni su alimenti o superfici
 - rispetto degli standard di qualità e igienici indicati nel capitolato d'appalto.

I controlli sono effettuati senza preavviso.

Controllo esterno

Il servizio è soggetto a verifica da parte degli enti preposti per legge.

Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti

Il monitoraggio del servizio da parte dei rappresentanti degli utenti costituisce una risorsa che può contribuire al miglioramento del servizio stesso e delle relazioni con l'utenza e che si inserisce in un sistema di controllo integrato rispetto alle verifiche programmate e condotte da personale dell'ufficio Ristorazione, dalle dietiste incaricate e da tecnologi alimentari.

Il gruppo di persone (genitori o insegnanti) autorizzato da ogni Dirigenza Scolastica per il controllo del servizio di refezione, è, di norma, definito per numero e frequenza di visite stabilite per i diversi plessi scolastici.

L'autorizzazione ad esercitare il diritto di controllo viene rilasciata, su indicazione dei Consigli di Circolo o di Plesso, da parte dei rispettivi Istituti Comprensivi per quanto riguarda le scuole statali o dal Servizio Scuole dell'Infanzia per quanto riguarda le scuole dell'infanzia comunali o gli asili nido.

Il ruolo del gruppo di controllo è di monitorare e valutare la qualità del servizio. Per agevolare la comunicazione dei risultati delle verifiche, sono messe a disposizione degli incaricati apposite schede di valutazione del pasto.



E' diritto dei genitori, regolarmente incaricati, procedere al controllo del servizio esclusivamente presso i locali adibiti al consumo dei pasti (refettori) e non presso i locali cucina presenti nel plesso scolastico.

Tale controllo ha lo scopo di rilevare la corretta erogazione del servizio: qualità e quantità del cibo, modalità del servizio, mancato rispetto del menù, pulizia degli ambienti dove si svolge il servizio.

Il pasto potrà essere assaggiato solo alla fine della distribuzione. E' fatto assoluto divieto ai rappresentanti dei genitori di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale che opera in cucina o per la distribuzione.

Non è altresì consentito qualsiasi contatto diretto o indiretto con alimenti cotti pronti per il consumo o alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

Si ricorda che, come da regola generale, nelle mense scolastiche non si devono nè introdurre cibi dall'esterno né asportarne.

I genitori incaricati possono, nel corso dell'anno scolastico, visitare i centri di cottura o le cucine comunali, previo appuntamento con l'Ufficio Ristorazione del Comune. In tale caso dovranno dotarsi di camice, guanti e copricapo (anche di tipo usa e getta). La visita verrà programmata nei momenti di minor operatività per non intralciare il corretto svolgimento di fasi produttive particolarmente delicate sotto il profilo igienico-sanitario.

Per ogni necessità di tempestiva segnalazione di anomalie o problemi riscontrati nel corso delle verifiche, è possibile rivolgersi all'Ufficio Ristorazione (tel. 030 29782963 – 030 2977412 – e.mail consulenzadietetica@comune.brescia.it)



IL PROGETTO “ALIMENTARSI” – IMPARIAMO MANGIANDO

Premessa

Nell’anno 2015 Expo ha portato una particolare attenzione istituzionale al tema del cibo somministrato attraverso le forniture di ristorazione collettiva agli Enti Locali.

Pertanto, l’eredità di Expo si caratterizza per la definizione di criteri nella scelta dei fornitori di ristorazione collettiva e per la diffusa coscienza istituzionale che qualsiasi intervento in ambito di educazione alimentare debba contribuire a sviluppare consapevolezza alimentare sia a livello individuale che collettivo con l’obiettivo di diffondere stili di vita sani, soprattutto per i bambini ed i giovani, promuovendo uno sviluppo sostenibile dell’intero Pianeta.

Quindi il progetto “Alimentarsi – Impariamo mangiando”, che ha chiuso la prima fase corrispondente ad Expo alla fine del 2015, a partire dall’anno scolastico 2015/2016 è in grado di orientare le proprie azioni in base alle scelte istituzionali nel frattempo intervenute:

- le Linee guida per l’educazione alimentare del MIUR dell’ottobre 2015
- le Linee guida per la ristorazione collettiva 2015 dell’A.N.C.I.
- le Linee guida per la ristorazione collettiva del Comune di Brescia approvate in data 20 ottobre 2015 con la delibera di Giunta n. 547.

In coerenza con queste, il progetto presenta il proprio programma di educazione alimentare che, a partire dal 2016, ambisce a diventare nel tempo, in collaborazione con l’Ufficio Scolastico Provinciale e le Università bresciane, un’asse portante dell’azione informativa ed educativa.



Obiettivi del programma

Il programma deve essere in grado di :

- fornire elementi di conoscenza sul perché alcuni cibi devono essere preferiti ad altri, come cucinarli e in che quantità utilizzarli, in base ai risultati della ricerca scientifica per promuovere un approccio corretto al cibo anche nelle scelte individuali e famigliari,
- mettere in grado le famiglie di capire quali motivazioni sanitarie e dietetiche sono alla base della costruzione dei menù forniti nelle mense scolastiche, sia dal punto di vista nutrizionale che dal punto di vista organizzativo, presentando i vantaggi dati dalla produzione industriale in termini di sicurezza alimentare ma anche i vincoli/limiti della stessa,
- permettere ai bambini ed ai giovani, ma anche alle loro famiglie, di contestualizzare il rapporto con il cibo in un ambito globale, che metta in relazione i cittadini bresciani non solo con il territorio circostante (la provincia di Brescia è la più grande provincia agricola d'Italia) e le sue tradizioni, ma anche con parti di mondo e popolazioni lontane che, tramite i cibi di cui ci nutriamo, rendono evidente l'unicità delle risorse naturali e la comune responsabilità nel loro uso.

Nella scelta degli alimenti è necessario raggiungere nel medio periodo una diffusa consapevolezza della popolazione: vivere in modo sano e prevenire le patologie metaboliche deve essere un obiettivo condiviso tra Istituzione e cittadini tanto quanto individuare nella sostenibilità, ambientale, sociale ed economica, dei cibi un fattore necessario di qualità a causa dell'impatto che la produzione agro-alimentare ha sull'ambiente e sull'organizzazione sociale.

Modalità d'intervento

L'obiettivo è di raggiungere una diffusa consapevolezza nella scelta degli alimenti introducendo, nell'ambito della ristorazione scolastica, un approccio globale e sistematico:

- 
- i concetti di riduzione dell'indice glicemico e di necessità di introduzione maggiore di fibre attraverso cibi meno raffinati e cereali integrali da proporre soprattutto in abbinamento alle verdure
 - le motivazioni, da fornire ai genitori e per l'attività educativa con i bambini, per sostenere il crescente utilizzo di verdure, la stagionalità nella preparazione, le proprietà preventive di alcune verdure in particolare, come le crucifere, e le modalità per renderle più appetibili
 - i criteri di scelta del pesce, in considerazione non solo dello specifico apporto nutritivo ma anche della sostenibilità ambientale e dei vincoli/opportunità posti dalle cucine industriali
 - le motivazioni sia di prevenzione sanitaria che di sostenibilità ambientale alla base della necessaria riduzione di carni rosse e quasi-eliminazione di carni lavorate, da sostituire con le proteine di origine vegetale, in particolare dei legumi
 - le attività di diretta conoscenza per i bambini della terra e dei suoi prodotti, del rispetto per la natura e di responsabilizzazione verso le sue risorse a rischio, contemporaneamente al recupero nelle famiglie di pratiche anti-spreco che, in uso fino a due generazioni fa, si possono ben integrare con la raccolta differenziata
 - il coinvolgimento di bambini ed insegnanti in semplici cure dello spazio fisico dove si possa socializzare, anche nel momento dell'alimentarsi, in ambienti più belli e meno caotici.

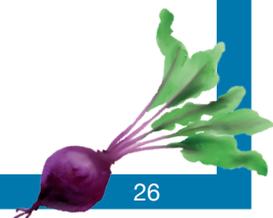
Attraverso l'introduzione nei menù scolastici alcune volte l'anno, preparata con preliminare contributo didattico degli insegnanti e contemporaneo supporto documentale per le famiglie, di piatti sia della tradizione bresciano-lombarda che delle tradizioni legate a nuove etnie presenti a Brescia è possibile, inoltre, ricollegare il cibo odierno alle buone prassi del passato del nostro territorio ed a quanto nuovi popoli portano di diverso, frutto comunque di buone prassi alimentari compatibili con gli orientamenti di educazione alimentare qui assunti.

Le risorse di competenze e le attività rivolte alle famiglie

Le risorse di validazione del programma sono nel Comitato Scientifico del progetto che vede coinvolti:

- per la progettazione scientifica e metodologica, Università di Brescia e Alta scuola per l'ambiente dell'Università Cattolica
- per l'applicazione educativa ed il coinvolgimento delle scuole e delle famiglie, Ufficio Scolastico Provinciale
- per la progettazione complessiva delle attività ed il coordinamento del Comitato Scientifico e dei diversi soggetti che collaborano al progetto, il Comune di Brescia.

www.alimentarsi@comune.brescia.it





SUGGERIMENTI E RECLAMI

L'utente può inviare al Settore Diritto allo Studio, Sport, Rapporti con l'Università e Ristorazione socio scolastica - Ufficio Ristorazione Scolastica, reclami e suggerimenti relativi al servizio, mediante:

- *lettera*
Settore Diritto allo Studio, Sport, Rapporti con l'Università e Ristorazione socio scolastica
Ufficio Ristorazione socio scolastica
P.le della Repubblica n. 1
25121 Brescia
- *fax*
030 2977411
- *e-mail*
consulenzadietetica@comune.brescia.it

Alle segnalazioni pervenute verrà data risposta scritta entro 30 giorni dal ricevimento.



INDIRIZZI UTILI

Settore Diritto allo Studio, Sport, Rapporti con
l'Università e Ristorazione socio scolastica
Servizio Diritto allo Studio, Rapporti con l'Università
e Ristorazione socio scolastica
Ufficio Ristorazione scolastica e sociale
P.le della Repubblica n. 1
25121 BRESCIA
Tel. 030 2977412 - 030 2977413 - Fax 030 2977411
e-mail: consulenzadietetica@comune.brescia.it

Settore Servizi per l'Infanzia – Scuole dell'Infanzia e
Asili nido
P.le della Repubblica n. 1
25121 BRESCIA
Tel. 030 2977646- Fax 030 2977875
e-mail: scuoleinfanzia@comune.brescia.it

Settore Diritto allo Studio, Sport, Rapporti con
l'Università e Ristorazione socio scolastica
P.le della Repubblica n. 1
25121 BRESCIA
Servizio Diritto allo Studio e Ristorazione socio
scolastica
Tel. 030 2978901-02 - Fax 030 2978822
Servizio Iscrizioni
Tel. 030/2978918-7630-8912 – Fax 030 2978909
e-mail: pubblicaistruzione@comune.brescia.it

Orario al pubblico di tutti gli uffici:
lun.-mar-gio.ven. dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00
alle 15.30
merc. dalle ore 9,00 alle ore 15,30

www.comune.brescia.it

*Realizzato a cura del Servizio Diritto allo Studio,
Rapporti con l'Università e Ristorazione socio
scolastica del Comune di Brescia*

