



Comune di Castiglion Fibocchi

Provincia di Arezzo

Area Risorse e Servizi alla persona

Carta del Servizio di Mensa Scolastica

Comune di Castiglion Fibocchi

Garantire trasparenza, qualità e salute

La presente Carta si ispira ai principi nazionali (D.P.C.M. 27.01.94) per offrire un servizio d'eccellenza nelle scuole dell'infanzia e primaria.

Principi ispiratori e standard di riferimento

La presente Carta è lo strumento con cui il Comune garantisce trasparenza e qualità. Il servizio si conforma: Linee Guida Nazionali (Ministero della Salute).

Linee guida Regione Toscana per la promozione della salute e una sana alimentazione.

CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti dal Codice degli Appalti per ridurre l'impatto ecologico del servizio.

Sostenibilità e “Filiera corta” (novità linee guida Toscana)

In linea con le politiche regionali toscane, il servizio promuove il consumo di prodotti del territorio:

KM 0 & Bio	Priorità a prodotti locali, DOP, IGP e biologici
Acqua di Rete	Addio plastica! Serviamo solo acqua microfiltrata, sicura e controllata
Olio EVO	100% Biologico da produttori locali per il condimento 40% Biologico di produzione nazionale per la cottura

La produzione e la qualità nutrizionale

I pasti sono prodotti nel centro cottura della Mensa Centralizzata del Comune di Terranuova.

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

Ecco come vengono preparati i pasti:

Cottura dolce	Basse temperature per preservare vitamine e minerali. No frittture, sì al forno e al tegame lento
Stagionalità	Due menù (estivo e invernale) che ruotano ogni 4 settimane

Meno sale, più erbe	Usiamo solo sale iodato in minime quantità, preferendo erbe aromatiche per insaporire
---------------------	---

I centri di sporzionatura e i refettori sono dotati di autorizzazione sanitaria in conformità alla Legge n. 283/62 e successive modificazioni e al D.P.R n. 327/80.

La Struttura del menù

Ogni pasto è bilanciato secondo i parametri LARN e la dieta mediterranea:

1. Primo piatto (Cereali, pasta di grano toscano)
2. Secondo piatto (Proteine di qualità, pesce MSC, carni regionali)
3. Contorno (Verdure fresche di stagione)
4. Frutta fresca
5. Pane
6. Acqua

Nella scuola dell'infanzia il pasto è composto anche da uno spuntino generalmente a base di frutta o yogurt che viene consumato poco dopo le ore 9 del mattino.

Una corretta ed equilibrata alimentazione costituisce per tutti, un indispensabile presupposto per il mantenimento di un buono stato di salute è per questo che il programma dietetico, oltre all'obiettivo di tutelare il benessere psico-fisico dell'utente, attraverso la realizzazione di un pasto adeguato al fabbisogno e alle linee guida per una sana alimentazione, si prefigge anche di intervenire su alcune abitudini alimentari errate.

Le tabelle dietetiche e i menù sono formulati secondo l'orientamento della alimentazione mediterranea, in linea con le raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti). I menù privilegiano quindi il consumo di cereali, legumi, verdura e frutta fresca di stagione, pesce, olio extra vergine di oliva e riducono il consumo di carni e latticini.

La tabella dietetica è articolata su 4 settimane, essa non prevede pasti alternativi, salvo per motivi sanitari o di indisposizione da documentare con comunicazione scritta o certificazione medica a seconda della durata della dieta leggera.

Gestione delle diete e inclusività

Sanitaria (celiachia, allergie)	Protocolli rigorosi anti-contaminazione. Necessaria certificazione medica
Etico-religiosa	Sostituzioni equilibrate (es. legumi) previa richiesta scritta
Leggera (In bianco)	Per indisposizioni temporanee, su comunicazione scritta da parte del genitore e se prolungata per più di un giorno dietro certificazione medica

Le informazioni sulle tabelle dietetiche, i menù e l'organizzazione

Durante il mese di settembre, all'avvio del nuovo anno scolastico, viene pubblicato sul portale e-civis Castiglion Fibocchi dell'Amministrazione e sul sito di Centro pluriservizi la tabella dietetica e i menù proposti per la scuola dell'infanzia e alla scuola primaria. Le eventuali modifiche al menù vengono inviate per posta elettronica ai genitori tramite il portale e-civis Castiglion Fibocchi e nel medesimo pubblicate.

La qualità degli alimenti impiegati

La qualità di tutti gli alimenti impiegati è descritta nel Capitolato Speciale stabilito dal Comune, che regola la fornitura dei generi alimentari utilizzati. Nel Capitolato sono contenute, per ciascun prodotto, le schede merceologiche che definiscono la qualità sulla base di parametri igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

Tabella degli alimenti

ALIMENTI	CAM (Criteri Ambientali Minimi)	CARATTERISTICHE PROPOSTE
LATTE	Italiano e biologico al 100%	Italiano e biologico al 100%
YOGURT	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti italiani biologico al 100%	Yogurt alla frutta e intero di latte vaccino proveniente da allevamenti italiani biologico al 100%
FORMAGGI	Formaggi italiani e biologici per almeno il 30%	Formaggi italiani e biologici per almeno il 30%
UOVA	Fresche di gallina, di animali allevati a terra in Italia – biologiche al 100%	Fresche di gallina, di animali allevati a terra in Italia – biologiche al 100%
UOVA PASTORIZZATE	Biologiche al 100%	Biologiche al 100%
CARNE BOVINA	50% biologico e 10% regionale	Carne bovina allevata, macellata e sezionata in Toscana (100% regionale)
CARNE SUINA	10% biologico o certificazione rispetto ai requisiti del benessere animale	Carne di maiali nati, macellati e selezionati in Toscana (100% regionale)
CARNI BIANCHE	20% biologico	Carni di animali nati e allevati a terra in Italia
PESCE	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, totani (MSC/FRIEND OF THE SEA – ZONE FAO 27 o 37) Tonno in scatola olio di oliva (MSC/FRIEND OF THE SEA FAO - ZONE 27 o 37)	Surgelati: filetti di platessa, fior di filetto di merluzzo, totani (MSC/FRIEND OF THE SEA – ZONE FAO 27 o 37) Tonno in scatola olio di oliva (MSC/FRIEND OF THE SEA FAO - ZONE 27 o 37)
FRUTTA E VERDURA	50% biologico	Prodotti ortofrutticoli freschi, di stagione, di provenienza italiana/locale ove disponibili
VERDURA SURGELATA	50% biologico	50% biologico

PASTA	50% biologico	Pasta italiana biologico al 50%
PANE	Pane a km 0	Pane toscano a km 0
RISO	50% biologico e 50% italiano	50% biologico e 50% italiano
FARINA	50% biologico e 50% italiano	50% biologico e 50% italiano
LEGUMI	50% biologico	50% biologico
GRASSI	40% biologico	100% biologico olio proveniente da produttori locali e 40% biologico olio proveniente da produttori nazionali
SALE	Sale marino integrale e sale iodato	Sale marino integrale e sale iodato
POMODORI	33% biologico	Prodotto al 100% italiano ma riduzione del biologico al 33%
MARMELLATE	Biologico al 100%	Biologico al 100%

La distribuzione dei pasti

Il momento della distribuzione dei pasti è un momento fondamentale della ristorazione scolastica e rappresenta anche un punto importante di controllo del pericolo di contaminazione e sviluppo batterico. Pertanto, occorre monitorare le condizioni igieniche delle attrezzature, dei refettori e il mantenimento delle temperature previste per i relativi alimenti; nel caso degli alimenti caldi la temperatura misurata al centro dell'alimento deve essere +60/65° mentre per le preparazioni fredde non deve mai essere superiore a +10°.

La distribuzione alla Scuola Primaria viene svolta nel refettorio all'interno del plesso scolastico Ugo Nofri.

Alla Scuola dell'Infanzia il pasto è un momento educativo fondamentale, pertanto la predisposizione della sala refettorio e dei tavoli, la distribuzione delle pietanze e l'assistenza a bambini/e durante il consumo del pasto sono realizzati con la collaborazione del personale educativo che fa capo alla Direzione della scuola statale.

Nella scuola dell'infanzia e primaria il pasto viene trasportato dal Centro Cottura della Mensa Centralizzata in appositi contenitori coibentati gastronomici che consentano il mantenimento delle temperature in perfette condizioni igieniche e realizzati in materiale lavabile e disinfettabile e con apposito automezzo igienicamente idoneo, coibentato isotermicamente e rivestito con materiale facilmente lavabile tale da garantire l'eliminazione di ogni rischio di contaminazione o danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate.

Sistema di controllo

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti sono aspetti prioritari del servizio, curati con particolare attenzione per tutelare la salute dei commensali.

Il sistema di controllo è di tre tipi:

- il controllo igienico sanitario delle derrate alimentari e dei cibi, del personale addetto, dei locali destinati alla cottura e di quelli dove i pasti vengono consumati;
- il controllo del rispetto del menù, il controllo delle grammature: controllo della qualità merceologica degli alimenti; il controllo della corretta cottura e conservazione dei cibi: il controllo/verifica sul gradimento dei cibi proposti viene svolto dalla dietista incaricata.
- sorveglianza sul buon andamento della refezione svolto dalla responsabile presente della Centro Pluriservizi

Verifica delle derrate alimentari. La verifica delle derrate alimentari viene svolta quotidianamente dal personale in servizio presso la mensa. Si controllano:

- la qualità e l'igiene, nonché le certificazioni, delle materie prime;
- la qualità della preparazione del cibo e la temperatura di cottura;
- la temperatura ed il rispetto delle quantità dei pasti al momento della partenza dal centro cottura;
- la temperatura e le qualità organolettiche dei cibi al momento del consumo.

Sorveglianza delle buone prassi igieniche del personale alimentarista

Il personale attua le procedure stabilite nel Manuale di autocontrollo igienico secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical control points) previsto dalla Regolamento 852/853/2004 che prevede la verifica e la compilazione di schede di controllo. Le schede, che vengono compilate giornalmente e tenute a disposizione dell'autorità sanitaria, indicano le procedure di lavoro nelle varie fasi, permettendo di correggere e risolvere eventuali problemi che si verificassero durante la lavorazione.

Lotta allo spreco e solidarietà

In ottemperanza alla Legge 166/2016 (Legge Gadda), il Comune implementa strategie di contrasto allo spreco, durante la realizzazione di progetti a tema realizzati in collaborazione con la dietista:

- Monitoraggio degli scarti: Analisi periodica del "rimasto nel piatto" per ricalibrare le ricette in base al gradimento dei bambini.
- Sviluppo di specifici progetti svolti in collaborazione l'Istituto Comprensivo Giorgio Vasaridi cui il plesso Ugo Nofri è sede distaccata.

La Commissione mensa e il monitoraggio

La Commissione Mensa è composta dal referente del Servizio Scuola del Comune, da un rappresentante della ditta fornitrice del servizio stesso, dai genitori eletti e dagli insegnanti indicati dall'Istituto Scolastico. Compito della Commissione è quello di effettuare controlli:

Sulla conformità del menù.

Sul gradimento ed appetibilità dei pasti forniti.

Sull'andamento del Servizio

Nonché proporre soluzioni migliorative, facendosi portavoce delle segnalazioni e istanze degli utenti.

Per i componenti la Commissione, regolarmente autorizzati nei modi e tempi di cui sopra, in occasione dei controlli, il servizio di mensa è gratuito.

Segnalazioni e Contatti

L'Amministrazione apprezza e tiene conto di tutti i suggerimenti e le segnalazioni che sono riportati dagli utenti in un'ottica di miglioramento dei servizi. Gli utenti possono segnalare al Responsabile del servizio tutto ciò che non ritengono essere in linea con quanto riportato nella presente Carta dei servizi. La segnalazione può essere fatta dall'utente, indicando le proprie generalità indirizzo e reperibilità, via email a:

c.castiglionfibocchi@postacert.toscana.it - scuola@comune.castiglionfibocchi.ar.it

L'amministrazione, attraverso l'Ufficio Servizi Educativi, accoglie e recepisce le segnalazioni relative alle strutture di cui è responsabile e si impegna a rispondere. Il riscontro è garantito dall'amministrazione entro e non oltre 30 giorni dal ricevimento della segnalazione.