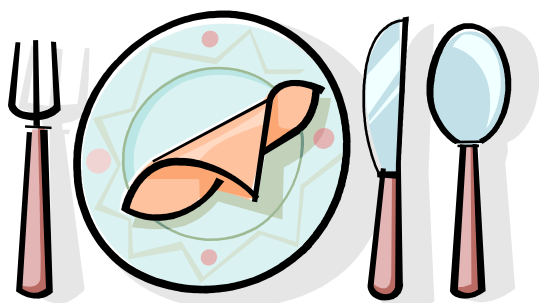




COMUNE DI SOVICILLE

Provincia di Siena
Settore Persona e Società

Carta del servizio di ristorazione scolastica



La Carta del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sovicille è uno strumento di comunicazione, un modo per dar conto ai cittadini della qualità raggiunta nei servizi forniti, per assumere l'impegno a rispondere sempre più ai bisogni dei più piccoli e delle loro famiglie e per riflettere sulle possibili azioni di miglioramento.

Caratteristiche del servizio

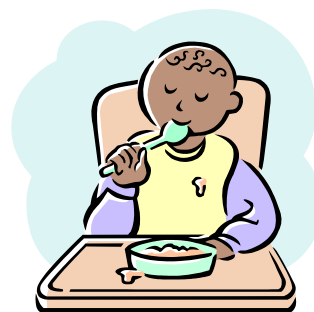
Il Comune di Sovicille gestisce il servizio di ristorazione scolastica (colazione, pranzo e merenda) con proprio personale qualificato, dipendente a tempo indeterminato. Esso opera nei vari plessi scolastici, presso la cucina centralizzata di Rosia e nel servizio di trasporto delle pietanze.



La preparazione e la somministrazione

La preparazione dei pasti avviene presso la cucina centralizzata di Rosia che è una struttura adeguatamente ristrutturata ed attrezzata ed il personale assegnato provvede:

- a fornire le derrate alimentari per i bambini, aventi un'età compresa tra i tre ed i dodici mesi, che frequentano il nido d'infanzia comunale "L'Arcobaleno," ubicato nella frazione di Barontoli. Qui il cuoco, dipendente della cooperativa gestore del servizio, provvede alla preparazione dei pasti per i lattanti;



- a preparare direttamente circa 800 pasti al giorno destinati agli alunni che frequentano:

il nido d'infanzia comunale "Pollicino" a Sovicille

il nido d'infanzia comunale "L'Arcobaleno" a Barontoli (solo per la fascia d'età 1-3 anni)

la scuola dell'infanzia statale "Walt Disney" a Barontoli

la scuola dell'infanzia statale "La Girandola" a Rosia

la scuola primaria statale "Gianni Rodari" a San Rocco a Pilli

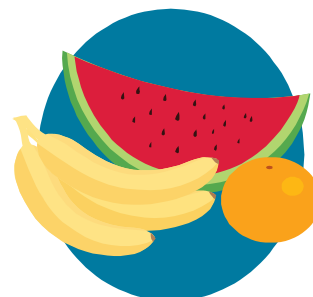
la scuola primaria statale "Baldassarre Peruzzi" a Sovicille

la scuola secondaria statale di primo grado "Ambrogio Lorenzetti" (solo per le attività didattiche integrative).

Tutti i cibi vengono cucinati giornalmente e dopo la cottura sono confezionati in contenitori multiporzione e collocati in contenitori termici che garantiscono il mantenimento di temperature adeguate. La consegna dei pasti viene effettuata dagli autisti comunali, tramite appositi automezzi.



Per i piccoli dei nidi d'infanzia è prevista la somministrazione della colazione, del pranzo e della merenda. Per i bambini che frequentano le scuole dell'infanzia e primarie, oltre al pranzo, è prevista la consumazione della frutta fresca biologica a colazione ed una merenda per gli alunni che permangono a scuola oltre l'orario didattico.



Nei nidi d'infanzia il pasto viene servito dagli operatori dipendenti della cooperativa gestore del servizio, mentre in tutte le scuole da personale comunale.

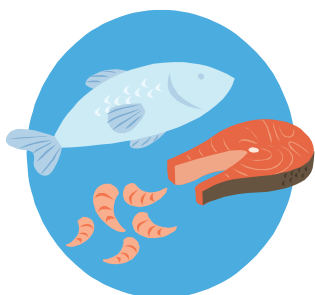
La qualità nutrizionale

I menù sono elaborati dal personale specializzato così da assicurare i giusti livelli di assunzione di energia e nutrienti (LARN) e vengono sottoposti all'esame dell'Unità Funzionale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL 7 di Siena.

Le scelte del menù, oltre a tener conto delle fasce di età, ruotano su quattro settimane, cambiano con le stagioni e tengono conto delle tradizioni e delle vocazioni produttive territoriali. Per quanto riguarda i metodi di cottura sono state scelte semplici procedure in grado di preservare il valore nutrizionale degli alimenti. I sughi di condimento dei primi piatti sono preparati escludendo il più possibile l'utilizzo di grassi in cottura. Per condire viene utilizzato olio extra vergine di oliva di filiera corta certificato IGT. Non sono previsti soffritti, fritti e l'uso del sale è limitato in favore di odori ed erbe aromatiche locali.



Le tabelle dietetiche sono pubblicate sul portale dell'Ente e, su richiesta, possono essere trasmesse alle varie famiglie.



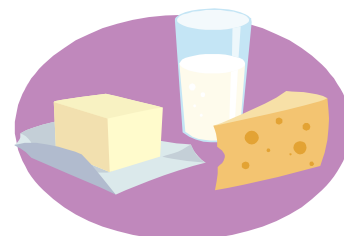
Le diverse fasce di età, presenti nelle scuole, fanno sì che la composizione dei piatti e le relative grammature cambino a seconda del fabbisogno energetico.

Gli acquisti e la consegna degli alimenti

Le derrate alimentari occorrenti per la somministrazione dei pasti vengono acquistate tramite procedure di gara, tenendo comunque in alta considerazione la qualità dei prodotti.

Alcuni di questi (frutta, verdura, snack) provengono da coltivazioni biologiche.

Tutti gli alimenti utilizzati rispondono alle caratteristiche previste dalle leggi vigenti ed ai requisiti di qualità merceologica previsti dai capitolati d'appalto.



La qualità igienica e le verifiche di laboratorio

La cucina centralizzata comunale segue le direttive ex D. Lgs. 155/97 ed i Regolamenti Comunitari, in base ai quali il Responsabile dell'Industria Alimentare individua nella propria attività ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano previste, applicate, mantenute ed aggiornate le procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e dei controllo dei punti critici HACCP.

In un laboratorio, accreditato per analisi alimentari ed ambientali, vengono effettuati periodicamente i controlli sui tamponi ambientali di attrezzature e piani di lavoro oltre a controlli batteriologici, chimici, parassitologici o di altro tipo sulle materie prime e sugli alimenti pronti al consumo.

Le diete speciali



La cucina centralizzata è dotata di un settore dietetico, attraverso il quale vengono fornite, per motivi sanitari o etico-religiosi, diete alternative al menù.

Per l'attivazione delle diete speciali personalizzate per motivi sanitari è necessaria la richiesta certificata del pediatra, mentre per le diete richieste per motivi etico-religiosi è necessaria la motivazione scritta dei genitori.

La commissione mensa

In linea con le indicazioni della Regione Toscana, il Comune di Sovicille ha istituito una commissione mensa che esprime la pluralità degli utenti dei servizi di ristorazione scolastica composta da rappresentanti dei genitori, degli insegnanti e dell'Amministrazione Comunale.



La commissione esplica un ruolo di collegamento tra l'utenza e chi gestisce il servizio, assicurando la partecipazione degli utenti alla verifica della

qualità del servizio di ristorazione scolastica ed accogliendo suggerimenti ed osservazioni finalizzati al miglioramento del servizio.

Gli indicatori di qualità

Gli indicatori di qualità analizzati ai fini della valutazione del servizio sono:

- il controllo attraverso il metodo HACCP
- i risultati ottenuti dai controlli delle Autorità competenti
- la puntualità della consegna
- il rispetto del menù
- l'attivazione immediata delle diete speciali.

