



COMUNE DI PORTO VIRO

CARTA DEI SERVIZI

RISTORAZIONE SCOLASTICA



PRESENTAZIONE

Il servizio di ristorazione scolastica, del quale tratta questo strumento del Comune di Porto Viro (RO), coinvolge centinaia di famiglie del territorio e interessa gli anni fondamentali dello sviluppo dei nostri bambini e delle nostre bambine.

Ogni anno le nostre mense scolastiche erogano circa 200 pasti al giorno, per le scuole *dell'infanzia* e per le scuole primarie.

Perché la qualità dei pasti e dei prodotti utilizzati sia sempre alta e salutare lavoriamo in stretto raccordo con i servizi competenti dell'Aulss 5 Polesana, che stabilisce tabelle dietetiche e *menù*, e il fornitore del servizio che, *rispettando le indicazioni che l'Amministrazione stabilisce*, prepara e serve i pasti che i nostri giovani studenti consumeranno nelle mense scolastiche.

L'ottica con cui questa Amministrazione comunale approccia il servizio di ristorazione scolastica è marcatamente EDUCATIVA e RELAZIONALE; le mense scolastiche sono luoghi *dell'imparare e del condividere, dove non si risponde solamente al bisogno fisiologico, ma INSIEME si APPRENDE e si SVILUPPA un'attitudine critica verso ciò che si mangia.*

Molti sono i progetti in essere che coniugano alimentazione e tematiche inerenti la sostenibilità *ambientale, l'etica e la provenienza dei prodotti*, come ad esempio: la riduzione drastica della plastica usata in ambito scolastico, obiettivo prefissato e raggiungibile nell'anno scolastico 2022/23, il Km zero, obiettivo da iniziare e perseverare sensibilizzando la ditta appaltante e tentando di raggiungere il 100% del km zero in pochissimi anni, in modo tale da dare del cibo buono, delle proprie terre ma soprattutto sano.

Ovviamente il momento del pasto a scuola è solamente una parte *dell'educazione* alimentare che possiamo diffondere, la parte più importante e decisiva viene poi compiuta nelle case e dalle famiglie.

Infine, la costituzione del "Commissione Mensa" strumento indispensabile nella valutazione e monitoraggio di quanto somministrato ai nostri alunni.

Si auspica che questa Carta dei servizi aiuti a meglio comprendere il funzionamento e i principi che guidano questo delicato servizio pubblico e che, in un'ottica di costruzione partecipata dei processi e delle politiche pubbliche, vogliate aiutarci a migliorare il servizio con proposte e suggerimenti.

Sommario

- **PARTE PRIMA**
OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA DEI SERVIZI pag. 4

- **PARTE SECONDA**
PRESENTAZIONE DEL SERVIZIO pag. 5

PARTE PRIMA: OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA

□ COS'È LA CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è un impegno che il Comune di Porto Viro assume nei confronti della cittadinanza, dichiarando quali sono le caratteristiche essenziali del servizio, le modalità di accesso, e con quali standard di qualità si impegna a fornirlo. In quanto strumento per la realizzazione della “Politica della Qualità” del Comune definisce le regole che disciplinano il rapporto tra il Comune e i cittadini permettendogli di controllare e di misurare la qualità del servizio, secondo il principio del miglioramento continuo.

□ PERCHÉ LA CARTA DEI SERVIZI

Il Comune di Porto Viro, con la redazione della Carta, sulla base del Regolamento adottato dal Consiglio Comunale, definisce standard di qualità del servizio di ristorazione scolastica e si impegna a rispettare i seguenti principi fondamentali:

uguaglianza e imparzialità

sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti

qualità delle derrate alimentari e dei fornitori

menù gradevoli ma bilanciati

servizio continuo, regolare, efficiente ed efficace

informazione e collaborazione con i soggetti interessati per favorire la partecipazione e la trasparenza

□ VALIDITÀ DELLA CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è valida dal momento della sua emanazione ed è uno strumento destinato ad essere periodicamente aggiornato e modificato, in funzione degli obiettivi dichiarati e raggiunti.

PARTE SECONDA: PRESENTAZIONE DEL SERVIZIO

FINALITÀ

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare a tutti i bambini e ragazzi la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, concorrendo all'effettiva attuazione del diritto allo studio. Ha come obiettivo quello di fornire un pasto, inserito in un equilibrio nutrizionale più generale che tenga conto degli altri pasti della giornata e della settimana, calibrato dal punto di vista nutrizionale e sicuro dal punto di vista igienico-sanitario.

Il pasto ha un ruolo attivo di educazione alimentare e rappresenta un momento integrativo dell'attività didattica.

La preparazione e la distribuzione dei pasti sono effettuate nel rispetto delle normative vigenti e secondo i menù giornalieri approvati dall'Aulss 5. I menù predisposti sulla base delle specifiche tabelle dietetiche, sono adeguati all'età ed alle esigenze alimentari dei bambini e dei ragazzi.

DESCRIZIONE

Il servizio è garantito:

- scuole dell'infanzia statali: tutti i giorni;
- scuola primaria a tempo pieno: tutti i giorni;
- scuola primaria tempo normale con rientro al martedì: nei giorni con il rientro pomeridiano.

I pasti sono preparati, cucinati, eventualmente trasferiti nei terminali e consumati giornalmente secondo la tecnica del legume "fresco-caldo" che prevede appunto la preparazione e la cottura dei cibi contestualmente al loro consumo. Si garantisce il mantenimento di temperature non inferiori a + 65°C per i piatti caldi e di + 10°C per i piatti freddi fino al momento della distribuzione degli stessi.

ORGANIZZAZIONE

La ristorazione scolastica è gestita tramite affidamento in appalto/affido diretto. Il buon funzionamento del servizio è assicurato dalla collaborazione tra il Comune, l'Aulss 5 servizio preposto, l'Impresa Aggiudicataria e le Istituzioni Scolastiche secondo le rispettive competenze.

Il Comune definisce le linee di indirizzo, le caratteristiche, l'organizzazione del servizio e provvede al relativo controllo.

L'impresa aggiudicataria provvede all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione, al trasporto, alla consegna ed alla distribuzione dei pasti, nonché all'allestimento, al riordino ed alla pulizia dei locali cucina e mensa. La distribuzione dei pasti è a carico del personale addetto mensa

Le Istituzioni Scolastiche provvedono all'organizzazione dei turni mensa e alla prenotazione giornaliera dei pasti entro le ore 9:15.

Nel caso in cui il numero degli alunni per plesso scolastico nella scuola primaria, sia superiore alla capienza del refettorio, sono organizzati doppi turni garantendo un periodo consono tra l'inizio del primo turno e l'inizio del secondo turno (si veda a titolo d'esempio il plesso A. Moro scuola primaria martedì e venerdì).

Il servizio può subire modifiche e/o sospensioni temporanee in relazione ad eventi straordinari, imprevisti e/o urgenti (esempio calamità naturali, scioperi, assemblee del personale scolastico, ecc...).

Il pasto deve essere consumato all'interno dei locali mensa e non può essere trasportato e consumato all'esterno degli stessi. Per motivi igienico sanitari, non è consentito consumare pasti non forniti dal Comune nei locali mensa.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA..... IN NUMERI

anno scolastico 2022-2023

n° scuole servite	3 di cui: 2 scuole d'infanzia comunali 1 scuola primaria
n° iscritti alla mensa	281
n° pasti preparati mediamente al giorno	195
n° pasti consumati complessivamente all'anno	35.000 ca

LE TABELLE DIETETICHE E I MENU'

Le tabelle dietetiche e i menù articolati su base stagionale, sono validati dall'Aulss 5 Polesana – sulla base delle indicazioni dei LARN (livelli di assunzione raccomandati in nutrienti) per la popolazione italiana e delle Linee Guida della Regione del Veneto.

Il menù giornaliero prevede:

- nelle scuole dell'infanzia: frutta al mattino; pranzo con primo, secondo piatto + contorno, pane e merenda pomeridiana;
- nella scuola primaria: pranzo con primo, secondo piatto + contorno, pane e frutta.

Esclusivamente per i primi piatti asciutti a base di pomodoro, ai ragazzi è data la possibilità di scegliere il semplice condimento con olio e parmigiano.

Secondo le Linee Guida della Regione Veneto viene utilizzata acqua di sorgente o di rete ove possibile, oppure acqua oligominerale.

GLI ALIMENTI

Nella scelta degli alimenti per la preparazione dei pasti sono presenti anche prodotti provenienti da agricoltura biologica o da lotta integrata, prodotti DOP (denominazione origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta).

Si valorizzano inoltre prodotti locali e i fornitori sono invitati alla logica del Km zero.

Si utilizzano carni fresche di animali nati, allevati e macellati in territorio nazionale (pollo, tacchino, bovino) e regionale (suino), garantendo in particolare prodotti a filiera controllata e a marchio di qualità controllata (PQC).

Non si utilizzano alimenti OGM (organismi geneticamente modificati).

MENU' INDIVIDUALIZZATI

E' prevista la preparazione di menù individualizzati:

- **per patologie:** su presentazione di certificazione del pediatra di libera scelta o medico di famiglia o medico specialista, da consegnare al Servizio Diritto allo Studio, in caso di allergie e/o intolleranze; o all'Aulss 5 nel caso di patologie croniche/metaboliche e allergie gravi (anafilassi);
- **per problemi sanitari minori** (es. patologie gastrointestinali lievi in via di risoluzione): si applicano le disposizioni previste nei criteri igienico sanitari definiti dall'Aulss 5,
- **per motivi religiosi, culturali o etici:** la famiglia deve compilare specifico modulo di richiesta tramite la modalità previste dai servizi sociali del comune di P. Viro, nel quale indicare la non somministrazione parziale o totale di alimenti. Conseguentemente sono effettuate modifiche al menù nell'ambito dei prodotti previsti dalle tabelle merceologiche o comunque nel "circuito" distributivo dell'azienda fornitrice dei pasti. La richiesta è valida per tutto il ciclo scolastico salvo comunicazione scritta che la interrompa;
- **per diete vegetariane o simili:** la famiglia deve compilare specifico modulo reperibile presso i servizi sociali del comune di Porto Viro allegando la copia del documento di identità di entrambi i genitori. Conseguentemente sono effettuate modifiche al menù nell'ambito dei prodotti previsti dalle tabelle merceologiche o comunque nel "circuito" distributivo dell'azienda fornitrice dei pasti. Le diete non possono essere attivate in mancanza dell'autorizzazione, da parte di ambedue i genitori, a trasmettere l'istanza al pediatra di libera scelta. La richiesta è valida per tutto il ciclo scolastico salvo comunicazione scritta che la interrompa.