



**COMUNE DI NOVENTA PADOVANA
ASSESSORATO ALLE POLITICHE SCOLASTICHE**

**CARTA DEI SERVIZI
DELLA
RISTORAZIONE SCOLASTICA**
aggiornata con Del. di G.C. n. 18 del 28.02.2018

La Carta dei Servizi della ristorazione scolastica, aggiornata dalla Giunta Comunale nella seduta del 28.02.2018, si inserisce all'interno delle "politiche per la qualità" del cittadino. Attraverso questo strumento l'Amministrazione Comunale si assume pubblicamente l'impegno di dichiarare i propri servizi e gli standard di qualità con cui si impegna a fornirli. Il Comune vuole perciò rafforzare il rapporto di fiducia con gli utenti ed impegnarsi a rispettare i principi di imparzialità, trasparenza e sicurezza.

SOMMARIO

Cos'è la Carta dei Servizi

La Ristorazione Scolastica: il suo contenuto nutrizionale ed il suo valore educativo

La piramide alimentare

L'attività fisica

La gestione del servizio

La tabella dietetica

Le materie prime

Le diete speciali

La preparazione e la distribuzione dei pasti

Monitoraggio del servizio e controllo qualità

La Commissione Mensa ed il suo ruolo

Scheda di valutazione della qualità del pasto

La qualità del servizio: i nostri obiettivi

L'iscrizione al servizio

Per ottenere informazioni

COS'E' LA CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è uno strumento per la realizzazione della “politica della qualità” del Comune di Noventa Padovana. Il cittadino è posto al centro dell’attenzione come soggetto che richiede servizi efficienti e valuta la qualità del servizio ricevuto.

Con essa, l’Assessorato alla Pubblica Istruzione, dichiara quali sono i servizi offerti e con quali standard di qualità si impegna a fornirli, rafforzando il rapporto di fiducia con gli utenti impegnandosi a rispettare i principi di:

-Uguaglianza ed imparzialità

-Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti

-Qualità delle derrate alimentari

-Menù gradevoli ma bilanciati

-Servizio continuo, regolare, efficiente ed efficace

-Informazione e collaborazione con i soggetti interessati per favorire la partecipazione e la trasparenza



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IL SUO CONTENUTO NUTRIZIONALE E IL SUO VALORE EDUCATIVO

L’Organizzazione Mondiale della Sanità promuove le scelte alimentari sane e corrette dei bambini ed adolescenti, in quanto:

-una sana alimentazione rafforza il potenziale di apprendimento e il benessere di bambini ed adolescenti;

-una sana alimentazione contribuisce a diminuire il rischio delle principali patologie, ancora oggi causa di mortalità e di riduzione della qualità di vita, quali: obesità, malattie cardiovascolari, alcuni tipi di tumori e disturbi del comportamento alimentare;

-una sana alimentazione nella prima infanzia consente di vivere l'età adulta e l'invecchiamento in buona salute.

Da questi enunciati emerge chiaramente il concetto di sana alimentazione come stile di vita, ovvero abitudine quotidiana, non saltuaria, ad operare delle scelte che contribuiscono ad un buono stato di salute e al benessere fisico e psichico.

Il pranzo rappresenta la principale fonte di calorie e di nutrienti all'interno della giornata alimentare del bambino.

Riveste pertanto un'importanza cruciale la scelta a scuola di un menù che possa garantire un apporto nutrizionale quantitativamente e qualitativamente corretto.

Le tabelle dietetiche sono ragionate e costruite in base a due ordini di valutazione:

1) corretto apporto di:

- energia
- proteine
- lipidi, con attenzione agli acidi grassi saturi
- glucidi, con attenzione agli zuccheri semplici

2) scelta di alimenti protettivi per la salute, in linea con le indicazioni nazionali ed internazionali:

- frutta e verdura
- legumi
- pesce

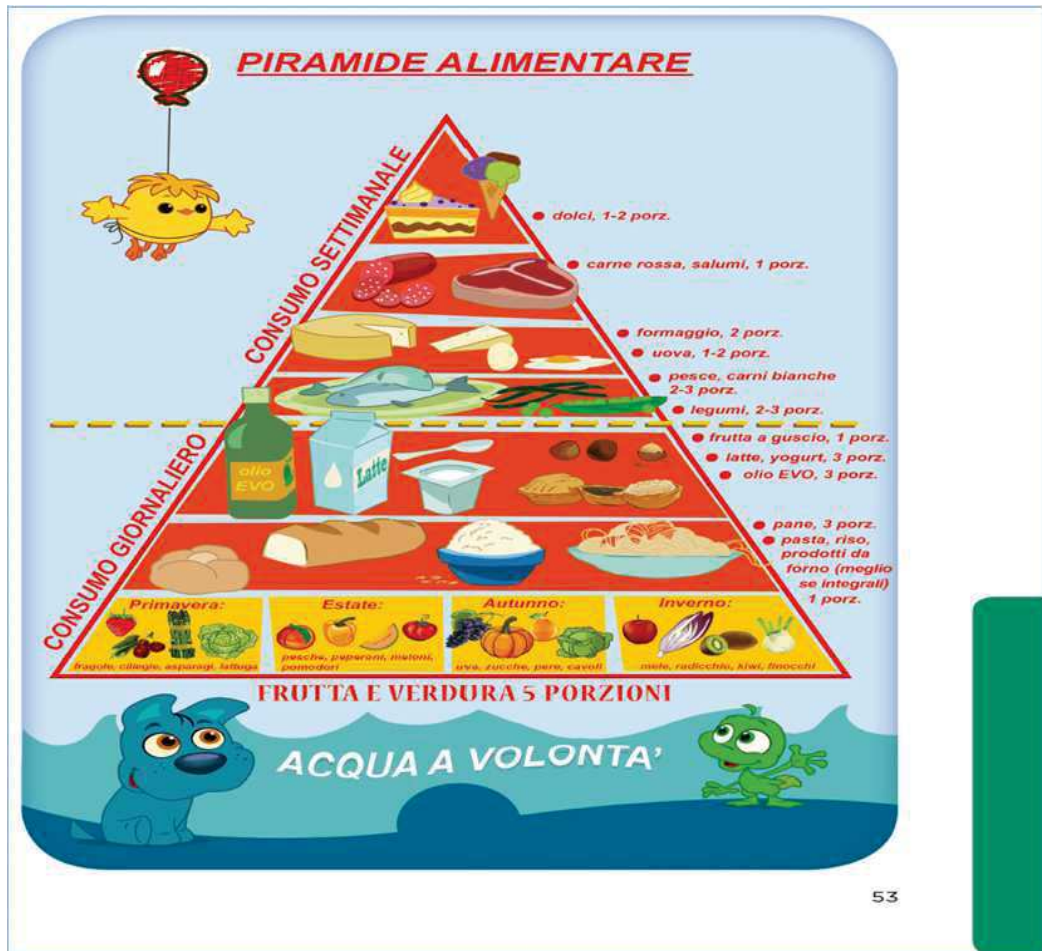
Per quanto attiene la valenza educativa del pranzo a scuola, possiamo individuare tre figure con ruoli diversi, ma tutti egualmente importanti, che esercitano influenza sul bambino:

- 1) il gestore del servizio: individua e prepara cibi che, oltre a soddisfare i fabbisogni nutrizionali, abbiano caratteristiche di appetibilità e di gradevolezza per i bambini;
- 2) la scuola: concorre a promuovere un buon rapporto con il cibo, trasferendo al bambino un'immagine positiva della mensa ed invogliandolo a sperimentare sapori diversi ed alimenti nuovi;
- 3) la famiglia: consolida i corretti comportamenti alimentari incoraggiando e confermando a casa i messaggi educativi che il bambino riceve a scuola.

LA PIRAMIDE ALIMENTARE

Quali alimenti possiamo mangiare in quantità e quali dobbiamo consumare con attenzione?

La risposta la troviamo nella Piramide Alimentare.



53

La Piramide rappresenta la distribuzione in frequenza dei gruppi di alimenti: alla base troviamo quelli che si possono assumere tutti i giorni, al vertice quelli da limitare.

Nella piramide alimentare i piani sono riempiti, come in una dispensa, dai cibi che appartengono ai diversi gruppi di alimenti.

ERRORI DA EVITARE

- prima colazione assente o inadeguata
- colazione scarsa e pasto serale abbondante
- merendine con alto contenuto di energia e povere in principi nutritivi (patatine, pizzette, focacce, brioches, ecc)
- basso consumo di frutta, verdura, legumi e pesce
- eccesso di carni, formaggi, dolci, snacks, succhi di frutta
- quotidiano consumo di bevande gasate
- monotonia della dieta
- abitudine a consumare il pasto davanti alla televisione

L'ATTIVITA' FISICA

L'attività fisica è fondamentale per mantenere un buono stato di salute, per conservare un corretto rapporto tra peso ed altezza e per ridurre il rischio di insorgenza di malattie cardiovascolari e del diabete mellito di tipo 2.

Per non cadere nella sedentarietà, gli esperti raccomandano ogni giorno 30 minuti di camminata. Il bambino dovrà essere incentivato ad occupare quotidianamente il tempo libero con attività che si svolgono all'aperto, come camminare, correre, andare in bicicletta, giocare all'aria aperta, e limitando il tempo dedicato alla televisione, ai videogiochi ed altre attività sedentarie che rappresentano un fattore di rischio per sovrappeso ed obesità.

A queste attività quotidiane è bene associare dell'esercizio fisico programmato.

La pratica di un'attività sportiva organizzata rappresenta per i bambini un fondamentale bisogno sia fisiologico che psicologico.

Lo sport, infatti, non si limita a rafforzare fisicamente il bambino, ma influenza positivamente l'autostima e la crescita della personalità. Nel gruppo i bambini imparano a confrontarsi, ad adattarsi alle scelte degli altri, a socializzare, e si divertono. La frequenza consigliata è di 2-3 volte la settimana, scegliendo tra nuoto, calcio, pallavolo, basket, pattinaggio, danza, ecc.



LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Refezione scolastica è gestito dal Comune di Noventa Padovana tramite appalto e viene affidato ad una ditta di Ristorazione provvista di specifici requisiti e scelta tramite opportuna procedura di gara.

La fornitura dei pasti è richiesta in **PLURIPORZIONE**: **con menù fisso e possibilità di menù in bianco per tre giorni consecutivi.**

I pasti completi sono composti: da un primo, un secondo, un contorno e la frutta e merenda del mattino (frutta per la Scuola dell'Infanzia o il dessert o il dolce per la Scuola Primaria); per la sola Scuola dell'Infanzia è prevista anche la merenda del pomeriggio), trasportati in idonei contenitori per alimenti termicamente isolati, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente. Per l'espletamento del servizio, la ditta affidataria utilizza un suo centro di cottura regolarmente autorizzato e costantemente controllato dall'ASL di competenza.

Nella scuola primaria "A. Frank" a seguito dell'adesione del Comune alle iniziative promosse dal 'S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea sulla sana educazione alimentare, la frutta, il dessert o il dolce previsto nel menù settimanale vengono serviti a metà mattina al posto della merenda portata da casa. Al pomeriggio resta sempre disponibile il pane.

La ditta si impegna alla fornitura di derrate alimentari, alla predisposizione, preparazione, trasporto, somministrazione del pasto, nonché al riordino ed alla pulizia di locali ed attrezzature e allo smaltimento dei rifiuti, nel rispetto del regolamento comunale.

La ditta si deve avvalere di personale adeguatamente formato e costantemente aggiornato.

I termini e gli obblighi dell'affidamento sono individuati nel Capitolato Speciale d'Appalto che è conservato agli atti presso l'Istituto comprensivo "G. Santini" e copia viene fornita a ciascuna delle due scuole.

Il servizio deve essere improntato a criteri di qualità, di efficienza, e di soddisfacimento dell'utenza, ed è costantemente controllato dal Comune nell'ambito delle proprie competenze.

LA TABELLA DIETETICA

Un elemento imprescindibile nella formulazione del menù è la scelta di alimenti protettivi per la salute.

Il S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea trasmette la “Tabella dietetica standard” (leggasi menù), che soddisfa le esigenze nutrizionali degli alunni nelle varie fasce di età e promuove una corretta alimentazione, unitamente ad una serie di indicazioni pratiche riguardanti le modalità di preparazione e di cottura idonee a preservare la qualità nutrizionale del pasto secondo le vigenti Linee guida regionali.

Un altro elemento qualificante della tabella dietetica, dopo il suo contenuto, è la sua flessibilità e adattabilità: per questo motivo l’Amministrazione comunale da anni si avvale di un’importante strumento di partecipazione: il **Coordinamento della Commissione Mensa**.

A tal proposito il Comune ha approvato un DISCIPLINARE SULLE FUNZIONI E ATTIVITA’ DELLA COMMISSIONE MENSA Approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 34 del 17.03.2016 di cui si riportano di seguito i passaggi più significativi:

Art. 1 – Competenze

Attraverso la Commissione Mensa si attivano le forme di partecipazione dell’utenza ai servizi della refezione scolastica, instaurando un fattivo rapporto di collaborazione con l’Amministrazione Pubblica. Compito specifico di suddetta Commissione è la verifica della corretta impostazione del servizio in ogni suo aspetto.

Art. 2 - Costituzione e composizione della commissione mensa

Il Comune di Noventa Padovana, in collaborazione con l’ *Istituto Comprensivo “G. Santini”*, si avvale di una apposita Commissione, regolarmente nominata, composta da membri di diritto e membri eletti e dal Nucleo Tecnico di Valutazione.

I componenti della Commissione Mensa, in carica per la durata di ciascun anno scolastico, sono:

1) membri eletti che formano il comitato mensa:

a) I genitori degli alunni, almeno *uno per classe*, che frequentano la scuola dell’infanzia “Il Giardino” e la scuola primaria “A. Frank” (scuole dove è istituito il servizio di mensa scolastica). Potranno svolgere il loro ruolo previa partecipazione a due incontri formativi tenuti dal S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea. Essi sono eletti dai genitori in concomitanza con le assemblee di classe indette all’inizio dell’anno scolastico dalle Istituzioni Scolastiche, contestualmente all’elezione dei rappresentanti dei genitori negli organi collegiali. La segreteria dell’ Istituto Comprensivo comunica il risultato delle elezioni agli uffici della Pubblica Istruzione al fine di poter far recapitare agli eletti tutte le comunicazioni inerenti al loro incarico.

b) Gli insegnanti dell’ Istituto Comprensivo nella misura di *un referente* per ogni singolo plesso.

Fanno inoltre parte della Commissione Mensa un operatore ATA per la scuola dell’infanzia Il Giardino ed un operatore ATA per la scuola primaria A. Frank a tempo pieno, opportunamente designati dal Dirigente scolastico.

2) membri di diritto:

a) Il dirigente scolastico dell’Istituto Comprensivo o suo delegato.

b) L’assessore alla Pubblica Istruzione

c) Il Responsabile del Settore Servizi Scolastici

d) Il dirigente del S.I.A.N ULSS 6 Euganea o suo delegato

e) La dietista ed il Rappresentante della Ditta aggiudicataria dell’appalto.

Il comitato mensa resta in carica fino alla nomina del successivo. I dimissionari vengono sostituiti attingendo nella graduatoria dei non eletti secondo l'ordine delle preferenze ricevute.

Art. 3 - Ruolo del Comitato Mensa

- 1) Compito fondamentale del comitato mensa è l'osservazione e il monitoraggio del buon funzionamento e della soddisfazione del servizio di ristorazione scolastica e la segnalazione di eventuali problemi di conduzione. Per tale compito i rappresentanti eletti o designati, che non dovranno comunque essere più di due per ciascuna visita, si avvalgono delle seguenti azioni:
 - a) verificare la conformità del menù rispetto al capitolato e alle tabelle esposte nei locali mensa;
 - b) effettuare un controllo sulla distribuzione dei pasti con riferimento alla quantità e qualità degli stessi ;
 - c) valutare il gradimento da parte degli alunni e segnalare l'eventuale percentuale dei resi e/o degli avanzi;
 - d) effettuare un controllo sulla distribuzione delle diete speciali
 - e) effettuare l'assaggio, nei locali mensa, delle pietanze previste;
 - f) valutare la temperatura dei cibi al palato e far verificare al personale incaricato al servizio, attraverso la misurazione con apposito termometro, la temperatura dei cibi prima dell'avvio della distribuzione e alla fine;
 - g) osservare il funzionamento del servizio nel suo insieme;
 - h) visionare la pulizia dei locali;
 - i) visionare il rispetto delle norme igienico-sanitarie in atto, da parte del personale incaricato alla distribuzione dei pasti;
 - l) compilare il verbale giornaliero, predisposto dall'ente locale (ufficio pubblica istruzione) relativo alle osservazioni della giornata.
- 2) Il verbale deve pervenire, attraverso fax o mail, all'ufficio P.I. del Comune nello stesso giorno del controllo. Copia dello stesso verbale deve essere esposto in bacheca e tutti i componenti la commissione devono esserne a conoscenza. Nel caso di segnalazioni di non gradimento queste dovranno essere motivate secondo quanto previsto dal verbale stesso. Ciascuna di queste attività non dovrà in alcun modo intralciare il lavoro degli addetti al servizio. Le visite del Comitato Mensa non dovranno essere troppo ravvicinate e comunque non sono consentiti più di due controlli alla settimana. Per ogni controllo possono essere presenti al massimo due genitori.
- 3) I Rappresentanti del Comitato Mensa con affezioni all'apparato gastro-intestinale e respiratorio, a causa del rischio di contaminazione degli alimenti, si asterranno dalle visite in mensa. Non è necessario il possesso del Libretto di Idoneità sanitaria, né di certificati medici in quanto l'attività del Comitato Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione. Sarà evitata ogni forma di contatto diretto o indiretto con alimenti, stoviglie, utensili e attrezzature.
- 4) Il Comitato Mensa non ha poteri gestionali che competono all'Amministrazione Comunale, né poteri di controllo igienico-sanitari che competono alle Autorità Sanitarie Locali.
- 5) Il Comitato Mensa opera e agisce in sintonia con tutti i suoi componenti attraverso modalità che verranno condivise dagli stessi. Per necessità di incontro dei componenti, l'amministrazione comunale può mettere a disposizione degli spazi pubblici previo richiesta all'ufficio pubblica istruzione.
- 6) Il Comitato Mensa ha a disposizione il capitolato d'appalto, una copia conservata in ogni plesso, e copia del menù secondo stagionalità.
- 7) Gli insegnanti componenti del Comitato Mensa effettueranno le azioni menzionate sempre durante il loro orario di servizio; per eventuali assenze, dovrà essere prevista la loro sostituzione per garantire il monitoraggio.

- 8) I componenti del Comitato Mensa possono concordare con l'amministrazione delle visite conoscitive al Centro di Cottura. Presso il Centro di preparazione pasti, i membri della Commissione collegialmente, possono:
- visionare il Centro Cottura;
 - visionare le modalità di cottura;
 - visionare le condizioni di trasporto.
- 9) Il Comitato Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale e il S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea nel promuovere iniziative inerenti l'educazione alimentare rivolte agli utenti e alla cittadinanza.
- 10) Eventuali segnalazioni ritenute urgenti o gravi devono essere inoltrate immediatamente al Dirigente Scolastico e al Responsabile del Settore Servizi Scolastici del Comune, che provvederanno ad una tempestiva valutazione.
- 11) La convocazione delle riunioni periodiche viene decisa dall'Assessore alla P.I. che le presiede e con un minimo di tre volte all'anno. Anche i componenti possono chiedere la convocazione della commissione purché sia sottoscritta da almeno i due terzi dei componenti.
- 12) Il servizio mensa comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi, documentati e certificati dal medico, di intolleranza, allergia alimentare, stato patologico, e per motivi etnico-religiosi”.

Art. 4 - Composizione del Nucleo Tecnico di Valutazione

I componenti del nucleo di valutazione sono:

- a) Responsabile del Settore Servizi Scolastici Comunale;
- b) il Dirigente del S.I.A.N. della AZ ULSS 6 Euganea o suo delegato;
- d) Il Dirigente Scolastico o suo delegato;
- e) un rappresentante della Ditta appaltatrice (o comunque del gestore del servizio).

Art. 5 - Ruolo del Nucleo Tecnico di Valutazione

Compito fondamentale del Nucleo Tecnico di Valutazione, nel suo rapporto con il Comitato Mensa, è sostenere in modo professionalmente qualificato le istanze provenienti dal monitoraggio e dalle osservazioni dei rappresentanti del comitato stesso, ad integrazione dei rispettivi compiti e ruoli istituzionali.

Ciascuna parte contribuisce secondo le proprie competenze ed insieme vengono valutate le giornate alimentari nell'ottica del miglioramento costante del servizio.

Ferme restando le indicazioni di base del S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea, il lavoro del Coordinamento ha come scopo quello di ottimizzare la tabella, adattandola se necessario alla realtà locale, tenendo in considerazione l'accettazione generale dei piatti da parte dell'utenza e le caratteristiche tecniche ed organizzative delle mense scolastiche (turni – spazi etc.).

Per quel che riguarda il ruolo consultivo della Commissione Mensa, esso si attua nelle forme già illustrate al capitolo relativo alla Tabella Dietetica.

L'Amministrazione Comunale incoraggia il flusso informativo ed il dialogo con la Commissione Mensa e si impegna:

- alla presa in carico delle segnalazioni
- alla valutazione delle istanze dell'utenza
- a riunire periodicamente la Commissione Mensa
- all'attivazione di momenti di formazione anche in collaborazione con il S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea o con la Ditta affidataria del servizio.

Il Comune di Noventa Padovana da anni è artefice e promotore di iniziative che rendono la tabella dietetica strumento educativo per i piccoli utenti:

-la rotazione dei menù e la stagionalità di frutta e verdura offrono una vasta gamma di preparazioni, per dare l'opportunità ad ogni bambino di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia.

-lo spuntino di metà mattina: ogni giorno il servizio viene predisposto in modo tale da permettere di anticipare il consumo della frutta o del dessert a metà mattina, con il duplice scopo di evitare merende troppo ricche in grassi e/o zuccheri e di ridurre gli avanzi a tavola.

- l'organizzazione di giornate a tema, i menù regionali, i menù legati alle ricorrenze, ecc. che vogliono essere per i bambini un momento di festa e di scoperta di nuove pietanze e sapori.

La tabella dietetica è articolata su quattro settimane: quattro autunnali, quattro invernali, quattro primaverili e quattro estive.

Una copia del menù mensile e giornaliero, viene esposto nei locali della mensa.

Ogni necessaria variazione al menù, dovuta ad esigenze di carattere tecnico o ad emergenze, viene concordata con la dietista della Ditta appaltatrice del servizio e comunicata alle sedi scolastiche interessate al servizio.



LE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime sono individuate dal Capitolato d'Oneri per le materie prime, che è parte integrante del Capitolato d'Appalto. Copia del Capitolato d'Appalto viene consegnata al Dirigente scolastico e ad ogni scuola interessata al servizio. Il Capitolato d'Appalto viene elaborato sulle Linee guida regionali e ciò è garanzia di qualità e di sicurezza.

Ogni prodotto, al di là delle specifiche merceologiche proprie dell'alimento, deve :

- rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto
- possedere le caratteristiche del prodotto di 1^a qualità
- possedere la documentazione attestante l'assenza di OGM

Nel rispetto del Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i., è assicurata la Tracciabilità di filiera di ciascun prodotto.

Tutte le informazioni relative al fornitore, alla produzione, all'etichettatura, alla data di lavorazione in cucina, sono conservate per un adeguato periodo di tempo in un apposito sistema di registrazione, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale a tavola.

Nelle mense scolastiche sono inoltre distribuiti prodotti alimentari:

-Da Agricoltura Biologica

L'**agricoltura biologica** comprende tutti i sistemi agricoli che promuovono la sostenibilità ambientale, avendo come base della capacità produttiva la fertilità intrinseca del suolo. L'**agricoltura biologica** riduce drasticamente l'impiego di input esterni attraverso l'esclusione di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario, utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie.

L'**agricoltura biologica** è regolamentata da Reg. CE n. 834/2007 – n. 889/2008 e Reg. UE 271/2010, i prodotti devono essere certificati da un Ente accreditato.

-A Lotta Integrata

La **lotta integrata** è un metodo di coltivazione mista, che utilizza sia la chimica che la lotta ai parassiti nocivi per le piante. Si avvale dell'impiego di fitofarmaci selettivi per gli insetti dannosi o di feromoni, dell'immissione nelle colture di antagonisti naturali dei parassiti, di tecniche di lavorazione del terreno che ostacolano in modo naturale lo sviluppo delle erbe infestanti (pacciamatura, corretta irrigazione, ecc.).

I prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata presentano un residuo minimo di pesticidi, perché grazie alle tecniche impiegate il loro utilizzo è notevolmente ridotto rispetto al prodotto convenzionale.

-DOP e IGP

La **DOP** (Denominazione di Origine Protetta) è un marchio di qualità che garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione di un determinato prodotto sono avvenute in un'area geografica ben precisa e delimitata. Il valore del prodotto dunque risiede in un particolare tipo di terreno, di clima, di talento umano che permettono di realizzare un prodotto inimitabile al di fuori di quell'area geografica.

Il riconoscimento del marchio è regolamentato a livello europeo ed i produttori devono attenersi ad un preciso disciplinare di produzione.

L'**IGP** (Indicazione Geografica Protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli ed alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica.

Nel prodotto **IGP** almeno una delle fasi di formazione avviene in un'area geografica determinata.

Anche il marchio **IGP** è regolamentato a livello europeo.

I prodotti DOP e IGP sono soggetti al Regolamento CE n. 510/2006 (protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari).

STG

La **STG** (Specialità Tradizionale Garantita – art. 2 e 4 Regolamento CE n. 509/2006) non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto la valorizzazione di una composizione o di un metodo di produzione artigianale. In questo caso è la tipicità della ricetta ad essere riconosciuta e tutelata dalla UE.

-A chilometri zero

Sono tutti quei prodotti che vengono acquistati direttamente dalle imprese agricole del territorio e che per giungere in tavola devono percorrere brevi distanze. Questo comporta un abbassamento di emissioni di gas ad effetto serra da parte dei mezzi che trasportano gli alimenti. Il vantaggio è duplice: riduzione dell'inquinamento e del traffico e valorizzazione dei prodotti locali.

-Prodotti provenienti da Agricoltura sociale

L' **Agricoltura sociale** (L. 381/91) si realizza quando l'Azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

La Regione Veneto, con la Legge regionale n. 14 del 28.06.2013, promuove l'agricoltura sociale, quale aspetto della multifunzionalità delle attività agricole, per ampliare e consolidare la gamma delle opportunità di occupazione e di reddito nonché quale risorsa per l'integrazione in ambito agricolo di pratiche rivolte all'offerta di servizi socialmente utili.

Le imprese agricole che svolgono le attività dell'agricoltura sociale possono assumere il ruolo di *Fattorie Sociali* proponendo sul mercato oltre ai prodotti tradizionalmente agricoli anche servizi di tipo culturale, educativo, assistenziale, formativo ed occupazionale; sono inserite nell'elenco Regionale delle fattorie sociali.

-Provenienti dal Commercio Equo e Solidale

Il **commercio equo e solidale** nasce in alternativa al modello commerciale convenzionale e promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente. I piccoli produttori dei paesi in via di sviluppo si organizzano in cooperative e, con i loro prodotti, tutti da agricoltura biologica, hanno la possibilità di accedere al mercato.

Il **commercio equo e solidale** favorisce lo sviluppo sostenibile e la riduzione della povertà, ed è appoggiato e sostenuto dall'Unione Europea. Le garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali sono stabilite dai principi della Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organization – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO. Tali prodotti sono importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale (AGICES) ed internazionale (WFTO) o certificati da organismi internazionali riconosciuti (FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n. A6-02070/2006.

LE DIETE SPECIALI

Particolare attenzione viene rivolta a tutto il procedimento delle diete speciali, dal momento della comunicazione da parte delle famiglie al momento della preparazione e distribuzione ai tavoli.

Le procedure sono definite dettagliatamente sia dalle **vigenti** linee di indirizzo per il miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione scolastica della Regione Veneto sia in sede di appalto, a garanzia della sicurezza e della tutela della salute dei bambini.

A tale riguardo sono previsti:

- formazione per il personale di cucina dedicato alla preparazione dei regimi dietetici particolari;
- predisposizione in centro cottura di aree di lavorazione separate;
- ottimizzazione dal punto di vista della sicurezza e della qualità del trasporto: tracciabilità della dieta fino al momento dell'arrivo al destinatario e confezionamento in contenitori dedicati monoporzione con etichetta di identificazione dell'utente destinatario;
- predisposizione ed approvvigionamento di un'ampia gamma di prodotti dietetici (senza glutine, senza lattosio e proteine del latte, ecc..) che permettono ai piccoli utenti a dieta di consumare in sicurezza pasti il più possibile simili a quelli dei compagni.

DIETA SPECIALE PER MOTIVI SANITARI

- il genitore consegna il certificato medico con la prescrizione precisa del caso, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Noventa Padovana il quale lo trasmette al S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea e alla Ditta affidataria del servizio che elabora una tabella dietetica personalizzata:
- la dietista della Ditta affidataria del servizio elabora una tabella dietetica personalizzata e ne invia una copia al S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea per la validazione;
- copia della dieta personalizzata deve essere inviata anche l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Noventa Padovana perché la possa rendere disponibile alla famiglia.

La tabella dietetica personalizzata è valida e viene eseguita sino al termine dell'anno scolastico in cui è stata chiesta.

In caso di liberalizzazione della dieta prima del termine dell'anno scolastico, è necessario presentare certificato medico di annullamento.

In caso di necessità di proseguimento della dietoterapia, il certificato medico deve essere rinnovato entro la prima settimana del mese di settembre dell'anno scolastico successivo.

DIETA LEGGERA O IN BIANCO

In caso di transitori disturbi gastrointestinali o di stati post-influenzali, il genitore può richiedere la somministrazione al bambino di dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco" per tre giorni consecutivi.

La dieta leggera, nei casi e nei limiti sopra indicati, non necessita di certificato medico.

Il genitore richiede alla scuola il pasto "in bianco" e la scuola effettua la relativa prenotazione che viene trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione al momento della comunicazione del numero dei pasti del giorno.

La cucina della Ditta affidataria del servizio provvede alla preparazione di un menù ad hoc, già formulato dalla dietista, secondo una tabella dietetica collettiva per diete leggere o in bianco, che rispecchia le indicazioni delle vigenti linee di indirizzo per il miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione scolastica della Regione Veneto.

REGIMI DIETETICI DIFFERENZIATI PER MOTIVAZIONI ETICO/RELIGIOSE

La dietista della Ditta affidataria del servizio predispone inoltre dei menù alternativi differenziati per motivi etico/religiosi.

Non occorre certificato medico ma è necessaria richiesta scritta da presentarsi all'Ufficio Pubblica Istruzione.

LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il Comune di Noventa Padovana non dispone, per la preparazione dei pasti, di un centro cottura. Nessuna scuola pubblica del territorio è provvista di cucina interna.

Il servizio viene reso attraverso pasti veicolati in pluriporzione; la ditta affidataria utilizza un suo centro di cottura regolarmente autorizzato e costantemente controllato dal S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea .

Ogni fase della preparazione avviene nel rispetto delle norme previste dalla Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 e dal Manuale di Autocontrollo.

Il centro cottura e i punti due refettori sono dotati di un Manuale di Autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), che ha lo scopo di definire tutte le misure utilizzate per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Quotidianamente vengono effettuate verifiche lungo tutta la catena della preparazione dei pasti: ricevimento e stoccaggio delle materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, somministrazione dei cibi, pulizia e sanificazione degli ambienti.

I pasti sono prodotti giornalmente e non possono essere conservati per i giorni successivi. I primi piatti sono cucinati poco prima dell'invio alla scuola di destinazione. Al momento della distribuzione si aggiungono il sugo di condimento o il brodo, confezionati a parte, sistema che permette un miglior risultato in termini di appetibilità e caratteristiche organolettiche della preparazione.

I secondi piatti sono cucinati al forno o in brasiera o in bollitori, porzionati ed avviati alla distribuzione nel rispetto delle norme di buona prassi igienica.

I contorni a base di verdure crude vengono conditi al momento della distribuzione.

La produzione delle diete speciali avviene in un reparto dedicato con attrezzature dedicate e spazi temporali prestabiliti per la preparazione di menù senza glutine. La somministrazione delle diete speciali è regolamentata in modo che la consegna sia correttamente eseguita, sia per quanto riguarda l'individuazione del bambino cui essa è destinata, sia per quanto riguarda la sicurezza da eventuali contaminazioni.

Il trasporto dei pasti avviene utilizzando furgoni coibentati e contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature di legge (cibi caldi non inferiori a 60°C, cibi freddi non superiori a 10°C).

MONITORAGGIO DEL SERVIZIO E CONTROLLO QUALITÀ

L'Amministrazione comunale impegna risorse umane ed economiche per il perseguimento dell'innalzamento della qualità del servizio e per garantire in proposito un adeguato sistema di monitoraggio.

Il monitoraggio si esplica su diversi livelli ed è basato su sopralluoghi e rilevazioni periodiche.

Si sono individuati 5 ambiti di monitoraggio, che vengono effettuati da soggetti diversi:

1 – S.I.A.N.: AZ ULSS 6 Euganea sopralluoghi a campione sia presso il centro cottura della Ditta affidataria del servizio che presso le sedi delle mense scolastiche;

2 – Ditta affidataria del servizio: sopralluogo del/della Dietista presso le sedi delle mense scolastiche, a campione o ogniqualvolta se ne presenti la necessità in base a criticità evidenziate;

3 – Commissione Mensa: controllo periodico della qualità del servizio attraverso le sedute collettive (almeno tre volte all'anno);

4 – Commissione Mensa: controllo periodico presso le sedi delle mense scolastiche da parte dei membri della Commissione con redazione della scheda di rilevazione predisposta dall'ufficio comunale (pulizia locali, attrezzature, abbigliamento del personale, tempi di distribuzione, temperatura dei cibi al momento della loro distribuzione, percentuale di gradimento dei cibi serviti, etc.);

5- Comune: verifica rispetto del capitolato d'oneri e sorveglianza sulle materie prime (caratteristiche merceologiche, approvvigionamento, conservazione).

Tutte le rilevazioni vengono effettuate senza preavviso ed i risultati dei controlli vengono attentamente valutati per la risoluzione delle eventuali criticità emerse.

LA QUALITÀ DEL SERVIZIO: I NOSTRI OBIETTIVI

Obiettivo	Azione intrapresa
Armonizzazione della crescita dei bambini	Menù modulati il più possibile sul gusto dei bambini equilibrati dal punto di vista nutrizionale

soddisfazione dell'utenza	Menù alternativi che rispettano la multiethnicità
Personalizzazione delle diete speciali per motivi sanitari documentati da certificato medico	Adozione di specifiche procedure di produzione delle diete speciali, che ne garantiscono la sicurezza
Impatto Ambientale	-Riduzione del materiale non riciclabile -Promozione della raccolta differenziata dei rifiuti -Promozione dell'uso di erogatori di acqua potabile nelle mense
Sicurezza Alimentare Qualità	-Utilizzo di materie prima di prima qualità, con acquisizione delle schede tecniche di ciascun prodotto -Utilizzo di prodotti a filiera controllata, in armonia con le normative sulla Tracciabilità -Utilizzo di prodotti a valore aggiunto: biologici, a lotta integrata, a chilometri zero, equo e solidali, da agricoltura sociale, DOP, IGP, STG, ecc. -Adozione di procedure di lavorazione e di mantenimento dei pasti che ne preservano qualità nutritive, sapore, consistenza
Educazione Alimentare	-Promozione del consumo di frutta a merenda -Promozione di giornate a tema con buffet di verdure e buffet di frutta -Creazione di menù speciali -Sostegno ai progetti di educazione alimentare organizzati dall'USSL 6 Euganea SIAN -Promozione di momenti di formazione e di informazione per genitori
Monitoraggio Qualità	-Visite ispettive per il controllo della qualità del servizio -Promozione della cultura del miglioramento continuo -Promozione della partecipazione attiva dell'utenza, attraverso il dialogo continuo con la Commissione mensa e l'attenta valutazione delle criticità segnalate nei report delle schede di valutazione -Analisi e presa in carico dei suggerimenti dell'utenza

L'ISCRIZIONE AL SERVIZIO

- 1) Le nuove iscrizioni e le conferme al servizio mensa devono effettuarsi ogni anno scolastico, con una registrazione on-line o con altra, secondo la tempistica stabilita dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.
- 2) L'accettazione della domanda di rinnovo dell'iscrizione da parte dell'ufficio Pubblica Istruzione può essere subordinata all'accertamento dell'assenza di situazioni pregresse di morosità a carico del nucleo familiare relative al servizio.

- 3) Il tale circostanza, deroghe a tale disposizione saranno concesse a fronte:
- a) della predisposizione di un piano di rientro concordato con l'ufficio Pubblica Istruzione e il pagamento immediato di almeno il 40% della morosità;
 - b) o, in alternativa, di una presa in carico del nucleo familiare da parte dei servizi sociali comunali a seguito di predisposizione di apposita relazione progettuale.
- 4) Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 3 del presente articolo, in caso di mancato pagamento della tariffa della mensa, il Comune procederà ad inviare al debitore apposita comunicazione scritta, prevedendo un termine di 30 giorni per dar corso al pagamento così come disposto dall'art. 18 del vigente Regolamento generale per la gestione delle entrate comunali.
- 5) Qualora il debitore non provveda, si procederà alla riscossione coattiva delle somme tramite apposita società incaricata.

COME PAGARE

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale che prevede una tariffa a carico degli utenti deliberata dalla Giunta Comunale. Sono previste agevolazioni.

In caso di richiesta di quota ridotta, al modulo deve essere allegata la fotocopia dell'attestazione ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) riferita all'ultima dichiarazione dei redditi presentata e comunque in corso di validità.

Per il calcolo dell'ISEE, i CAAF forniscono assistenza gratuita.

Le richieste di riduzione della quota pervenute oltre l'inizio dell'anno scolastico avranno effetto a partire dal giorno successivo alla presentazione. Per il mantenimento dell'applicazione delle riduzioni è indispensabile consegnare il nuovo ISEE allo scadere dello stesso.

I pasti devono essere pagati anticipatamente tramite:

- servizio di ricarica presso punti vendita individuati dall'Amministrazione Comunale;
- bonifico bancario anche on-line presso la Tesoreria Comunale.

PER OTTENERE INFORMAZIONI

sull'organizzazione del servizio e menù adottati,
per segnalazioni problematiche individuali e generali, disservizi,
per suggerimenti:

SETTORE CULTURA -UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Via XXV Aprile Tel 049 8952142 Fax 049 8952149

e-mail: istruzione@comune.noventa.pd.it

Orari di apertura al pubblico:

MARTEDI e VENERDI dalle 8,30 alle 12,30 - GIOVEDI dalle 15 alle 18,30