



Comune di Peveragno

Carta dei Servizi Mensa





Indice

1. PRESENTAZIONE	5
2. PRINCIPI FONDAMENTALI	6
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	7
4. ORIGINE DEI PRODOTTI	8
5. MENU E TABELLE DIETETICHE	11
6. DIETE SPECIALI	11
7. ATTENZIONE ALL'AMBIENTE	13
8. CONTROLLI E SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA	14
9. MONITORAGGIO DEL SERVIZIO E PARTECIPAZIONE DEI GENITORI	16
10. EDUCAZIONE ALIMENTARE	18
11. ISCRIZIONE AL SERVIZIO, TARIFFE, PAGAMENTI	19

allegati

CONSIGLI PER LA CENA	20
----------------------	----

Prefazione

Carissimi genitori e studenti,

nell'opuscolo che vi accingete a leggere sono raccolte tutta una serie di informazioni relative al servizio di refezione scolastica per tutte le scuole del nostro paese, dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.

L'insieme delle notizie crea, o meglio realizza la "Carta dei Servizi Mensa" del Comune di Peveragno, carta che conduce a precise informazioni relative alla corretta alimentazione, ai valori nutrizionali dei cibi che quotidianamente vengono serviti nelle nostre mense scolastiche.

È un impegno che l'Amministrazione Comunale e la Ditta Markas srl vogliono condividere con le famiglie.

All'interno dell'opuscolo si possono trovare oltre a tutte le notizie riguardanti la refezione scolastica ed alcune informazioni riguardanti la corretta alimentazione dei nostri ragazzi, notizie che bisogna tenere in considerazione per far sì che i nostri giovani possano avere il giusto apporto energetico per poter crescere nei migliori dei modi.

Sono inoltre illustrate le nuove modalità di pagamento e gestione delle presenze alla mensa che saranno adottate dal 1° gennaio 2015.

1. Presentazione

La "Carta dei servizi" della ristorazione scolastica è un documento attraverso il quale il Comune di Peveragno intende presentare a tutte le famiglie l'organizzazione e le caratteristiche del servizio mensa.

Per l'organizzazione del servizio sono state prese in considerazione le "Proposte operative per la Ristorazione Scolastica" della Regione Piemonte e le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica".

Le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di **abitudini alimentari corrette**

per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, etc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. D'altra parte i profondi cambiamenti nello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato, per un numero sempre crescente di individui, la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa.

L'obiettivo è proprio quello di portare i giovani fruitori del servizio mensa ad avere una conoscenza più profonda del cibo attraverso le attività di **educazione alimentare** che saranno messe in atto nel corso degli anni.

2. Principi fondamentali

Il servizio di ristorazione scolastica intende offrire una risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità alimentare, facendo, altresì, del pranzo un **momento formativo** e di **socializzazione** per i giovani utenti. La qualità dei prodotti viene coniugata con l'attenzione e la priorità data alle produzioni locali e tradizionali del territorio cuneese.

Altri principi che si intendono perseguire sono:

- > rispetto degli **utenti**, della loro personalità e della loro tradizione culturale;
- > **flessibilità** operativa che garantisca un servizio adeguato ai ritmi, alle abitudini ed alle esigenze degli utenti;
- > **educazione** ai corretti principi in materia di alimentazione stabiliti dalle "Linee Guida" regionali.



3. Organizzazione del servizio

La ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole di Peveragno è garantita dal Comune che ha appaltato il servizio alla ditta **Markas**. Il Comune svolge, pertanto, un ruolo di coordinamento generale, supervisione e controllo sull'intera attività di produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti svolta dalla Markas con proprio personale. Il servizio interessa circa **250** bambini e ragazzi frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Peveragno. Il personale della Markas cura l'allestimento dei refettori, il servizio al tavolo ed il ritiro delle stoviglie utilizzate al termine del consumo del pasto e l'assistenza con personale avente qualifica di educatore professionale. Il personale ausiliario garantisce la prenotazione del pasto per gli alunni frequentanti il servizio mensa. I **pasti** vengono **prodotti il giorno stesso** della distribuzione, utilizzando la cucina della scuola dell'infanzia sita in Piazza Carboneri in gestione a Markas.

Vengono poi confezionati in multi-porzione mediante il sistema "freddo/caldo", una parte dei pasti viene direttamente somministrata ai bambini della scuola dell'infanzia mentre, per la scuola primaria e secondaria vengono inseriti in appositi contenitori termici e, quindi, trasportati con mezzi dedicati verso il refettorio. Per assicurare il mantenimento della temperatura di sicurezza, i pasti vengono inseriti in contenitori isotermitici, garantendo la temperatura entro **60 minuti** dalla somministrazione.

Contatti Centro Cottura

- T +39 0171 857 310
- F +39 0171 857 348
- Via tetto Garrone 11
12010 San Defendente di Cervasca (CN)

4. Origine dei prodotti

Un termine molto usato in questo settore è **“qualità alimentare”** che assume un significato preciso anche sulla base di norme legislative europee: si valuta la qualità di un prodotto quando si è in grado di conoscere e verificare non solo la qualità dell’alimento, ma anche quella dell’intero **processo produttivo**, dalla coltivazione della pianta fino alla produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, commercializzazione e consumo.

Viene presa in considerazione così tutta la **filiera alimentare**, cioè il percorso che un prodotto agroalimentare fa **“dal campo alla tavola”**. Vengono quindi utilizzati prodotti a **“Filiera Corta”** ovvero prodotti locali che vengono venduti nella vicinanza del luogo di somministrazione. Questi alimenti hanno per lo più un prezzo contenuto dovuto a ridotti costi di trasporto e di distribuzione ed all’assenza di intermediari commerciali. Gli alimenti a **“KM 0”**, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiore garanzia di **freschezza** e **genuinità** proprio per l’assenza, o quasi, di trasporto e di passaggi. Inoltre, con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con le proprie origini, esaltando nel contempo **gusti** e **sapori tipici**, tradizioni gastronomiche e produzioni locali. La filiera corta punta a stabilire una relazione diretta tra chi consuma e chi produce; i prodotti devono provenire dalla **zona piemontese** e cuneese in particolare, con l’esclusione dei prodotti non reperibili.



DERRATE	CAPITOLATO	FORNITORI
Pane	Farina di grano tenero di tipo “00”, senza aggiunta di grassi o additivi	NuovaEuropane Savigliano
Pasta per Pizza	Farina di grano, acqua, lievito e sale	NuovaEuropaneSavigliano
Pasta e Riso	Pasta prodotta con farina di grano duro, senza additivi, Riso della varietà Superfino e prodotto in Italia	Rapetti Foodservice
Carne Bovina	Carni di Vitellone Piemontese di età compresa tra 11 e 18 mesi provenienti dal Consorzio COALVI	Rapetti FoodService
Carne Avicola	Provenire da stabilimenti Italiani	Amadori e AzzurraCarni_Caraglio
Carni Suine	Provenire da stabilimenti Italiani	Rapetti FoodService
Pesce	Provenire da stabilimenti riconosciuti, la consistenza delle carni dopo lo scongelamento deve essere soda ed elastica	Rapetti Foodservice
Prosciutto Cotto	Deve essere di coscia, senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e altri additivi con attività gelificante o addensante, senza allergeni e glutine	Rapetti FoodService
Latte	Deve essere del tipo intero U.H.T., omogeneizzato, Italiano	Rapetti FoodService
Yogurt BIO e Tomino BIO	Yogurt Intero con fermenti lattici vivi e privo di additivi.	Agrisviluppo Cascina BiancaSan Defendente di Cervasca
Formaggi	Grana Padano di prima scelta	Rapetti FoodService
Uova e Ovoprodotti	Provenire da stabilimenti Italiani, se fresche di categoria “A” e da animali alimentati con mangimi di origine vegetale.	Rapetti FoodService e Amadori
Verdura e Frutta	1 categoria extra con un 30% di ortaggi da Coltivazione Biologica. La frutta dovrà essere di stagione e provenire da paesi aderenti alla Comunità Europea.	Agrisviluppo
Verdura Gelo	Consentiti gelo solo spinaci, piselli e fagiolini.	Rapetti Foodservice
Olio extra vergine di Oliva	Di categoria extravergine di produzione e spremitura nazionale	Rapetti FoodService
Aceto	Rosso o Bianco di puro vino	Rapetti FoodService
Sale	Iodato o iodurato	Rapetti FoodService

5. Menu e tabelle dietetiche

I menù sono articolati su base stagionale e differenziati a seconda dell'età degli utenti. Inoltre, per garantire varietà ed equilibrio nella dieta, rispettano un criterio di rotazione nell'arco delle quattro settimane. La loro elaborazione è frutto di un lavoro di equipe svolto dal referente del Comune e dalla dietista della ditta "Markas" che provvedono a redigere i menù secondo i principi stabiliti dai

"Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti" ("LARN") raccomandati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana e dalle Linee Guida regionali. Tutti i menù sono sottoposti a controllo e certificazione da parte dell'ASL CN1.

I pasti vengono confezionati sulla base delle grammature stabilite nelle tabelle dietetiche approvate dall'ASL CN1.



6. Diete speciali

Il servizio di refezione è dotato di personale adeguatamente formato per soddisfare anche la produzione delle diete speciali: tali diete vengono preparate su richiesta dei genitori, dietro presentazione di apposita domanda.

Dieta speciale per patologia

Per i bambini con allergia o intolleranza accertata i genitori devono presentare all'Ufficio Scuola del Comune la certificazione originaria del pediatra di base o del centro che ha in cura il bambino con l'indicazione della patologia e degli alimenti che non possono essere somministrati e/o quelli che devono essere assunti. La dieta speciale per patologia può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico.

Dieta speciale per motivi etico religiosi

Per determinate convinzioni etico-religiose, le famiglie possono richiedere per i propri figli un regime alimentare che escluda determinati alimenti. La dieta, può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico inoltrando la domanda all'ufficio di competenza del Comune di Peveragno con l'indicazione corretta dei dati anagrafici e con l'autocertificazione degli alimenti da escludere tra quelli indicati nel modulo stesso.

Le "diete speciali" vengono preparate con attrezzature dedicate alla singola patologia, con un colore di riferimento, e vengono confezionate in apposite vaschette monoporzione, consegnate direttamente ai bambini per la scuola dell'infanzia e veicolate con idonei contenitori isotermitici per la scuola primaria e secondaria.

7. Attenzione all'ambiente

Il nuovo servizio di mensa scolastica presta una grande attenzione agli aspetti ambientali. La salvaguardia dell'ambiente è, infatti, un obiettivo importante per l'educazione dei più giovani. Gli studenti possono imparare così, nella vita quotidiana, come aiutare la natura e l'ambiente a loro circostante. Il servizio è stato studiato per ridurre al minimo l'impatto ambientale, vediamo come:

> **utilizzo di prodotti Biologici:** l'uso di prodotti biologici garantisce un uso di fertilizzanti organici nella produzione di ortaggi, legumi, riso, frutta, olio e farine. In questo modo siamo certi che i prodotti serviti non contengano residui chimici negli alimenti serviti, garantendo una maggiore naturalezza e salubrità rispetto alla media di prodotti presenti sul mercato;

- > **preferenza per la filiera corta:** i prodotti come descritto nel capitolo precedente sono prodotti locali, in questo modo aiutiamo e valorizziamo l'economia locale;
- > **acqua:** l'acqua fornita proviene dagli acquedotti comunali riducendo così drasticamente i rifiuti prodotti e i costi ambientali dovuti allo smaltimento di rifiuti;
- > **mezzi:** i mezzi dedicati alla consegna dei pasti sono eco-compatibili (ridotto impatto ambientale).



8. Controlli e sicurezza igienico-sanitaria

La sicurezza igienico – sanitaria del servizio è monitorata dal **piano di autocontrollo aziendale**, per individuare ed esaminare con sistematicità i cosiddetti “Punti Critici” delle varie fasi produttive.

Sono previsti diagrammi a flusso di **verifica** di tutte le fasi di **lavoro** all'interno del processo di produzione pasti: dal ricevimento e stoccaggio degli alimenti alla preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei cibi. Tali verifiche vengono effettuate tramite apposite schede di registrazione che permettono il controllo e il monitoraggio dei pericoli per l'igiene alimentare e forniscono uno strumento per adottare tutte le misure necessarie a prevenirli (HACCP). Oltre all'attività di autocontrollo abbiamo diversi tipi di controllo in campo qualitativo:

analisi di laboratorio: effettuate presso la cucina

periodiche verifiche ispettive: interne fatte dal Servizio Qualità Aziendale atto ad analizzare il sistema qualità e verifiche ispettive fatte dall' Ente di Certificazione RINA.

Markas garantisce standard d'eccellenza:

ISO 9001 per la qualità, **ISO 14001** per l'ambiente, **OHSAS 18001** per la sicurezza sul lavoro, **SA 8000** per la responsabilità sociale, **ISO 22000** per la sicurezza alimentare, **ISO 22005** per la rintracciabilità, **UNI 10854** secondo il metodo **HACCP**, certificato di conformità per la ristorazione senza glutine e certificato conformità ristorazione biologica.

Il personale addetto al Servizio di Ristorazione scolastica, partecipa ai corsi di **formazione** professionali specifici del settore. In particolar modo viene formato su:

- > Norme di igiene e sicurezza vigenti;
- > Ruolo del personale addetto alla refezione scolastica nell'applicazione al regolamento CE 8204 e D.Lgs. 193/07 e responsabilità soggettiva;
- > Igiene dei locali, attrezzature e del personale;
- > Principi e applicazione HACCP;
- > Certificazioni di qualità cogenti e volontarie;
- > Cenni di dietoterapia;
- > Le tabelle delle grammature;
- > Corretta manipolazione e igiene degli alimenti;
- > Specifiche del capitolato d'appalto.



9. Monitoraggio del servizio e partecipazione dei genitori

Oltre ai controlli qualità e a quelli di competenza dell'ASL, un monitoraggio generale sull'andamento del servizio viene garantito dal personale comunale. Inoltre il Comune stimola e favorisce la partecipazione dei genitori al servizio, attraverso la costituzione di apposita "Commissione Mensa" incaricata di verificare la qualità del servizio erogato giornalmente.

La Commissione Mensa è emanata dal Comune, è composta da rappresentanti dei genitori e dell'Amministrazione Comunale. La partecipazione ad una Commissione permette ai genitori di accedere liberamente al servizio, verificando direttamente la qualità dei pasti e segnalando eventuali problemi.



10. Educazione alimentare

Il pasto consumato a scuola rappresenta un'occasione unica per contribuire a **formare il gusto** e quindi il **comportamento alimentare**. Nell'età evolutiva, infatti, gli stimoli che derivano dal consumo del cibo rappresentano la strada maestra per l'apprendimento delle abitudini alimentari e la mensa scolastica è il luogo dove memorizzare cibi "sani" ed imparare ad apprezzarli. Oltre a questo, è previsto un programma di **educazione alimentare** rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie che affronta numerosi aspetti correlati al cibo e all'alimentazione con "**Mina la cuochina**". Gli argomenti sono: i macronutrienti e gruppi alimentari, la piramide alimentare, la giornata alimentare, Percorso della frutta e della verdura, il laboratorio del gusto, L'Italia e i prodotti regionali, il mondo a tavola, le buone maniere a tavola.

Inoltre, Markas è l'unica azienda del settore che ha promosso, in collaborazione con la Camera di Commercio di Cuneo, Agrisviluppo, Coldiretti, Provincia di Cuneo e Regione Piemonte, il progetto "**Degust'alp**" nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliera Acotra Itali-Francia 2007-2013. Gli obiettivi del progetto sono sensibilizzare i bambini sull'importanza e ricchezza dei **prodotti locali**, aumentare le conoscenze dei bambini circa le caratteristiche dei prodotti locali e favorire la diffusione delle informazioni anche a casa con l'ausilio di materiale informativo.



11. Iscrizione al servizio, tariffe, pagamenti

COME ISCRIVERSI AL SERVIZIO?

L'iscrizione al servizio viene effettuata al momento delle pre-iscrizioni presso le segreterie delle scuole al primo anno del ciclo scolastico. Occorre effettuare annualmente l'iscrizione al servizio mensa compilando l'apposito modulo all'atto dell'iscrizione scolastica.

COME EFFETTUARE I PAGAMENTI?

A ciascun utente è associato un "codice personale" che dà diritto alla consumazione del pasto. Il codice è associato ad un conto a scalare che si può caricare con periodici versamenti dell'importo desiderato presso la Tesoreria Comunale Cassa Rurale ed Artigiana di Boves – Agenzia di Peveragno

Oppure: con il sistema home banking personale presso ogni sportello bancario con MAV (in corso di realizzazione).

Questo nuovo sistema consente di acquistare per ogni alunno un credito che verrà decurtato automaticamente ad ogni pasto consumato. Il codice è valido per l'intero ciclo di frequenza scolastica.

COME FARE PER CONOSCERE IL PROPRIO CREDITO RESIDUO?

Sarà possibile verificare la situazione aggiornata del credito e dei giorni di presenza in qualunque momento, accedendo al sito internet <http://193.201.171.93/peveragnoportalegen> e cliccando sul link relativo alla mensa scolastica.

Il credito residuo dello scorso anno scolastico è valido anche per l'anno scolastico in corso.

CONSIGLI PER LA CENA

Per offrire ai genitori la possibilità di garantire ai propri figli un corretto equilibrio alimentare lungo l'intera giornata, abbiamo ritenuto di fornire alcune semplici regole per combinare al meglio l'apporto calorico fornito dai due pasti principali della giornata.

È sempre consigliabile proporre per cena una crema, un passato o una minestra, magari variando gli ingredienti a seconda della stagione. Per i secondi piatti, si consigliano, nell'arco della settimana, le seguenti frequenze di consumo:

- > 3-4 porzioni di carne
- > 2-3 porzioni di pesce
- > 3 porzioni di formaggio
- > 2 porzioni di uova
- > 1-2 porzioni di salumi

1-2 volte a settimana, il secondo piatto va sostituito con un piatto unico a base di pasta o riso con legumi. In alternativa al primo e secondo piatto si consiglia di presentare un piatto unico tipo pizza, polenta e, almeno una volta a settimana, piatti unici tipo zuppe di legumi, pasta e fagioli, riso e piselli, etc.





Markas Srl

■ Via Macello 73
I-39100 Bolzano

■ T+39 0471 307 611
F +39 0471 307 699

■ info@markas.it
www.markas.it