



Comune
di Molinella
Città Metropolitana di Bologna

Comune di Molinella

Area Servizi alla Persona

CARTA DEI SERVIZI
PER LA
REFEZIONE SCOLASTICA

Approvata con Deliberazione di Giunta Comunale n. ____ del _____

INDICE

1. Obiettivi e principi della Carta
2. Accesso al Servizio
3. Presentazione del Servizio
4. Controllo della Qualità del Servizio
5. Recapiti

1. OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA

La Carta dei Servizi è un documento che descrive i principi fondamentali del servizio di refezione scolastica, definendo le caratteristiche essenziali del funzionamento, le modalità di accesso e gli standard di qualità offerti.

L'obiettivo che si intende perseguire è quello di favorire un rapporto diretto tra il servizio ed i propri utenti, consentendo alle famiglie di conoscere il servizio, secondo il principio del miglioramento continuo.

La Carta dei Servizi si ispira alla direttiva del Presidente del consiglio dei Ministri del 27/01/1994, al D.Lgs. 286/1999 ed al D.Lgs. 150/2009. Si impegna a rispettare i principi generali che sono riferimento imprescindibile nell'erogazione dei servizi pubblici, ed in particolare:

- *Eguaglianza, imparzialità e diritto di scelta*: garantire il medesimo servizio a tutti gli utenti indipendentemente da sesso, etnia, lingua, religione, cultura, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche. Adottare tutte le opportune iniziative per adeguare le modalità di prestazione del servizio alle diverse esigenze, anche nutrizionali, degli utenti.
- *Continuità*: assicurare un servizio continuativo, regolare, secondo il calendario scolastico e senza interruzioni; impegnarsi comunque a limitare al minimo, in caso di interruzioni, i tempi di disservizio.
- *Partecipazione e Trasparenza*: promuovere una chiara, completa e tempestiva informazione dei cittadini, vagliando ogni suggerimento, segnalazione e proposta, al fine di rendere i servizi sempre più funzionali alle esigenze degli utenti e del territorio. Comune, Scuola, ditta/e appaltatrice/i, forniture e/o servizi, istituzioni sanitarie, famiglie e studenti sono protagonisti di una gestione partecipata del servizio, che favorisca la più ampia realizzazione degli standard generali e specifici ed il miglioramento continuo della sua qualità.
- *Efficienza ed Efficacia*: impegnarsi nel perseguire l'obiettivo del miglioramento continuo del servizio, adottando le soluzioni organizzative e strutturali più idonee per semplificare le modalità di accesso e di pagamento, assicurando le condizioni di sicurezza e di igiene dei locali, la qualità dei pasti, la competenza e la disponibilità degli operatori ed una permanenza in mensa confortevole per studenti ed insegnanti.

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.

2. MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO

Finalità

Il servizio di refezione 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 pasti che rispettino un equilibrio nutrizionale e che siano sicuri dal punto di vista igienico-sanitario.

Accesso

Gli utenti accedono al servizio di refezione scolastica mediante apposita domanda di iscrizione. La domanda deve essere presentata nei mesi di maggio e giugno precedenti l'inizio di ogni ciclo scolastico, accedendo ai

servizi online del sito <https://www.comune.molinella.bo.it> secondo le modalità fornite dall'Ufficio Scolastico Comunale.

Tariffe

La famiglia partecipa al costo del servizio attraverso una tariffa mensile che può essere modulata in relazione all'ISEE. Per ottenere le agevolazioni tariffarie, occorre presentare richiesta online di Attribuzione della retta, allegando la certificazione ISEE in corso di validità. Se il valore ISEE supera i 30.000€ o se non si presenta la domanda di Attribuzione della retta, si applica la tariffa intera. L'ISEE presentata verrà utilizzata per definire la tariffa dell'intero anno scolastico. La richiesta va fatta annualmente, sempre nei mesi di maggio e giugno accedendo al portale del Comune <https://www.comune.molinella.bo.it>

Modalità di pagamento

L'Ufficio scolastico del Comune invierà mensilmente al genitore, tramite posta elettronica, l'avviso di pagamento, che verrà effettuato tramite addebito su Conto Corrente Bancario o per mezzo di PagoPA.

3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione dei pasti è effettuata nel rispetto delle normative vigenti e secondo i menù giornalieri approvati dall'AUSL di Bologna.

Il servizio è garantito:

- per l'asilo nido dal lunedì al venerdì;
- per le scuole dell'infanzia dal lunedì al venerdì;
- per le scuole primarie a tempo pieno dal lunedì al venerdì;
- per le scuole primarie a modulo, nei giorni con il rientro pomeridiano;
- per le scuole primarie a modulo, dove è attivo il servizio di dopo scuola e post scuola, dal lunedì al venerdì;
- per la scuola secondaria di primo grado dal lunedì al venerdì (servizio da attivare su richiesta);

Scuole dell'Infanzia	Scuole Primarie
Molinella	Molinella nuovo modulo (1 o 2 rientri a settimana)
Selva Malvezzi	Molinella tempo pieno
Marmorta	Marmorta tempo pieno
San Martino in Argine	San Martino in Argine (2 o 3 rientri a settimana)
San Pietro Capofiume	San Pietro Capofiume (2 rientri a settimana + tempo potenziato 5 pasti settimanali o tempo pieno)
Scuola Secondaria I grado - //////////////	

I pasti sono preparati e cucinati nella cucina centralizzata collocata presso la scuola dell'infanzia Viviani da personale dipendente del Comune di Molinella. I pasti sono prodotti, giornalmente, con modalità espressa e non possono essere conservati per i giorni successivi. Successivamente, vengono porzionati e collocati all'interno degli appositi contenitori in acciaio denominati "gastronorm". Il servizio di asilo Nido garantisce la preparazione interna dei pasti per tutti gli iscritti ed in particolare per i bambini di età compresa tra i sei ed i nove mesi. L'Amministrazione comunale si riserva, in funzione delle esigenze organizzative o per specifici motivi, di produrre i pasti nella cucina centralizzata dell'Infanzia Viviani e di consegnarli al Nido, rispettando tutti gli standard di qualità e di sicurezza/igiene previsti nonché le diete personalizzate dei bambini dovute ad eventuali intolleranze e/o allergie e ai vari step del processo di svezzamento.

Al momento del trasporto dei pasti nei vari plessi, vengono garantite le temperature di conservazione che sono previste dalle normative vigenti. I contenitori isotermici vengono caricati sui mezzi idonei al trasporto e veicolati nei diversi plessi da personale dipendente del Comune di Molinella.

Il tempo che intercorre tra la produzione ed il consumo dei pasti è il minimo possibile secondo la tecnica del legame “fresco-caldo” che prevede appunto la preparazione e la cottura dei cibi contestualmente al loro consumo. Si garantisce infatti, il mantenimento di temperature mai inferiori a +65°C per i piatti caldi e mai maggiori di +8/+10°C per i piatti freddi fino al momento della distribuzione degli stessi.

La fornitura delle sole derrate è gestita, attualmente, tramite affidamento in appalto, così come lo scodellamento e la distribuzione dei pasti (scuole primarie e secondaria di primo grado), il riordino e la pulizia dei locali della mensa, il lavaggio delle stoviglie e lo smaltimento dei rifiuti. Invece nelle scuole dell’infanzia lo scodellamento e la distribuzione dei pasti è effettuato sia da personale A.T.A. sia da personale della ditta appaltatrice, entrambi idonei alla somministrazione dei pasti. Sia il personale comunale che quello della ditta in appalto, però, è professionalmente formato e costantemente aggiornato con corsi di varie tipologie che variano dal Primo Soccorso, Antincendio, Corsi H.A.C.C.P. fino ai corsi specifici sulle Diete Speciali (celiachia) e corsi Regionale dell’Ausl.

Le Istituzioni Scolastiche, in collaborazione col personale comunale di cucina, provvedono all’organizzazione dei turni mensa. La prenotazione giornaliera dei pasti avviene di norma in tutti i plessi entro le 9.30 e viene effettuata sia dal personale scolastico (scuole dell’infanzia) che dalla ditta in appalto (scuole primarie e secondaria).

Per ridurre l’impatto ambientale, si utilizzano posate in acciaio inox e piatti e bicchieri in melamina/PP o in altri materiali conformi al contatto alimentare.

Il buon funzionamento del servizio è assicurato dalla collaborazione tra il Comune, la ditta aggiudicataria dell’appalto 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.

Il servizio di refezione scolastica in numeri:

Anni scolastici 2020-2021 / 2021-2022 / 2022/2023	
Numero delle scuole servite	10 di cui: <ul style="list-style-type: none">• 5 plessi Infanzia (15 sezioni)• 4 plessi Primaria (34 sezioni)• 1 Secondaria primo grado (1 sez. di doposcuola)
Numero dei bambini iscritti alla mensa	716 di cui: <ul style="list-style-type: none">• 265 Infanzia• 438 Primaria• 13 Doposcuola Secondaria primo grado
n° pasti preparati mediamente al giorno	576
n° pasti consumati mediamente all’anno	112.692

Le tabelle dietetiche e i menù

I menù, predisposti sulla base delle specifiche tabelle dietetiche, sono adeguati all’età e alle esigenze alimentari dei bambini e dei ragazzi. Il pranzo rappresenta la principale fonte di calorie e di nutrienti all’interno della giornata alimentare del bambino; il menù dovrà quindi garantire un apporto nutrizionale quantitativamente e qualitativamente corretto.

Le tabelle dietetiche e i menù articolati su 5 settimane, sono predisposti dall'AUSL di Bologna U. O. Nutrizione sulla base delle indicazioni de LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti) per la popolazione italiana e delle Linee Guida della Regione Emilia Romagna.

Il servizio di refezione prevede menù articolati:

- Secondo due stagionalità (menù invernale e menù estivo)
- Su cinque settimane per permettere varietà, alternanza, rotazione degli alimenti somministrati
- Nelle scuole dell'infanzia è previsto frutta al mattino, pranzo con primo+secondo+contorno+pane e merenda pomeridiana.
- Nelle scuole primarie e nella secondaria è previsto pranzo con primo+secondo+contorno+pane+frutta.

E' possibile consultare settimanalmente i menù sulla home page del sito del Comune all'indirizzo <https://www.comune.molinella.bo.it/>

Nell'articolazione dei menù scolastici, si rispettano le regole basilari per una corretta alimentazione:

- Variabilità degli alimenti
- Usi di materie prime fresche e di qualità
- Cottura tramite bollitura, a vapore, al forno
- Utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva quale condimento aggiunto a cottura ultimata
- Utilizzo di alimenti biologici o a lotta integrata
- Utilizzo di una minima quantità di sale nelle pietanze e solo di tipo iodato.

E' prevista la preparazione di menù individualizzati:

- *Diete speciali*: in caso di allergie e/o intolleranze o di patologie croniche/metaboliche, la famiglia può compilare specifico modulo di richiesta fornito dall'Ufficio Scolastico del Comune. Occorre allegare la certificazione del pediatra di libera scelta o medico di famiglia o medico specialista. Conseguentemente sono effettuate modifiche al menù nell'ambito dei prodotti previsti.
- *Per motivi religiosi, culturali o etici*: la famiglia può compilare specifico modulo di richiesta fornito dall'Ufficio Scolastico del Comune dove indicare la non somministrazione parziale o totale di alimenti. Conseguentemente sono effettuate modifiche al menù nell'ambito dei prodotti previsti. La richiesta è valida per tutto il ciclo scolastico salvo comunicazione scritta che la interrompa;
- *Diete vegetariane o simili*: la famiglia può compilare specifico modulo di richiesta fornito dall'Ufficio Scolastico del Comune. Conseguentemente sono effettuate modifiche al menù nell'ambito dei prodotti previsti. La richiesta è valida per tutto il ciclo scolastico salvo comunicazione scritta che la interrompa;
- *Diete "in bianco"*: in caso di lievi disturbi gastrointestinali, è possibile richiedere una dieta leggera, senza certificazione medica, per una durata massima di tre giorni consecutivi.

Gli alimenti

Nella scelta degli alimenti per la preparazione dei pasti sono presenti prodotti certificati e di prima qualità, prodotti tradizionali legati per provenienza e metodi di coltivazione e allevamento alle zone geografiche dell'Emilia Romagna, prodotti provenienti da agricoltura biologica (pasta, riso, yogurt, olio, pelati, nettari di frutta) o da lotta integrata, prodotti DOP (denominazione origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta). Vengono inoltre forniti alimenti prescritti per i menù dietetici (celiaci, ecc.).

Le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti rispondono ai requisiti di qualità merceologica ed igienica previsti dalle normative di legge. La ditta fornitrice delle derrate predispone schede relative alle singole tipologie di alimenti, indicanti le caratteristiche qualitative che l'alimento deve possedere, facendo riferimento agli aspetti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici. I prodotti sono garantiti per tracciabilità della provenienza.

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

Non si utilizzano alimenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Inoltre, nella settimana in cui ricade la giornata di commemorazione delle vittime di tutte le mafie (mese di marzo) viene distribuita la pasta biologica proveniente dai terreni confiscati alla mafia, per il significato etico e civile che essi rappresentano.

4. CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

La qualità della refezione scolastica è l'insieme delle caratteristiche del servizio a cui gli utenti e le famiglie attribuiscono valore e si misura in funzione della capacità di soddisfare i bisogni e le aspettative degli utenti in un contesto di regole definite. Gli standard e gli impegni di qualità riguardano sia la sicurezza che la qualità dei prodotti, dei processi, degli ambienti/attrezzature, nonché dei rapporti con l'utenza.

L'accertamento e verifica della qualità e quantità degli alimenti avviene al ricevimento degli stessi e durante tutte le fasi di lavorazione, preparazione e distribuzione, a cura del personale di cucina comunale e del personale della ditta in appalto, nonché del competente servizio AUSL attraverso ispezioni. Periodicamente vengono effettuati prelievi di campioni di derrate e cibi pronti al consumo, per analisi microbiologiche, chimico-fisiche e merceologiche. Sono inoltre programmate analisi chimico-microbiologiche (tamponi) per verificare il grado di igiene delle superfici e delle attrezzature.

In applicazione alla normativa vigente, viene adottato un Sistema di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Questo sistema consiste in un'accurata analisi del processo di produzione dei pasti finalizzata ad individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici e ad adottare di conseguenza le misure necessarie per prevenirli. Vengono compilate schede che riportano le singole procedure di lavoro (ricevimento e stoccaggio derrate, preparazione, cottura, trasporto e somministrazione dei cibi, pulizia e conferimento rifiuti) garantendo così il rispetto degli indicatori di qualità.

L'applicazione puntuale di quanto contenuto nel manuale permette di monitorare tutti i processi, rispettando, in conformità alle direttive europee, tutte le caratteristiche strutturali ed igienico-funzionali e le procedure per monitorare i fattori di rischio specifici e tutelare la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Tali controlli restano documentati presso l'amministrazione comunale.

Quotidianamente vengono attuate tutte le procedure interne di autocontrollo igienico-sanitario previste dal suddetto piano.

Commissione mensa

Per consentire il coinvolgimento delle famiglie che intendono affiancare il Comune nel continuo monitoraggio, controllo e miglioramento del servizio refezione, è stata istituita la Commissione mensa.

Essa è un organismo di rappresentanza preposto alla verifica della qualità del servizio, esercitando un ruolo di sorveglianza. La Commissione si prefigge lo scopo di fornire ai genitori un valido strumento per essere informati riguardo all'alimentazione che i loro bambini ricevono in ambito scolastico. Svolge altresì il ruolo di stimolare l'Amministrazione comunale alla più corretta gestione e al miglioramento continuo.

I componenti sono: rappresentanti dei docenti e dei genitori, il Dirigente scolastico o un suo delegato, l'Assessore alla Pubblica Istruzione, un Consigliere comunale, un referente comunale del servizio di refezione scolastica.

I componenti controllano in particolare le modalità e gli aspetti operativi del servizio, verificando l'appetibilità degli alimenti con possibilità di proporre variazioni. E' diritto dei membri della Commissione Mensa, accompagnati da un incaricato comunale, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi al centro cottura e ai refettori dei singoli plessi.

5. RECAPITI

L'Ufficio Scuola, con sede in Piazza Anselmo Martoni 1, è aperto dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30.

E' possibile telefonare ai seguenti numeri 051/6906821-826-828, oppure inviare una mail all'indirizzo di posta elettronica scuola@comune.molinella.bo.it.