



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - Comune di Traversetolo

Obiettivi della ristorazione scolastica

- Rispondere ai fabbisogni nutrizionali ed energetici dei bambini e dei ragazzi.
- Garantire pasti sicuri sia sotto il profilo igienico-sanitario che nell'ambito di un percorso di qualità.
- Abituare i piccoli e i giovani utenti a nuove e varie esperienze gustative, fronteggiando la progressiva riduzione delle scelte alimentari ai soli cibi che gradiscono.
- Educare gli utenti a comportamenti alimentari corretti.

Il Servizio

Le tabelle dietetiche

CIR si attiene a tabelle dietetiche presenti nel capitolato di gara nonché alle indicazioni LARN (livelli di assunzione raccomandati in nutrienti) per la popolazione italiana, emanati e aggiornati dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, riferiti alle diverse fasce d'età. Le Tabelle Dietetiche sono il risultato dello studio dei fabbisogni nutrizionali (proteine, grassi, zuccheri, vitamine, sali minerali) sulla base dei quali vengono formulati i menu.

I menu

La composizione del menu erogato nelle mense scolastiche rispetta il menù da capitolato con alcune variazioni condivise nel tempo con la commissione mensa e sottoposte al vaglio dell'ASL locale e rispettano le linee di indirizzo nazionale della Ristorazione Scolastica ossia: maggior variabilità possibile tra i gruppi di alimenti, uso di materie prime di ottima qualità, uso di carni magre per diminuire al massimo l'apporto di grassi animali, cottura tramite bollitura, in forno o al vapore, assenza di fritti, uso esclusivo di olio d'oliva extravergine a crudo, introduzione dei prodotti D.O.P. e I.G.P. (Denominazione d'Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta), introduzione dei prodotti da Agricoltura Biologica. La rotazione dei menu invernale ed estivo, articolato su quattro settimane, offre una vasta gamma di preparazioni per dare l'opportunità ad ogni ragazzo di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia. I menu sono elaborati secondo schemi mensili, in modo da evitare il più possibile le ripetitività e prevedono le variazioni stagionali.

E inoltre prevista la distribuzione di merende al pomeriggio per i bambini della scuola d'infanzia.

Giornate a tema con menù particolari

Quattro volte l'anno vengono proposti menu che offrono piatti tipici di Regioni italiane o piatti etnici al fine di promuovere nei ragazzi una cultura dell'alimentazione legata al territorio.

In occasione di tali giornate il menu viene accompagnato da supporti didattici correlati, come le ricette dei piatti proposti e apposite locandine informative.

Anche in occasione delle festività vengono proposti menu particolari, come il menu di Natale, di Carnevale o di Pasqua.

Le diete speciali

E prevista l'attuazione di menu diversificati per:

Motivi sanitari (allergie/intolleranze alimentari, patologie croniche).

La richiesta di diete speciali necessita di apposita certificazione medica specialistica.

Motivi di ordine religioso.

Per la richiesta di menu diversificato, la famiglia deve fare richiesta al competente ufficio istruzione, che ne dà comunicazione a CIR al fine di predisporre un menù alternativo.

Fasi di erogazione del servizio

Giornalmente la cucina dell'Istituto di Traversetolo, sulla base delle presenze giornalmente previste, predispone i pasti e le diete speciali necessarie per quella giornata. Il personale di cucina provvede quindi:

- alla preparazione, manipolazione e cottura degli alimenti;
- al confezionamento, al trasporto verso la scuola dell'infanzia, ed alla distribuzione dei pasti sia alla materna che alla primaria;
- alle attività di riordino, pulizia e lavaggio dei refettori della Scuola Primaria e della cucina

Modalità di preparazione del pasto

I pasti sono prodotti giornalmente in modalità legame fresco/caldo e non possono essere conservati per i giorni successivi.

- Il sugo o il brodo, anch'essi preparati giornalmente, vengono confezionati a parte e si aggiungono solo al momento della distribuzione del pasto
- I contorni sono conditi al momento della distribuzione.

Conservazione e trasporto del pasto pronto

CIR garantisce le temperature di conservazione degli alimenti cucinati che sono previste dalle normative vigenti, adottando tutti i sistemi e le tecnologie adeguate per tale scopo. Il trasporto dei pasti avviene utilizzando contenitori idonei al mantenimento delle temperature (per i cibi caldi non inferiori a 65°C, per i cibi freddi non superiori a 10°C).

Il tempo che intercorre tra la produzione e il consumo dei pasti è il minore possibile, tenendo conto della durata necessaria del trasporto, degli orari di consumo del pasto e delle operazioni di porzionatura e distribuzione delle portate.

Garanzie di qualità

La qualità degli alimenti e la sicurezza igienica sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela della salute. La scelta di CIR si è basata su criteri di qualità, tra i quali:

- il possesso della "Certificazione del Sistema di Qualità Aziendale" secondo la normativa UNI EN ISO 9001/2000
- il possesso della "Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale" UNI EN ISO 14001;
- la formazione del personale;
- l'applicazione in cucina di un sistema di autocontrollo della qualità del servizio, Manuale di Autocontrollo, basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) che ha lo scopo di definire tutte le misure utilizzate al fine di garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Qualità degli alimenti e del servizio

Tutti gli alimenti impiegati rispondono a requisiti di Qualità Merceologica ed Igienica previsti dalle normative di Legge e dal capitolato di gara.

Le tabelle merceologiche illustrano le tipologie e le caratteristiche dei prodotti alimentari utilizzati.

Alimenti di provenienza biologica

Nei menu sono utilizzati i seguenti prodotti biologici: pane, verdura fresca, mele, pere, arance, mandarini, verdure gelo minestrone, legumi secchi, latte intero pastorizzato, yogurt, pasta di semola, farina, riso, olio EVO, uova, marmellata, polpa pomodoro.

Alimenti D.O.P. e I.G.P.

Nei menu sono utilizzati i seguenti prodotti DOP e IGP: parmigiano reggiano, prosciutto crudo Parma,

Caratteristiche delle carni

Si utilizzano carni fresche Si utilizza prosciutto cotto senza polifosfati e senza aggiunta di derivati del latte, indicato anche per soggetti celiaci.

Programma dettagliato di controllo e di analisi

CIR ha definito un piano di verifica su derrate alimentari, cibi pronti al consumo, attrezzature e operatori al fine di monitorare la qualità igienica del cibo e degli ambienti di lavoro attraverso analisi microbiologiche, chimico-fisiche e merceologiche.

Il programma prevede anche Visite Ispettive mensili presso la cucina da parte di personale CIR mirate a controllare che il servizio erogato sia conforme al capitolato e alle procedure interne.

Inoltre presso la cucina, ad ogni chiusura di ciclo produttivo giornaliero, viene prelevato dagli operatori di cucina il "PASTO TEST". Si tratta di un campione rappresentativo di ogni piatto prodotto che viene mantenuto in frigorifero per quattro giorni e che può essere analizzato in caso di indagini o accertamenti delle Autorità competenti.

Professionalità del personale

Il personale impiegato nel Servizio di Ristorazione adotta, nello svolgimento delle proprie mansioni, comportamenti improntati alla correttezza e trasparenza.

Il personale CIR indossa un'ideale ed ordinata divisa, come richiesto dalle norme di legge.

CIR tiene costantemente aggiornato il proprio personale dipendente mediante corsi di formazione ed aggiornamento, al fine di garantirne una adeguata professionalità. Il contratto applicato a tutte le figure di cucina è quello di settore (CCNL Turismo e Pubblici Esercizi).

Commissione Mensa

E' istituita una Commissione Mensa che periodicamente si riunisce. A queste riunioni partecipano le dietiste CIR e la cuoca. Sono le occasioni di confronto fra gestore, committenza e utenza. In questa sede si prendono decisioni condivise per il miglioramento continuo del servizio.

Costo del pasto

La riscossione da parte del gestore del prezzo del pasto avviene tramite ricarica di un codice bambino assegnato ad ogni utente. La ricarica può essere effettuata on line o tramite sportello bancario. Esistono utenti a tariffa piena e a tariffa ridotta a seconda del reddito familiare dichiarato. La riscossione delle eventuali morosità è a completo carico del gestore.

Diritti e doveri

Con l'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica ed il pagamento del pasto

L'utente ha il diritto a:

- un pasto salubre e organoletticamente corretto;
- igiene e pulizia degli ambienti;
- continuità del servizio;
- imparzialità, riservatezza e senza discriminazione;
- informazioni sul servizio;
- rispetto degli orari.

L'utente ha il dovere di:

- non usufruire del servizio se non iscritto e/o insolvente verso l'ente erogatore;
- non arrecare danni;
- non recare disturbo.

Referenti del servizio

CIR food s.c. Via Nobel, 19 – 42124 Reggio Emilia – www.cir-food.it

Commerciale: Marmiroli Silvia

Ufficio dietetico: Montanari Danila

Direttore del Servizio: Guidetti Loretta