

Ristorazione Scolastica

Carta dei Servizi

Comune di
Pinasca

sodexo

Indice

01 Intro - Perchè una Carta dei Servizi
02 I valori e le competenze
03 Il menu e la piramide alimentare
04 Il menu e i prodotti speciali
05 Il servizio
06 La comunicazione
07 Altre iniziative
08 L'educazione alimentare a scuola e... a casa
09 Il non spreco a scuola e... a casa
10 I controlli e la sicurezza alimentare
11 Contatti
12 A proposito di Sodexo

Cos'è la Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica

La **Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica** è un breve documento che delinea in sintesi i principi e l'organizzazione generale del servizio di ristorazione, in ottica di **comunicazione** e di **trasparenza** verso gli utenti.
La carta ha l'obiettivo di **stabilire un rapporto** tra Amministrazione Comunale e le famiglie, facendo conoscere il funzionamento e il ruolo di questo essenziale servizio quotidiano, condividendo i principi di una sana alimentazione, il rispetto del cibo e dell'ambiente a tutela della salute e del pianeta.

 © Sodexo 2023. All rights Reserved

Perché una Carta dei Servizi

Cari genitori,

benvenuti nel mondo della ristorazione scolastica!

Siamo felici di presentarvi le caratteristiche di un servizio studiato su misura per i vostri figli, organizzato pensando al loro benessere, in termini di corretta alimentazione, di sicurezza alimentare e di attenzione alle risorse naturali. Per i più piccoli nutrirsi è un gesto spontaneo, la soddisfazione di un bisogno fisiologico, ma è importante sapere che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età evolutiva è una condizione indispensabile per crescere bene e, da adulti, mantenersi in forma.

Proponiamo quindi un **menu** che utilizza prodotti di qualità, che rispettano la stagionalità e che è in linea con le più aggiornate indicazioni nutrizionali. Ma non solo...

Offriamo un **progetto di educazione alimentare**, creato da esperti, per apprendere i fondamenti di una sana alimentazione divertendosi, attraverso il racconto di storie e filastrocche, giochi, esperienze sensoriali e assaggi. Inoltre, l**e giornate di animazione e i menu a tema**, realizzati durante il corso di tutto l'anno scolastico, aiutano i piccoli utenti a scoprire cibi poco conosciuti e apprezzati, li avvicinano alle tradizioni locali e ai nuovi gusti di diverse culture alimentari.

Nulla è dato al caso e la soddisfazione dei consumatori è garantita anche dal mantenimento di e**levati standard di sicurezza alimentare** e dalle **molteplici certificazioni aziendali volontari**e relative alla qualità, alla salute e all'ambiente.

Nutrizione, promozione delle corrette abitudini alimentari, attenzione per la salute, sostenibilità, biodiversità e lotta allo spreco sono i cardini di questo servizio: sono fondamentali per far crescere bene i nostri bambini e per tutelare l'ambiente, perché è importante soddisfare i bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità, per le generazioni future, di realizzare i propri.

Tutto quello che facciamo ha l'obiettivo di creare un domani migliore per tutti, soprattutto per i nostri bambini.

Buona lettura!

© Sodexo 2023. All rights Reserved

I valori

I valori sui quali poggia il progetto di ristorazione scolastica sono convivialità, esperienza e rispetto. Questi tre elementi rientrano nella filosofia legata alla ricerca della miglior condizione di benessere dell'individuo, attraverso la scelta di una corretta alimentazione e di sani stili di vita.



CONVIVIALITÀ come condivisione di un'esperienza alimentare attraverso la quale risulta accessibile e stimolato il piacere della tavola, del dialogo e del confronto reciproco. Mangiare in compagnia proviene dal latino cum panis ossia "partecipe dello stesso pane".



ESPERIENZA come piacevole momento formativo in cui la sperimentazione del gusto si compie attraverso un menu che incuriosisce, coinvolge e stimola il bambino all'assaggio, in compagnia di insegnanti e compagni di scuola. Il progetto di educazione alla corretta nutrizione prevede inoltre un'attenzione particolare alla multi-sensorialità; tatto, gusto, olfatto, vista concorrono all'esperienza del pranzo.



RISPETTO come condivisione dei principi che regolano le basi per una consapevole difesa del nostro futuro, attraverso scelte sostenibili e un'attenzione particolare rivolta alla riduzione dello spreco alimentare. Rispetto come progetto educativo rivolto al valore intrinseco del cibo e al prossimo, come un filo conduttore he accomuna e unisce scuola e famiglia, educatori e genitori.

Le competenze

La filiera che dalla progettazione del menù porta fino al piatto in tavola è composta da tanti passaggi rivolti alla ricerca della **qualità** e della **sicurezza alimentare** operata quotidianamente dai professionisti del servizio. Ogni giorno dietisti, nutrizionisti, tecnologi alimentari, cuoche e cuochi e aiuti-cuochi, personale di Sodexo, dell'Amministrazione comunale dedicato al servizio e al suo controllo, Commissione mensa, lavorano tutti in maniera congiunta e coordinata per garantire un pasto buono, sano e sicuro ai nostri bambini, anche nel rispetto di patologie specifiche e scelte alimentari che riconoscano differenze culturali e religiose.

Il progetto di nutrizione scolastica segue correttamente le **linee di indirizzo nazionale** affinché, sin dalla prima infanzia, una sana e corretta alimentazione possa diventare una consuetudine quotidiana.

SCOPRI DI PIÙ

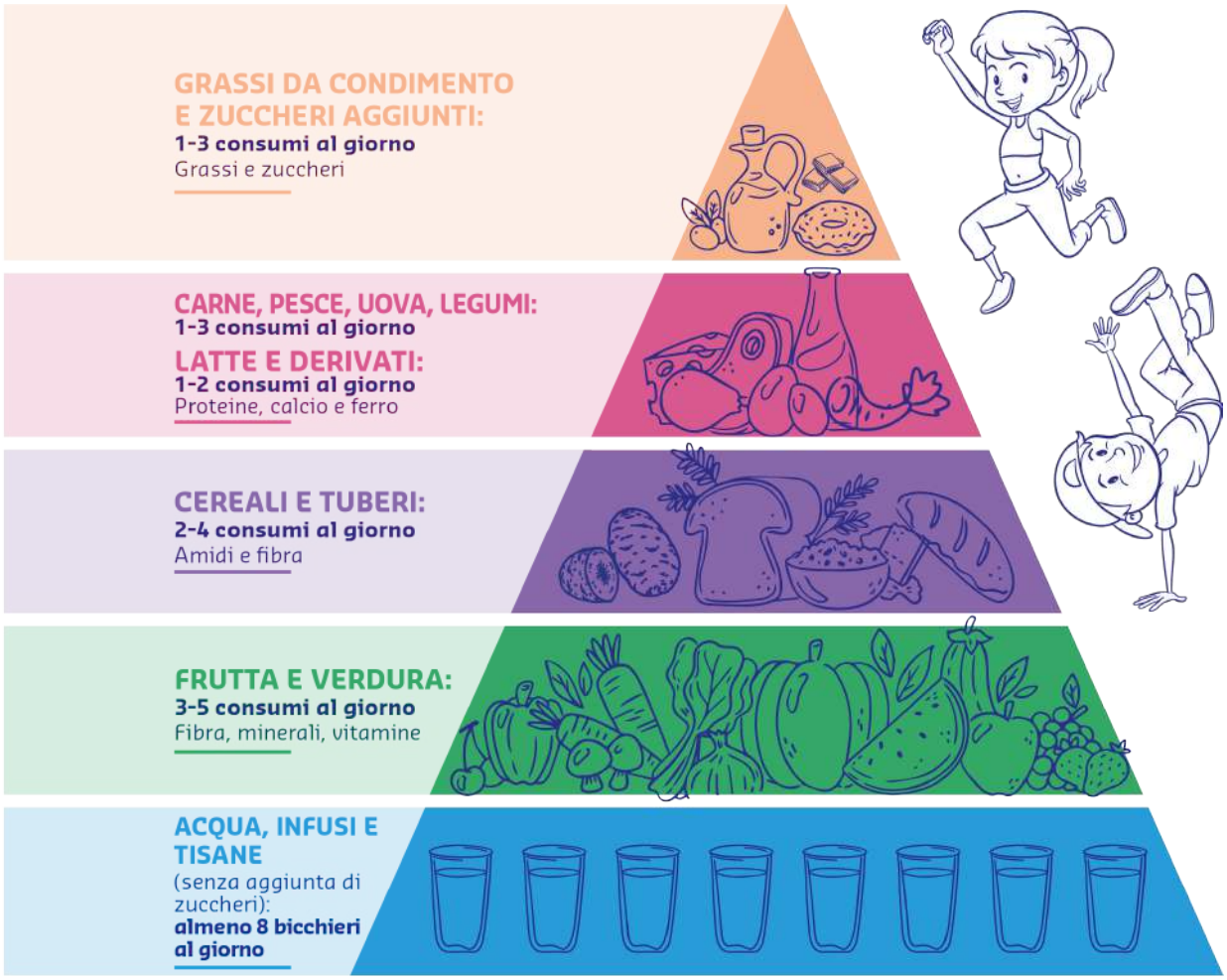
SCAN

 © Sodexo 2023. All rights Reserved

Il menu e la piramide alimentare

I menu proposti, stagionali, vari ed equilibrati, si ispirano alla **dieta mediterranea**, un modello alimentare ricco di frutta, verdura e legumi, cereali integrali, preparazioni semplici, condimenti a base di olio extra vergine di oliva.
Le frequenze di consumo di questi alimenti vengono spesso rappresentate nella **piramide alimentare**. L'immagine illustra l'idea di una corretta alimentazione, in modo molto intuitivo: alla base della piramide vi sono gli alimenti che possono essere assunti in maggiori quantità, come l'acqua, la frutta e la verdura, mentre al vertice vi sono invece quelli che devono essere consumati con moderazione.

Nel percorso di progettazione dei menu per i bambini, grande attenzione è inoltre posta alla **preparazione delle diete speciali** che considerano le eventuali esigenze mediche come allergie o intolleranze (da documentare con certificato medico), oppure il rispetto di tutte le tradizioni culturali, etiche e religiose, oltre a eventuali diete leggere/in bianco temporanee.
Chiedi al personale di cucina come richiedere una dieta speciale o visita il sito del Comune!



© Sodexo 2023. All rights Reserved

Il menu e i prodotti speciali

Le preparazioni gastronomiche elaborate da Sodexo **seguono nel dettaglio le specifiche tecniche relative ai menu**, prevedendo, per ciascuna fascia di età, un'ampia varietà di alimenti e le idonee combinazioni degli stessi a garanzia di un adeguato apporto di energia e nutrienti necessari.
I menu sono stagionali (invernale ed estivo) e diversificati per infanzia/primarie e per scuola secondaria di I grado

Ogni giorno viene dunque servito ai bambini un **pasto diverso e bilanciato**, seguendo una corretta rotazione di alimenti.

Menu e tabelle merceologiche sono indicate nel Capitolato d'Oneri e rispettano le linee guida per la ristorazione scolastica.

Il menu è articolato in **4 settimane, periodo primavera-estate e autunno-inverno.** Per il centro estivo vengono riviste alcune ricette in funzione del clima caldo. **Vengono serviti anche menu per gli utenti a domicilio e per i dipendenti comunali.**





 © Sodexo 2023. All rights Reserved

I piatti serviti nelle mense scolastiche vengono preparati seguendo nel dettaglio le tabelle merceologiche previste nell'allegato A "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del Capitolato Speciale di Appalto.
Ecco l'elenco dei prodotti biologici, IGP, DOP, Equosolidali e Km0 previsti per il Vostro servizio:

PRODOTTI BIOLOGICI

PRODOTTI BIO
per menu speciali

PRODOTTI BIO e KM0

PRODOTTI BIO e DOP

PRODOTTI DOP

Lo sapevi che?

Il marchio **DOP** garantisce la provenienza geografica del prodotto. Tutta la filiera produttiva dell'alimento deve avvenire in un determinato ambito geografico. Tra questi troviamo, ad esempio, il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, i formaggi Bitto, Bra, Asiago, il prosciutto di Parma, la Mozzarella di Bufala Campana...

La sigla **IGP** certifica la tipicità di un prodotto attraverso la sua origine geografica all'interno della quale deve avvenire almeno una fase della produzione, trasformazione ed elaborazione dell'alimento. Tra questi trovano ad esempio il lardo di Colonnata, l'arancia rossa della Sicilia, la bresaola della Valtellina, la mela dell'Alto Adige e della Valtellina...

© Sodexo 2023. All rights Reserved

Il servizio

Chi ha diritto

Possono accedere al servizio di ristorazione scolastica tutti tutti gli studenti delle scuole di Pinasca iscritti al servizio, tutti i giorni per l'infanzia, la primaria e nei soli giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano per la secondaria di primo grado e per i dipendenti Comunali. Sodexo è l'azienda selezionata secondo le procedure di legge, che fornisce e gestisce il servizio, occupandosi dei seguenti aspetti:

- fornitura dei generi alimentari e preparazione dei pasti
- gestione dei refettori (apparecchiatura, scodellamento per primaria e secondaria, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti)
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature
- realizzazione delle attività di comunicazione ed educazione alimentare

Iscrizioni, tariffe, modalità di pagamento

La ristorazione scolastica è un servizio a domanda individuale, a pagamento e le iscrizioni devono essere effettuate prima dell'inizio di ogni ciclo scolastico attraverso le modalità indicate dall'Amministrazione Comunale.
Le tariffe del servizio vengono definite annualmente dalla Giunta Comunale in fase di approvazione di bilancio, così come le norme per l'accesso alle tariffe agevolate in relazione all'ISEE.





Quante scuole serviamo?

1 Infanzia

1 Primaria

Quanti utenti?

100 pasti medi/giorno

 © Sodexo 2023. All rights Reserved

Altre iniziative

Diete speciali

Seguendo la procedura individuata dal Comune, verranno sempre garantite sia le diete speciali per particolari intolleranze o allergia sia quelle di natura etico-religiosa.



Linea diretta con la dietista

Sodexo metterà inoltre a disposizione una dietista, nella giornata di mercoledì dalle ore 13:30 alle ore 15:00 (prenotazione telefonica al numero: 0331-421028), per effettuare colloqui personalizzati con le famiglie in base alle singole necessità che potrebbero verificarsi durante il servizio.

Giornate del Gusto

Il pranzo a scuola è un momento di socializzazione, formazione e divertimento. Per questo proporremo periodicamente diversi menu speciali al fine di fornire ai piccoli commensali un'esperienza culinaria che sia allo stesso tempo educativa e coinvolgente.





© Sodexo 2023. All rights Reserved

L'educazione alimentare a scuola....

Il famoso psicologo statunitense Howard Gardner teorizzò che **i percorsi didattici più carichi di emozioni positive sono quelli che maggiormente vengono interiorizzati dai bambini e fatti propri nel percorso di crescita**. A fronte di ciò, Sodexo, consapevole dell'enorme importanza del processo legato all'educazione alimentare, insieme all'Amministrazione Comunale, lavora per garantire il miglior equilibrio tra un pranzo buono e sano che sia anche un momento educativo e di apprendimento delle corrette abitudini alimentari.

Il **Piano di Educazione Alimentare di Sodexo** segue una logica **modulare** tale che gli argomenti possano essere trattati in funzione della fascia scolastica e di età a cui vengono proposti. La metodologia scelta per la conduzione degli incontri è **interattiva**; si alternano momenti didattici frontali a **esperienze dirette, giornate con menu speciali, laboratori e tante proposte ludiche**.
Gli incontri prevedono la presenza e la collaborazione con i docenti per integrare le tematiche di corretta alimentazione con le attività didattiche e le capacità cognitive dei bambini coinvolti e per mantenere un clima di attenzione e ordine indispensabili.



Cuoco Rigolò è la mascotte e l'ambassador di Sodexo, lo chef che dialoga con i bambini, rappresentando il loro punto di riferimento. Il suo compito è **aiutare i più piccoli a mangiare in modo sano** e guidarli alla scoperta di nuovi gusti e sapori, con attenzione alla solidarietà e alla sostenibilità. È un cuoco che conosce bene il suo lavoro e dà utili suggerimenti ad alunni, alle loro famiglie e agli insegnanti, usando un linguaggio adatto all'età di ciascuno.
Troverete Cuoco Rigolò in molti dei materiali proposti; un modo semplice e divertente per trasmettere con efficacia concetti importanti e a volte complessi.



 © Sodexo 2023. All rights Reserved

...e l'educazione alimentare a casa

A casa come a scuola è importante portare avanti le corrette **abitudini alimentari, con menu vari ed equilibrati e la sperimentazione di gusti e sapori nuovi,** senza aver fretta che tutto venga accettato subito. L'esempio resta poi il più grande insegnamento per i bambini: avere attorno a loro genitori e figure educative che siano coerenti e facciano anche loro ciò che propongono ai bambini è fondamentale. Assaggiare con loro, mettere a tavola tanta frutta e verdura, cucinare insieme, stare a tavola seduti insieme, non sprecare il cibo... sono gli ingredienti giusti per corrette e sane abitudini.

La conoscenza dei principi di base per una corretta alimentazione si sviluppa in un **percorso che partendo dai bambini a scuola arriva a casa**, con attività e strumenti di coinvolgimento rivolti anche agli adulti, sia genitori che insegnanti, e ai nonni, che spesso affiancano i genitori nella crescita dei bambini.





Provate a fare con i bambini questa deliziosa ricetta!



© Sodexo 2023. All rights Reserved

Il non spreco a scuola...

Introdurre nelle scuole progetti sull'educazione ambientale e sul non spreco, suddivisi per età e competenze, è estremamente importante. **Le nuove generazioni, più sensibili rispetto alle precedenti nei confronti dell'ambiente,** rappresentano il futuro del pianeta ed è importante che siano preparate ad affrontare le numerose sfide ecologiche, climatiche e di tutela delle risorse che si presenteranno nei prossimi anni.

L'**Amministrazione Comunale** e **Sodexo** si impegnano su questo tema in **azioni concrete per evitare sprechi di cibo nella ristorazione scolastica.** L'intero servizio, infatti, dalla scelta e lavorazione delle materie prime alla distribuzione, è strutturato in modo da controllare efficacemente lo scarto di cibo: le derrate sono conservate perfettamente, la lavorazione avviene con l'aiuto di macchinari che riducono le perdite della parte edibile, la preparazione e distribuzione avvengono secondo le quantità prenotate e quindi si produce solo ciò che serve.

Gli studenti sono inoltre invitati a recuperare pane, frutta e dessert non consumati a scuola (ove compatibile con le metodolgie di conservazione) e a mangiarli, ad esempio, a merenda. I bambini diventano così i primi beneficiari del cibo non consumato!





Nelle mense scolastiche italiane **ogni anno si gettano oltre 87.000 tonnellate di cibo!** Impariamo a consumare tutto ciò che ci viene proposto nel piatto: fa bene alla nostra salute e all'ambiente in cui viviamo! Ecco un esempio di messaggio che condividiamo con bambini e insegnanti: **5 pratici consigli per sprecare meno cibo a tavola.**



 © Sodexo 2023. All rights Reserved

...e il non spreco a casa.

La maggiore efficacia di riduzione degli scarti alimentari rientra nelle piccole scelte famigliari di ogni giorno. Osservando i dati statistici e confrontandosi con le nazioni di tutto il mondo emerge che i risultati migliori appartengono ai luoghi in cui le famiglie prediligono i prodotti in piccolo formato, acquistano più spesso il fresco e periodicamente ciò che è definito come "a lunga conservazione". Inoltre, si registra meno spreco alimentare domestico nelle famiglie in cui viene fatta una pianificazione del menu settimanale e si presta più attenzione al consumo dei prodotti di prossima scadenza.
È importante anche conoscere le differenze tra ***perdite alimentari*** (in inglese *"food losses"*) che si riscontrano durante le fasi di produzione, semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione e ***sprechi di cibo*** (dette anche *"food waste"*) che si verificano nell'ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale).
La differenza di scadenza degli alimenti tra "entro" e "preferibilmente entro". Riguardo alla scadenza, non tutti sanno che, se **"entro"** non ammette proroghe, **"preferibilmente entro"** consente di poter valutare attraverso la vista e l'olfatto la qualità del prodotto anche poco dopo la scadenza e valutarne con buon senso l'eventuale consumo.
Questi e altri accorgimenti in realtà potrebbero rientrare nella consuetudine famigliare quotidiana senza grandi stravolgimenti degli stili di vita ma necessitano di uno stimolo educativo che può partire proprio da ciò che i bambini imparano a scuola, anche in termini di educazione alimentare per una corretta e sana nutrizione. Ecco perché **è determinante stabilire una linea didattica di continuità tra scuola e famiglia.**

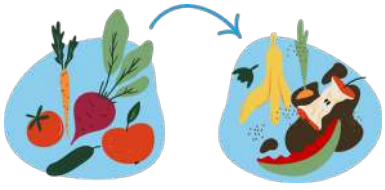
5
Utili consigli contro lo spreco alimentare! Scopri quali sono!

Sodexo collabora da anni con Siticibo e Banco Alimentare per progetti in diverse realtà italiane. Consulta il loro pieghevole per sapere di più su data di scadenza e termine minimo di consumo!

Banco Alimentare

SCAN

Scopri di più sul tema leggendo questo **studio del CREA**, che spiega i maggiori sprechi sono dovuti a un'eccedenza d'acquisto oppure alla non corretta conservazione dei prodotti nel nostro frigorifero o nella dispensa di casa.



© Sodexo 2023. All rights Reserved

I controlli e la sicurezza alimentare

Il controllo qualità

La qualità del servizio di ristorazione è il risultato di una corretta igiene durante tutto il processo produttivo, dal ricevimento delle materie prime, alla produzione, al trasporto, sino alla distribuzione agli utilizzatori finali. Diversi attori, ciascuno per le proprie competenze e responsabilità opera controlli e monitoraggi continui sull'intero servizio.

Chi è coinvolto?

1. Sodexo, in qualità di azienda responsabile del servizio di ristorazione scolastica, adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico/Sanitario (HACCP) che prevede un'accurata analisi dell'intero processo di produzione dei pasti, finalizzata a individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici, e di conseguenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli. Vengono inoltre effettuate costantemente analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, sui prodotti cucinati e sulle attrezzature.

2. Il Comune monitora gli aspetti legati al servizio e alla gradibilità dei piatti proposti.

3. Le ASL e i NAS si riservano di effettuare in qualunque momento verifiche proprie.

4. La Commissione Mensa è un organo di verifica composto da una selezione di genitori che conoscono molto bene il servizio di ristorazione, ha un ruolo di osservatore privilegiato e propositivo, rappresentando un importante raccordo tra l'Amministrazione, le famiglie, la scuola e l'azienda che gestisce il servizio.





 © Sodexo 2023. All rights Reserved

Contatti

Comune di Pinasca

Via xxxxxx
Tel. xxxxxx
www

Sodexo Italia Spa (c/o Centro Cottura)

xxxx
xxxx
xxxxx



Sodexo Italia Spa

Via Fratelli Gracchi 36 20092
Cinisello Balsamo (MI)
Tel. 02-696841

A proposito di Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader mondiale in materia di alimentazione sostenibile e di esperienze ad elevato valore aggiunto in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Siamo presenti in **53 Paesi** e i nostri **422.000 collaboratori** servono **100 milioni di consumatori ogni giorno.**

Presente i**n Italia sin dal 1974**, grazie ai suoi 1**0.400 collaboratori**, **380.000 consumatori serviti ogni giorno** in più di **1.300 punti di servizio**. Attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi on-site di ristorazione, professional cleaning, servizi educativi, cura e trasformazione degli spazi, facility management hard & soft. Questa offerta diversificata risponde alle sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: **migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo** e **contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità ove operiamo.**

Alcuni riconoscimenti:

© Sodexo 2023. All rights Reserved

it.sodexo.com