



Comune di Arenzano

Provincia di Genova

Carta del Servizio di Ristorazione

Presentazione

Un percorso di trasparenza anima il Comune di Arenzano che rende noto, attraverso questa Carta del Servizio di ristorazione, il proprio principio di buona prassi, di operatività e di qualità garantita. Si tratta, principalmente, di un messaggio educativo, di rispetto dei piccoli clienti delle mense e dei genitori che hanno tanto a cuore la salute dei propri bambini. E ci fa scoprire il mondo di chi lavora nelle cucine, nelle aule di scuola e negli uffici perché tutto sia presentato fragrante, genuino e saporito nelle mense, perché tutto venga disposto nel migliore dei modi e i bambini mangino coscienti di compiere una sorta di piccolo rito che attinge l'educazione comportamentale. Questa Carta rappresenta ancora una volta la volontà dell'Assessorato all'Istruzione di volersi avvicinare alle famiglie e ai bambini per stipulare con loro uno di quei contratti che non hanno bisogno di essere messi per iscritto: essere uniti perché si migliori il servizio, ogni anno di più. Un ringraziamento caloroso ai bambini che frequentano le mense e allo staff del Comune che così attentamente provvede loro.

Principi fondamentali del servizio

Il Servizio Ristorazione è fornito a tutti gli Utenti che lo richiedono, rispettando i seguenti principi:

- **PARITÀ DEI DIRITTI:** tutti gli Utenti hanno gli stessi diritti-doveri verso l'Ente erogatore.
- **DIETE SPECIALI:** la Dietista del Comune è disponibile a modificare i menù stagionali per i bambini che hanno particolari esigenze dietetiche, etiche o religiose, sulla base di una richiesta motivata.
- **CONTINUITÀ E REGOLARITÀ DEL SERVIZIO:** il Servizio Ristorazione è strutturato in modo tale da garantire una costante fornitura, limitando al minimo gli eventuali disservizi dipendenti da cause di forza maggiore.
- **PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI:** i genitori, tramite la Commissione Mensa, hanno la possibilità di collaborare con la Dietista, la Medicina Scolastica, le Insegnanti e le Cuoche nel definire la migliore composizione dei menù in termini di salubrità, appetibilità e la migliore qualità generale del servizio.
- **VALUTAZIONE FINALE DEL SERVIZIO FORNITO:** per ottenere un miglioramento continuo del Servizio, è previsto che bambini, genitori ed insegnanti possano esprimere, tramite appositi questionari, il loro grado di soddisfazione.
- **COLLABORAZIONE CON GLI UTENTI:** i Genitori possono collaborare con i Responsabili del Servizio, fornendo suggerimenti, chiedendo informazioni, presentando eventuali reclami anche tramite e-mail. istruzione@comune.arenzano.ge.it

La partecipazione degli Utenti

La partecipazione attiva di tutti gli Utenti si attua tramite la Commissione Mensa, costituita dalla Dietista del Comune, dai rappresentanti dei Genitori, dai responsabili delle scuole, dalle insegnanti e dalle cuoche. Con tale organismo si ha la possibilità di concorrere al funzionamento ed al miglioramento del Servizio di Ristorazione, oltre alla definizione dei menù, specificamente studiati per le diverse scuole e differenziati in relazione alla stagione, con un incontro nel primo trimestre dell'anno in corso. Nel caso l'Utente, per motivi di salute comprovati da un'idonea certificazione



Comune di Arenzano

Provincia di Genova

sanitaria, debba seguire una dieta particolare, la Dietista procederà alla formulazione di un'apposita tabella dietetica, prestando particolare attenzione ai regimi alimentari destinati a malattie metaboliche. Lo stesso diritto è riconosciuto a tutti coloro che, per motivi religiosi o etici, non possono consumare alcuni alimenti. Eventuali richieste di menù alternativi debbono essere numericamente limitate e non possono essere applicate per più di tre giorni consecutivi, dopo di che, in assenza di un regolare certificato medico in grado di attestare l'eventuale patologia insorta, si riapplicherà il regolare menù scolastico.

L'educazione alimentare

L'Assessorato alla Pubblica Istruzione, d'intesa con gli organi scolastici e nell'ambito delle attività didattiche, promuove da alcuni anni una campagna d'educazione alimentare rivolta ai ragazzi che frequentano le scuole elementari, poiché una corretta alimentazione è un importante tassello dell'educazione sanitaria. Anche quest'anno prende il via un progetto triennale, rivolto a tutti i bambini che frequentano l'ultimo anno di scuola materna e le terze elementari, con la collaborazione del Servizio di Dietologia e Nutrizione dell'Ospedale della Colletta, il Servizio di Medicina Scolastica, il Distretto Sociale Comunale e la Coop Liguria. Ogni incontro informativo affronta in modo semplice e coinvolgente i concetti d'alimentazione in generale e nell'età scolastica, in modo che termini come proteine, vitamine, grassi, abbiano un significato semplice e concreto, associati ai singoli alimenti. I bambini potranno così acquisire un'informazione alimentare di base fin dai primi anni di scuola, conoscere i nostri prodotti tipici, ma anche piatti diversi da quelli tradizionalmente consumati e quindi in definitiva essere educati ed evitare le frequenti, cattive abitudini alimentari tipiche dell'età infantile. La finalità degli incontri informativi è quindi quella di determinare nei bambini motivazioni per adottare comportamenti alimentari corretti e per sviluppare una conoscenza critica che consenta loro scelte idonee e razionali su una corretta alimentazione. In tal modo sarà anche possibile sopperire a carenze nutrizionali, prevenire le malattie a loro associate ed ottenere, nel tempo, importanti benefici sulla salute. L'educazione non finisce con la fine dei singoli incontri informativi in classe; infatti i menù preparati dalle nostre cuoche sono coordinati con i concetti teorici sopra illustrati, quindi le maestre possono riprenderli e rinforzarli con la pratica, perché c'è un immediato riscontro con i prodotti alimentari ed i cibi consumati in mensa.

La preparazione dei pasti

Ogni giorno c'è un gran daffare! Le cuoche preparano i diversi piatti previsti dal menù del giorno, il personale addetto alla mensa distribuisce i pasti e mette tutto in ordine a fine giornata; le ausiliarie puliscono stoviglie, attrezzature e cucine; le maestre sorvegliano tutto ed aiutano i più piccoli; la dietista controlla che il servizio sia sempre puntuale e rispondente agli standard qualitativi stabiliti, ma anche che sia gradito ai bambini. Le cucine sono molto professionali; le attrezzature sono tutte in acciaio inox e costruite in modo da esser pulite facilmente; durante il lavoro ed a fine giornata sono tutte controllate, per garantire le migliori condizioni d'igiene, anche se il segreto è curare la cucina come se fosse la propria. E per garantire una sana alimentazione le regole sono molto semplici: - niente cibi fritti, ma cotture in uno speciale forno ventilato, che cuoce anche a vapore; - niente soffritti usati di solito come base dei piatti preparati; - solo olio extravergine d'oliva crudo, come condimento; - uso moderato di sale da cucina per insaporire i cibi; - niente spezie piccanti, ma tante erbe aromatiche per dare quel buon sapore a tutti i cibi.

L'igiene alimentare

Ha una grande importanza ed è perseguito con metodo e costanza per garantire la salubrità di tutti i



Comune di Arenzano

Provincia di Genova

piatti preparati. La ristorazione scolastica ha infatti caratteristiche di produzione e distribuzione dei pasti ben diverse da quelle di casa, almeno dal punto di vista sanitario. La "catena" alimentare è infatti costituita da una sequenza d'azioni ben precise, che hanno lo scopo di mantenere alto il livello igienico dei prodotti, indipendentemente da quali essi siano, dal diverso modo di prepararli o dal personale di cucina. Bastano infatti anche piccoli errori per indebolire qualche anello della catena alimentare ed introdurre un rischio igienico che può creare problemi anche molto seri. È per questo che la conservazione delle materie prime, la preparazione, la cottura e distribuzione dei pasti debbono rispettare le regole definite in un apposito Manuale (d'autocontrollo). Quest'ultimo, specificatamente elaborato in funzione delle esigenze del Comune, definisce con precisione le norme igieniche che bisogna rispettare durante la preparazione dei cibi, i tempi e le temperature di conservazione e di trasporto, le pratiche di pulizia generale, i controlli da fare con continuità sul sistema produttivo e la registrazione di tutte le operazioni fatte, come previsto dalle norme vigenti (Decreto legislativo n.155/97).

Ma che cosa mangiano i nostri bambini?

La Dietista del Comune, dopo aver stabilito il menù-tipo con la Commissione Mensa, elabora alcune tabelle dietetiche ben bilanciate in elementi nutritivi, utilizzando soprattutto prodotti della tradizione alimentare ligure, quindi regionali, integrandoli con prodotti a denominazione d'origine protetta ed in alcuni casi biologici. Quindi elabora menù diversi per ciascuna Scuola, tenendo conto del fabbisogno energetico per le diverse fasce d'età, rispettando le raccomandazioni dei maggiori Organismi operanti nel campo della nutrizione e rispettando le Norme Nazionali ed Internazionali sulla produzione alimentare. Tiene conto anche di quanto rilevato in passato sul grado d'appetibilità dei pasti forniti, in modo da favorire i piatti più graditi ai bambini, ma introducendo anche variazioni per far conoscere anche prodotti che altrimenti non sarebbero consumati, come cereali e legumi. Infine studia le modifiche da apportare ai menù standard per i diversi gruppi di Scuole, in modo da tener conto delle disponibilità di mercato, condizionate dalle stagioni (primavera, autunno ed inverno), per far sì che si utilizzino soprattutto prodotti freschi. È per questo che le nostre cuoche preparano per le festività ed altre occasioni speciali anche torte e dolcetti, panettoncini ed ovetti di cioccolato a Natale ed a Pasqua, "bugie" a Carnevale.

E che dire delle ricette delle nostre cuoche che tanto piacciono ai bambini?

Provare per credere! "TORTA DI BIETOLE" (Pasqualina)

Ingredienti : biette erbette; ricotta; patate bianche; uova pastorizzate; pan grattato; cipolle; aglio; parmigiano reggiano; olio extravergine d'oliva; maggiorana fresca; sale marino grosso; sale marino fine.

Per la sfoglia: farina, sale, olio extravergine e acqua. Preparazione: Lessare le biette e le patate; passare al setaccio ed amalgamare con uova, parmigiano e ricotta; aromatizzare con maggiorana tritata e sapori. Stendere la sfoglia nella teglia, versare il composto, fare qualche fossetta e rompervi delle uova intere, ricoprire con una sfoglia sottile, spennellare con tuorlo d'uovo, infornare a calore medio.

L'indagine sulla soddisfazione degli utenti

È fondamentale capire se quanto facciamo va bene, oppure se è necessario apportare qualche modifica per rendere il Servizio fornito sempre più gradito ed appetibile alla maggior parte dei nostri bambini. È per questo che, oltre al controllo giornaliero della nostra Dietista, delle Maestre e della Commissione Mensa, abbiamo previsto di realizzare alcune indagini con semplici questionari



Comune di Arenzano

Provincia di Genova

per i bambini, i genitori e le insegnanti. I questionari affrontano tutti gli aspetti di una sana e buona ristorazione, cioè:

- provenienza dei prodotti alimentari;
- controllo di Qualità realizzato
- rilevazione della Commissione Mensa
- gradevolezza degli ambienti di consumo pasti
- pulizia delle sale mensa, stoviglie ed attrezzature di servizio
- professionalità, gentilezza e disponibilità del personale
- colore, odore, sapore dei cibi
- presentazione dei singoli piatti
- correttezza delle temperature di servizio

Insomma, vorremmo migliorare sempre di più il Servizio per far sì che tutti i bambini siano contenti quando mangiano in mensa!

Buon appetito!