



CITTA' DI POTENZA

Unità di Direzione "Servizi alla Persona"
Ufficio "Istruzione"

OGGETTO: Approvazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Potenza.

Relazione istruttoria/illustrativa

PREMESSO CHE

- il D.P.C.M. del 27/01/1994 ha fissato i principi cui deve essere progressivamente uniformata l'erogazione dei servizi pubblici ed ha individuato nella Carta dei Servizi lo strumento per formalizzare e rafforzare il rapporto fra il Comune ed i cittadini;
- l'art. 11 del D. Lgs. n. 286 del 30/07/1999 ha individuato quali obiettivi dei servizi pubblici il miglioramento della qualità dell'erogazione degli stessi, la tutela dell'utente e la sua partecipazione alle procedure di valutazione degli standard qualitativi;
- l'art. 112, comma 3, del D. Lgs. n. 267 del 18/08/2000 "Testo Unico dell'Ordinamento degli Enti Locali" obbliga i Comuni ad applicare quanto disciplinato dal su richiamato D. Lgs. relativamente alla qualità dei servizi pubblici locali e carte dei servizi;



ORIGINALE
IL SEGRETARIO GENERALE
Giuseppe SCATIELLO

CONSIDERATO CHE

l'Amministrazione Comunale, in attuazione delle norme su richiamate, ed al fine di dare completa applicazione alle finalità prefissate dalle stesse, ha posto tra i suoi obiettivi la qualità dei servizi resi alla comunità, la partecipazione dei cittadini alla valutazione dei servizi (Carta dei servizi, customer satisfaction), l'adozione di azioni correttive atte ad adeguare i servizi a nuove esigenze;

RITENUTO CHE

la scelta di redigere la Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, contribuisce ulteriormente a migliorare la qualità del servizio in quanto garantisce trasparenza e stabilisce un patto tra l'Amministrazione e i cittadini, aumenta la chiarezza dei ruoli e delle responsabilità, migliora la programmazione del servizio da erogare, genera maggiore attenzione alla soddisfazione dell'utente e crea un sistema di mutua fiducia;

- la Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica rappresenta uno strumento di comunicazione ed informazione in grado di concentrare ed orientare le innovazioni attraverso un processo di valutazione dei risultati da parte degli utenti e degli operatori;

ESAMINATA la bozza della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Potenza, predisposta dal competente ufficio;

RITENUTO pertanto, per tutto quanto sopra esposto, di doversi provvedere all'approvazione del contenuto della bozza della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Potenza allegata alla presente proposta di Deliberazione;

VISTI:

- il D.P.C.M. del 27/01/1994;
- l'art. 11 del D. Lgs. n. 286 del 30/07/1999;
- il D.Lgs. 267/2000, recante il *Testo Unico delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali* ;



ORIGINALE
IL SEGRETARIO GENERALE
Giovanni MOSCATIELLO

- il vigente *Regolamento del Servizio Mensa*;
- lo Statuto del Comune di Potenza;

Tutto quanto premesso ed esposto, si propone di adottare la seguente

DELIBERAZIONE

- I. APPROVARE** la Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Potenza allegata alla presente proposta di deliberazione;
- II. PROVVEDERE** alla diffusione della Carta del Servizio attraverso la pubblicazione sul sito internet del Comune di Potenza e attraverso gli organi scolastici;
- III. DARE MANDATO** al Dirigente della competente U. D. "Servizi alla Persona" di adottare i provvedimenti necessari per la piena attuazione di tutto quanto sopra specificato.

IL DIRIGENTE
(Arch. Giancarlo Grano)



L'ASSESSORE
(Roberto Falotico)



ORIGINALE
IL SEGRETARIO GENERALE
Giovanni MONTIELLO



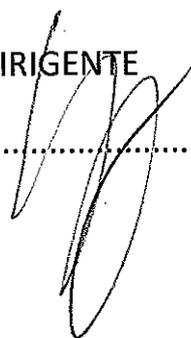
OGGETTO: Approvazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Potenza.

Sulla presente proposta, in ordine alla regolarità tecnica, ai sensi dell'art. 49, comma 1 del Decreto Legislativo 18/04/2000 n° 267 (T.U. Enti Locali), si esprime il seguente parere:

..... FAVOREVOLE

Potenza, li 19/4/2017

IL DIRIGENTE

.....


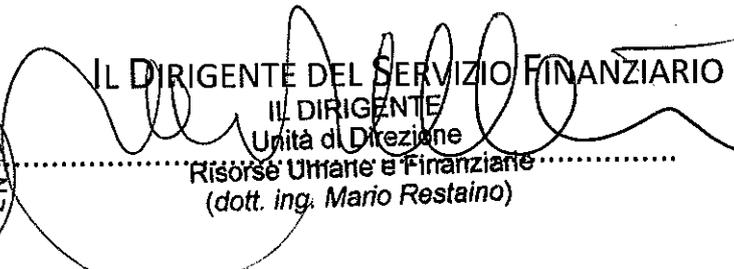
Sulla presente proposta, in ordine alla regolarità contabile, ai sensi dell'art. 49, comma 1 del Decreto Legislativo 18/04/2000 n° 267 (T.U. Enti Locali), si esprime il seguente parere:

..... favorevole

Potenza, li 21.4.2017

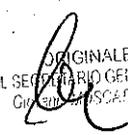


IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
IL DIRIGENTE
Unità di Direzione
Risorse Umane e Finanziarie
.....
(dott. ing. Mario Restaino)

.....




ORIGINALE
IL SEGRETARIO GENERALE
GIUSEPPE SCARIELLO

.....




CITTÀ DI POTENZA

UNITÀ DI DIREZIONE "SERVIZI ALLA PERSONA"
UFFICIO ISTRUZIONE

*CARTA DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE
DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI POTENZA*

ASSESSORATO ISTRUZIONE- CULTURA -TURISMO

ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE
DI *[firma]* COMUNALE N° 75 DEL 9-5-2012

1



ORIGINALE
IL SEGRETARIO GENERALE
CORRADO CATIELLO

[firma]

SOMMARIO

LA CARTA DEI SERVIZI	PAG. 4
LA RISTORAZIONE SCOLASTICA	PAG. 5
LA PIRAMIDE ALIMENTARE	PAG. 7
ERRORI DA EVITARE	PAG. 9
L'ATTIVITÀ FISICA	PAG. 10
LA GESTIONE DEL SERVIZIO	PAG. 11
LA TABELLA DIETETICA	PAG. 13
LE DIETE SPECIALI	PAG. 14
LE MATERIE PRIME	PAG. 15
DESTINATARI DEL SERVIZIO	PAG. 17
MODALITÀ DI PAGAMENTO	PAG. 19



AGEVOLAZIONI	PAG. 21
DOCUMENTAZIONI	PAG. 22
GESTIONE PARTECIPATA DEL SERVIZIO	PAG. 23
COMMISSIONE MENSA DEI CENTRI DI COTTURA	
ORGANI DELLA COMMISSIONE	
FUNZIONI DELLA COMMISSIONE	PAG. 25
TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI	PAG. 26
INSEDIAMENTO E RIUNIONI DELLE COMMISSIONI	PAG. 28
SICUREZZA IGIENICA	PAG. 29
ALLEGATO A	
MENÙ APPROVATI	PAG. 30
ALLEGATO B	
VERBALE SOPRALLUOGO COMMISSIONE MENSA	PAG. 31



LA CARTA DEI SERVIZI

LA CARTA DEI SERVIZI È UNO STRUMENTO CHE L'AMMINISTRAZIONE METTE A DISPOSIZIONE DEL CITTADINO NELL'OTTICA DI RENDERLI PARTECIPATI ALL'ATTIVITÀ DA ESSA SVOLTA SECONDO I PRINCIPI DI CUI ALLA LEGGE 7 AGOSTO 1990, N. 241 BASATI SU UNA PARTECIPAZIONE PARITARIA SULLA LIBERTÀ DI INFORMAZIONE, NEL DUPLICE SENSO DI INFORMARE ED ESSERE INFORMATI, QUALE CONDIZIONE NECESSARIA PER IL BUON FUNZIONAMENTO E L'ESISTENZA STESSA DI UN SISTEMA DEMOCRATICO.

LA CARTA È L'IMPEGNO CHE L'ASSESSORATO ALL'ISTRUZIONE SI ASSUME NEI CONFRONTI DEI CITTADINI ATTRAVERSO UN DOCUMENTO PUBBLICO CON IL QUALE DICHIARA CON QUALI STANDARD DI QUALITÀ SI IMPEGNA A FORNIRE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

CON LA CARTA SI VUOLE RAFFORZARE IL RAPPORTO DI FIDUCIA CON GLI UTENTI ED IMPEGNARSI A RISPETTARE I FONDAMENTALI PRINCIPI:

- DI UGUAGLIANZA ED IMPARZIALITÀ;
- DI SICUREZZA IGIENICO - SANITARIA DEGLI ALIMENTI
- DI MENÙ GRADEVOLI E DIFFERENZIATI;
- DI UN SERVIZIO CONTINUO, REGOLARE EFFICACE ED EFFICIENTE
- DI COLLABORAZIONE E GESTIONE PARTECIPATA



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

IL CONCETTO DI SANA ALIMENTAZIONE COME STILE DI VITA (ABITUDINE QUOTIDIANA E NON SALTUARIA) SONO SCELTE CHE COSTITUISCONO LA SALUTE ED IL BENESSERE FISICO E PSICHICO.

L'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ PROMUOVE LE SCELTE ALIMENTARI SANE, INFATTI UNA SANA ALIMENTAZIONE NEI BAMBINI ED ADOLESCENTI:

- RAFFORZA IL POTENZIALE DI APPRENDIMENTO ED IL BENESSERE;
- CONTRIBUISCE A DIMINUIRE IL RISCHIO DELLE PRINCIPALI PATOLOGIE OGGI CAUSA DI MORTALITÀ E DI RIDUZIONE DELLA QUALITÀ DI VITA (OBESITÀ, MALATTIE CARDIOVASCOLARI, ALCUNI TIPI DI TUMORI E DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE);
- CONSENTE DI VIVERE L'ETÀ ADULTA E L'INVECCHIAMENTO IN BUONA SALUTE.

DI QUI IL CONCETTO DI SANA ALIMENTAZIONE COME STILE DI VITA, COME ABITUDINE QUOTIDIANA, E NON SALTUARIA, AD OPERARE SCELTE CHE COSTITUISCONO LA SALUTE ED IL BENESSERE FISICO E PSICHICO.

IL PRANZO RAPPRESENTA LA PRINCIPALE FONTE DI CALORIE E DI NUTRIENTI ALL'INTERNO DELLA GIORNATA ALIMENTARE DEL BAMBINO E COME TALE LA SCELTA DEL MENÙ RIVESTE UNA IMPORTANZA FONDAMENTALE NEL PREVEDERE UN APPORTO NUTRIZIONALE QUANTITATIVAMENTE E QUALITATIVAMENTE CORRETTO TALE DA GARANTIRE UN CORRETTO APPORTO NUTRIZIONALE DI:

- ENERGIA
- PROTEINE



- LIPIDI, CON ATTENZIONE AGLI ACIDI GRASSI SATURI
- GLUCIDI, CON ATTENZIONE AI ZUCCHERI SEMPLICI

È UNA SCELTA DI ALIMENTI PROTETTIVI PER LA SALUTE, IN LINEA CON LE INDICAZIONI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, QUALI:

- FRUTTA E VERDURA
- LEGUMI
- PESCE

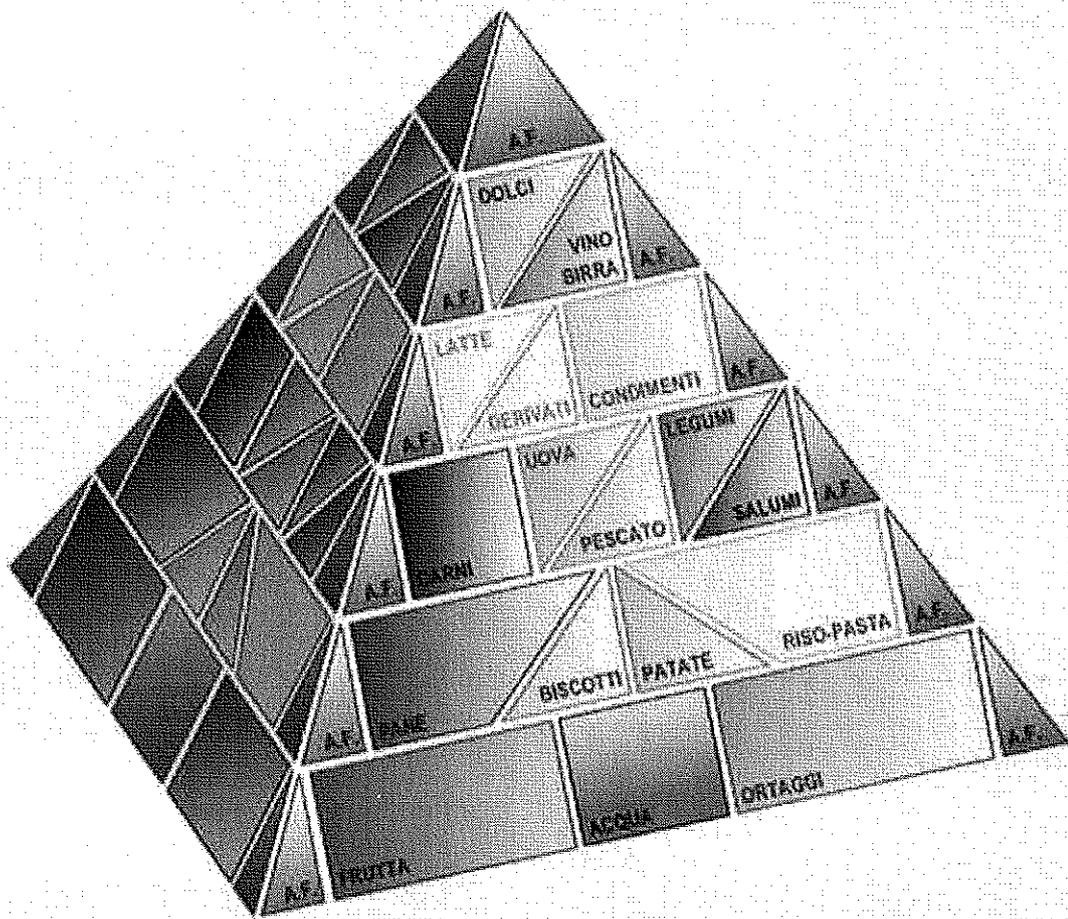
PER QUANTO ATTIENE LA VALENZA EDUCATIVA DEL PRANZO A SCUOLA, POSSIAMO INDIVIDUARE TRE FIGURE CON RUOLI DIVERSI:

- IL GESTORE DEL SERVIZIO: *PREPARA E DISTRIBUISCE I CIBI CHE, OLTRE A SODDISFARE I FABBISOGNI NUTRIZIONALI, ABBIANO CARATTERISTICHE DI APPETIBILITÀ E DI GRADEVOLEZZA PER I BAMBINI;*
- LA SCUOLA: *CONCORRE A PROMUOVERE UN BUON RAPPORTO CON IL CIBO, TRASFERENDO AL BAMBINO UN'IMMAGINE POSITIVA DELLA MENSA E INVogliandolo A SPERIMENTARE SAPORI DIVERSI E NUOVI ALIMENTI;*
- LA FAMIGLIA: *CONSOLIDA I CORRETTI COMPORTEMENTI ALIMENTARI, INCORAGGIANDO E CONFERMANDO A CASA I MESSAGGI EDUCATIVI RICEVUTI A SCUOLA.*



LA PIRAMIDE ALIMENTARE

DALLA PIRAMIDE ALIMENTARE POSSIAMO TROVARE RISPOSTE IN MERITO A QUALI ALIMENTI
POSSIAMO MANGIARE IN QUANTITÀ E QUALI CONSUMARE CON ATTENZIONE



A.F. = ATTIVITÀ FISICA

LA PIRAMIDE RAPPRESENTA LA DISTRIBUZIONE IN FREQUENZA DEI GRUPPI ALIMENTARI, ALLA BASE TROVIAMO QUELLI CHE SI POSSONO ASSUMERE TUTTI I GIORNI, AL VERTICE QUELLI DA EVITARE.

NELLA PIRAMIDE ALIMENTARE I PIANI SONO RIEMPITI, COME IN UNA DISPENSA, DAI CIBI CHE APPARTENGONO AI DIVERSI GRUPPI. ALLA BASE TROVIAMO FRUTTA E ORTAGGI, ALIMENTI CHE DOVREMMO CONSUMARE IN MAGGIOR QUANTITÀ (5 PORZIONI AL GIORNO), AL DI SOPRA TROVIAMO I CARBOIDRATI COMPLESSI: PASTA, PANE, CEREALI, PATATE, ALCUNI DEI QUALI DA CONSUMARE NELL'OTTICA DELLE 3/5 PORZIONI AL GIORNO. SALENDO VERSO L'ALTO, TROVIAMO LE CARNI, IL PESCE I LEGUMI E LE UOVA, LE PORZIONI RACCOMANDATE DI QUESTO INSIEME DI ALIMENTI SONO 2 AL GIORNO. IMPORTENE È PRECISARE CHE CHE ALL'INTERNO DEL GRUPPO DOBBIAMO SCEGLIERE IL PESCE ALMENO 2 VOLTE ALLA SETTIMANA COSÌ COME I LEGUMI.

SEGUONO LETTE E LATTICINI, DA CONSUMARE TUTTI I GIORNI, MENTRE I FORMAGGI NON DEVONO SUPERARE LE QUATTRO PORZIONI IN UNA SETTIMANA. MODERAZIONE ANCHE CON I GRASSI DI CONDIMENTO, QUALI OLIO E BURRO.

AL VERTICE DELLA PIRAMIDE, INFINE, DOLCI, VINO E BIRRA, ALLA BASE L'ACQUA DA BERNE ALMENO 6/8 BICCHIERI AL GIORNO.



ERRORI DA EVITARE

ALLA PIRAMIDE ALIMENTARE BISOGNA ASSOCIARE SIA UNA COSTANTE ATTIVITÀ FISICA CHE L'EVITARE ERRORI QUALI:

- COLAZIONE ASSENTE O INADEGUATA;
- COLAZIONE SCARSA E PASTO SERALE ABBONDANTE;
- MERENDINE CON ALTO CONTENUTO DI ENERGIA E Povere DI PRINCIPI NUTRITIVI (PIZZETTE, PATATINE, FOCACCE, BRIOCHE, ECC.);
- BASSO CONSUMO DI FRUTTA, VERDURA, LEGUMI E PESCE;
- ECCESSO DI CARNI, FORMAGGI, DOLCIUMI, SNACK, SUCCI DI FRUTTA;
- QUOTIDIANO CONSUMO DI BEVANDE GASSATE;
- MONOTONIA DELLA DIETA;
- ABITUDINE A CONSUMARE IL PASTO DAVANTI ALLA TELEVISIONE O SMARTPHONE .



L'ATTIVITÀ FISICA

L'ATTIVITÀ FISICA È FONDAMENTALE PER MANTENERE UN BUONO STATO DI SALUTE, PER CONSERVARE UN CORRETTO RAPPORTO TRE PESO ED ALTEZZA E PER RIDURRE IL RISCHIO DI INSORGENZA DI MALATTIE CARDIOVASCOLARI E DEL DIABETE MELLITO TIPO 2.

PER NON CADERE NELLA SEDENTARIETÀ GLI ESPERTI RACCOMANDANO 30 MINUTI DI CAMMINATA OGNI GIORNO.

IL BAMBINO DOVRÀ ESSERE INCENTIVATO AD OCCUPARE IL TEMPO LIBERO CON ATTIVITÀ CHE SI SVOLGONO ALL'APERTO, COME CORRERE, CAMMINARE ANDARE IN BICICLETTA, IN LUOGO DELLA TENTAZIONE DI STARE DAVANTI ALLA TELEVISIONE O AL SMARTPHONE O ALTRE ATTIVITÀ SEDIMENTARIE CHE RAPPRESENTANO FATTORI DI RISCHIO PER IL SOVRAPPESO E L'OBESITÀ.

A QUESTE ATTIVITÀ QUOTIDIANE È BENE ASSOCIARE DELL'ESERCIZIO FISICO PROGRAMMATO. LO SPORT, INFATTI, NON SI LIMITA A RAFFORZARE FISICAMENTE IL BAMBINO, MA INFLUENZA POSITIVAMENTE L'AUTOSTIMA E LA CRESCITA DELLA PERSONALITÀ: NEL GRUPPO I BAMBINI IMPARANO A CONFRONTARSI, AD ADATTARSI ALLE SCELTE DEGLI ALTRI, A SOCIALIZZARE, E SI DIVERTONO. LA FREQUENZA CONSIGLIATA È DI 2/3 VOLTE LA SETTIMANA, SCEGLIENDO TRA NUOTO, CALCIO, PALLAVOLO, BASKET, PATTINAGGIO, DANZA, ECC..



LA GESTIONE DEL SERVIZIO

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL TRIENNIO 2015/2016, 2016/2017 E 2017/2018, È STATO AFFIDATO IN CONCESSIONE ALLA SOCIETÀ COOPERATIVA MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE, A SEGUITO DI GARA PUBBLICA REGOLARMENTE SVOLTA AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA IN MATERIA DI APPALTI PUBBLICI, CHE HA PORTATO ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE.

LA CONCESSIONE PREVEDE, IN PARTICOLARE, LA FORNITURA DI TRE TIPI DI MENÙ DIFFERENZIATI:

- MENÙ PICCOLI (DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA)
- MENÙ MEDI (DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE)
- MENÙ GRANDE (DESTINATI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO E GLI INSEGNANTI DI TUTTE LE SCUOLE CHE NE HANNO DIRITTO)

INOLTRE, LA CONCESSIONE RIGUARDA:

- LA GESTIONE COMPLETA DELLA MENSA DI N. 8 SCUOLE DOTATE DI CUCINE, DI CUI N. 4 PRIMARIE, N. 2 SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI, N. 2 SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI;
- LA PREPARAZIONE, PRESSO OGNUNO DELLE OTTO CENTRI DI COTTURA, DI PASTI DA ASPORTO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI, DELL'INFANZIA STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO NON DOTATE DI CUCINA INTERNA CON RELATIVA DISTRIBUZIONE;
- LA GESTIONE TECNICO-CONTABILE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO;
- LA CONCESSIONE IN USO DELLE STRUTTURE E UTENZE (SU CORRESPONSIONE DI CANONE).



IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA È RISERVATO ALLE SCUOLE DI SEGUITO ELENcate, CON INDIVIDUAZIONE DEI CENTRI DI COTTURA E DEI REFETTORI SERVITI CON SERVIZIO DA ASPORTO DAI RISPETTIVI CENTRI DI COTTURA.

Centri cottura	Punti Porzionamento e Refettori
1. Scuola Infanzia via Adriatico	1. Scuola Infanzia via Adriatico 2. scuola Infanzia via Ionio 3. Scuola Infanzia piazza Adriatico 4. Scuola Infanzia via Tirreno 5. Scuola Infanzia Sinisgalli
2. Scuola Infanzia Giuliano	1. Scuola Infanzia Giuliano 2. Scuola Primaria Giuliano
3. Scuola Infanzia via Perugia	1. Scuola Infanzia via Perugia 2. Scuola Primaria via Di Giura 3. Scuola Media Domenico Savio 4. Scuola Infanzia Malvaccaro
4. Scuola Infanzia via Roma	1. Scuola Infanzia via Roma 2. Scuola Infanzia via IV Novembre 3. Scuola Infanzia c/da Rossellino
5. Scuola Infanzia rione Lucania	1. Scuola Infanzia rione Lucania 2. Scuola Infanzia via Torraca 3. Scuola Primaria Stigliani 4. Scuola primaria Bucaletto
6. Scuola primaria "D. Viola"	1. Scuola Primaria "D. Viola" 2. Scuola dell'Infanzia "D. Viola" 3. Scuola Media "L. La Vista" Scuola Infanzia Castello
7. Scuola primaria via Lazio	1. Scuola Primaria via Lazio 2. Scuola dell'Infanzia via Lazio
8. Scuola Primaria S. Nicola	1. Scuola primaria S. Nicola 2. Scuola Infanzia S. Nicola 3. Scuola primaria c/da Avigliano Scalo 4. Scuola infanzia c/da Avigliano Scalo
Ù	



LA TABELLA DIETETICA

UN ELEMENTO IMPRESCINDIBILE NELLA FORMULAZIONE DEL MENÙ È LA SCELTA DI ALIMENTI PROTETTIVI PER LA SALUTE. IL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE BASILICATA - AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE COLLETTIVA DELLA SALUTE UMANA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE, HA APPROVATO LE TABELLE DIETETICHE (A.S. 2015/2016) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE, ARTICOLATE SU 4 SETTIMANE E PREVEDENDO UN MENÙ INVERNALE E UNO ESTIVO IN BASE ALLE "LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA" (MINISTERO DELLA SALUTE - G.U. N. 134 DEL 11 GIUGNO 2010), COME DA ALLEGATO A.



LE DIETE SPECIALI

PARTICOLARE ATTENZIONE VIENE RIVOLTA ALLE DIETE SPECIALI. L'IMPRESA PREVEDE, QUOTIDIANAMENTE, OLTRE AL MENÙ DEL GIORNO, UN MENÙ DIETETICO GENERALE (FINO AD UN MASSIMO DEL 10% DEI PASTI PER REFETTORIO) IN SOSTITUZIONE DEI PIATTI CALDI DEL GIORNO, COMPOSTO DA:

- UN PRIMO PIATTO IN BIANCO A BASE DI PASTA O RISO (CONDITO CON OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE) O MINISTRINA IN BRODO VEGETALE;
- UN SECONDO PIATTO COMPOSTO DA FORMAGGI (PARMIGIANO O GRANA) O, IN ALTERNATIVA, CARNI BIANCHE AL VAPORE O AI FERRI, CON VERDURA CRUDA, LESSATA O STUFATA, CONDITA CON OLIO CRUDO

IL MENÙ DIETETICO GENERALE POTRÀ ESSERE RICHIESTO IN CASO DI INDISPOSIZIONE TEMPORANEA, PER UN MASSIMO DI TRE GIORNI CONSECUTIVI, PREVIA RICHIESTA SCRITTA DEI GENITORI, DA COMUNICARE ALLA SCUOLA, SENZA VINCOLO DI PRESCRIZIONE MEDICA.

L'IMPRESA GARANTISCE, INOLTRE, L'EROGAZIONE DI MENÙ SPECIALI COMPATIBILI CON LE ESIGENZE ETNICHE O RELIGIOSE DEGLI UTENTI, O PER ESIGENZE DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI DIETRO PRESENTAZIONE DI IDONEA CERTIFICAZIONE MEDICA DA PARTE DEL PEDIATRA.



LE MATERIE PRIME

LE DERRATE ALIMENTARI E LE BEVANDE UTILIZZATE SONO CONFORMI AI REQUISITI PREVISTI DALLE VIGENTI LEGGI IN MATERIA E AI LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA.

PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI FRESCHI, SEMPRE DI PRIMA QUALITÀ, PROVENIENTI DI NORMA DA PRODUZIONE ITALIANA, CON PREVALENZA DI DERRATE (CONVENZIONALI E/O BIOLOGICHE) E PRODOTTI PROVENIENTI DALL' AMBITO LOCALE.

LA QUANTITÀ DI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, SPECIFICAMENTE RICHIESTA PER OGNI PREPARAZIONE GIORNALIERA DEL MENÙ, COMPRENDERE ALMENO TRE DELLE SEGUENTI CATEGORIE MERCEOLOGICHE:

- OLIO
- PASTA E RISO
- UOVA, LATTE E LATTICINI
- LEGUMI
- FRUTTA E VERDURA, POMODORI

NEL CASO IN CUI UNO O PIÙ DEI SUDETTI PRODOTTI NON FOSSERO DISPONIBILI SUL MERCATO, L'IMPRESA PROPORRÀ LA SOSTITUZIONE DELLE DERRATE PREVISTA NEL MENÙ GIORNALIERO CON UN'ALTRA COMUNQUE BIOLOGICA.

LE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI GARANTISCONO L'ASSENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM), IN CONFORMITÀ ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE.

LE DERRATE ALIMENTARI USATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SONO CONFEZIONATE ED ETICHETTATE A NORMA DI LEGGE E CONTENGONO TUTTI I DATI PER LA RINTRACCIABILITÀ DI



FILIERA INTESA COME IDENTIFICAZIONE DOCUMENTATA DELLE AZIENDE CHE HANNO CONTRIBUTITO ALLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI UNA UNITÀ DI PRODOTTO MATERIALMENTE E SINGOLARMENTE IDENTIFICABILE.

IN MERITO AGLI STANDARD DI QUALITÀ, LE PIETANZE DA CONSUMARSI CALDE VENGONO SERVITE AD UNA TEMPERATURA NON INFERIORE A + 60 ° C; LE PIETANZE DA CONSUMARSI FREDE NON SUPERIORE A + 10° C; E GLI YOGURT E I BUDINI NON SUPERIORE A + 4° C.

L'IMPRESA FORNISCE ANCHE MENÙ CHE TENGANO CONTO DI PARTICOLARI ABITUDINI ED ESIGENZE CULTURALI O RELIGIOSE.

IN OCCASIONE DI GITE SCOLASTICHE AUTORIZZATE, IL PASTO SARÀ SOSTITUITO DALLA FORNITURA DI CESTINO PIC-NIC INDIVIDUALE, SECONDO LE SPECIFICHE FORNITE.



DESTINATARI DEL SERVIZIO

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA È REALIZZATO DAL COMUNE DI POTENZA NELL'AMBITO DELLE PROPRIE COMPETENZE STABILITE DALLA VIGENTE LEGISLAZIONE IN MATERIA DI DIRITTO ALLO STUDIO.

IL SERVIZIO È ATTIVATO A DOMANDA INDIVIDUALE ED È RIVOLTO A TUTTI GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO, ED INOLTRE, COMPATIBILMENTE CON LE DISPOSIZIONI DI LEGGE:

- AL PERSONALE DOCENTE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO, CHE EFFETTUA IL TURNO POMERIDIANO, PURCHÉ IN SERVIZIO AL MOMENTO DEL PRANZO CON FUNZIONI DI VIGILANZA EDUCATIVA;
- AL PERSONALE DOCENTE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALE IN SERVIZIO AL MOMENTO DELLA SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO, CON FUNZIONI DI VIGILANZA E ASSISTENZA;
- AI COMPONENTI LE COMMISSIONI MENSA DI CENNTRI DI COTTURA, IMPIEGATI IN COMPITI D'ISTITUTO;
- AI PARTECIPANTI A GEMELLAGGI, SCAMBI CULTURALI, VISITE DI DELEGAZIONE, ECC., PREVIA AUTORIZZAZIONE;
- AI DOCENTI E NON DOCENTI CHE, SEBBENE NON IMPEGNATE IN ATTIVITÀ DI VIGILANZA AL MOMENTO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, NE FACCIANO RICHIESTA PREVIO PAGAMENTO DELLA QUOTA MASSIMA PREVISTA.



COMPARTECIPAZIONE COSTI

IN BASE A QUANTO DISPOSTO DAL NUOVO REGOLAMENTO COMUNALE PER L'APPLICAZIONE DELL'INDICATORE DELLA SITUAZIONE ECONOMICA EQUIVALENTE PER L'ACCESSO ALLE PRESTAZIONI AGEVOLATE, APPROVATO CON DELIBERA DI CONSIGLIO COMUNALE N. 118 DEL 30 DICEMBRE 2014, LA GIUNTA COMUNALE, CON PROPRIA DELIBERAZIONE N. 197 DEL 22 SETTEMBRE 2015, HA STABILITO LE TARIFFE RIPORTATE NELLA TABELLA CHE SEGUE, DISTINTE PER CIASCUN PASTO CONSUMATO, FASCIA DI ISSE E PER TIPOLOGIA DI MENÙ (MENÙ GRANDE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO, MENÙ MEDIO PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE, MENÙ PICCOLO PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA.):

	FASCE ISEE	PERCENTUALI QUOTA DI CONTRIBUZIONE A CARICO DELL'UTENTE	QUOTA DI CONTRIBUZIONE A CARICO DELL'UTENTE		
			MENÙ GRANDE	MENÙ MEDIO	Menù piccolo
1	FINO A € 5.000,00	0%	0,00	0,00	0,00
2	DA € 5.000,01 A € 6.000,00	10%	0,47	0,45	0,40
3	DA € 6.000,01 A € 7.000,00	20%	0,94	0,90	0,81
4	DA € 7.000,01 A € 8.000,00	30%	1,41	1,35	1,21
5	DA € 8.000,01 A € 9.000,00	40%	1,88	1,80	1,62
6	DA € 9.000,01 A € 10.000,00	50%	2,35	2,25	2,02
7	DA € 10.000,01 A € 11.000,00	60%	2,83	2,71	2,42
8	DA € 11.000,01 A € 12.000,00	80%	3,77	3,61	3,23
9	OLTRE € 12.000,01	100%	4,71	4,51	4,04



MODALITÀ DI PAGAMENTO

GLI UTENTI DEVONO PAGARE I PASTI, SEMPRE ANTICIPATAMENTE, DIRETTAMENTE AL CONCESSIONARIO E CON LE MODALITÀ E I TEMPI DI SEGUITO SPECIFICATI.

AL MOMENTO DELL'ISCRIZIONE ALL'UTENTE, TRAMITE E-MAIL, VIENE ASSEGNATA UNA CARD RICARICABILE VIRTUALE CON CODICE PERSONALE IDENTIFICATIVO PER CIASCUN ALUNNO CHE SOSTITUISCE I BUONI PASTO CARTACEI.

LA CARD DOVRÀ ESSERE CARICATA ANTICIPATAMENTE MEDIANTE VERSAMENTO DA EFFETTUARSI A FAVORE DELLA SOCIETÀ COOPERATIVA MULTISERVICE SUD, AVVALENDOSI DI UNA DELLE SEGUENTI MODALITÀ:

- BONIFICO BANCARIO CODICE IBAN : IT42R 0542 404201 000000 153541 PRESSO UNA DELLE FILIALI DELLA BANCA POPOLARE DI BARI PRESENTI IN CITTÀ;
- RICARICA POSTEPAY DA EFFETTUARSI PRESSO TUTTI GLI UFFICI POSTALI, LE RICEVITORIE SISAL E TABACCHERIE CONVENZIONATE. AL MOMENTO DELLA RICARICA VERRÀ RICHiesto ALL'UTENTE, IL PROPRIO CODICE FISCALE, ED I DATI DELLA POSTEPAY "MULTISERVICE";
- POS VIRTUALE LA CUI ATTIVAZIONE VERRÀ COMUNICATA ATTRAVERSO LE MODALITÀ INDICATA NEI PRECEDENTI PUNTI;
- IN CONTANTI PRESSO GLI UFFICI DELLA "MULTISERVICE SUD" SITI IN VIA APPIA, 209 - POTENZA.

IL VERSAMENTO INIZIALE DOVRÀ AVERE UNA COPERTURA DI UN MINIMO DI 25 PASTI O MULTIPLI (ES. 50; 75; 100 ECC) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA; DI UN MINIMO DI 20 PASTI O MULTIPLI (ES. 40; 60; 80 ECC.) PER LE SCUOLE PRIMARIE; E DI UN MINIMO DI 10 PASTI O MULTIPLI (ES. 20; 30; 40 ECC.) PER LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO.

PER FRUIRE DEL SERVIZIO LA CARD DEVE ESSERE SEMPRE CARICA.



I VERSAMENTI SUCCESSIVI DOVRANNO ESSERE EFFETTUATI ANTICIPATAMENTE E PRIMA DELL'ESAURIMENTO DEL CREDITO PERSONALE E DOVRANNO COPRIRE UN NUMERO MINIMO DI 25 PASTI (O MULTIPLI) PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, DI UN MINIMO DI 20 PASTI (O MULTIPLI) PER LE SCUOLE PRIMARIE, E DI UN MINIMO DI 10 PASTI (O MULTIPLI) PER LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO.

LA MULTISERVIVE SUD INVIERÀ ALL'UTENZA UN AVVISO QUANDO IL NUMERO DEI PASTI ANCORA FRUIBILI DAL BAMBINO SARÀ PARI A CINQUE (5).

ALLA CHIUSURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (MESE DI GIUGNO) VERRÀ EFFETTUATO UN CONGUAGLIO PER LE SOMME VERSATE IN ECCESSO RISPETTO AI PASTI USUFRUITI. TALE RIMBORSO, O ACCREDITO PER L'ANNO SCOLASTICO SUCCESSIVO, SARÀ OGGETTO DI APPOSITA ISTANZA DA PARTE DELL'UTENZA.

AD OGNI UTENTE, TITOLARE DI CARD, È ATTRIBUITO UN CODICE A BARRE AL QUALE È ASSOCIATA UNA CONTABILITÀ UTILIZZANDO USERNAME E PASSWORD, ASSEGNATI AL MOMENTO DELL'ISCRIZIONE. L'UTENTE POTRÀ, CON DETTE CREDENZIALI, VISUALIZZARE SIA LE PRESENZE A MENSA CHE LE TRANSAZIONI DI ACCREDITO E DI ADDEBITO EFFETTUATE DALL'UTENTE STESSO.



AGEVOLAZIONI

NEL CASO IN CUI UN GENITORE ISCRIVA PIÙ FIGLI AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, CORRISPONDERÀ PER IL FIGLIO DI MAGGIOR ETÀ, LA TARIFFA STABILITA IN BASE ALLO SCAGLIONE ISEE DI APPARTENENZA, MENTRE FRUIRÀ DI UNA RIDUZIONE DEL 50% DELLA STESSA TARIFFA PER OGNI ALTRO FIGLIO.



DOCUMENTAZIONI

L'ISTANZA DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEVE ESSERE ALLEGATA, QUALORA SI RICHIEDA LE AGEVOLAZIONI TARIFFARIE, L'ATTESTAZIONE ISEE IN CORSO DI VALIDITÀ.

AGLI UTENTI CHE NON AVRANNO PRESENTATO LA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ENTRO IL TERMINE ULTIMO FISSATO PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE, VERRÀ APPLICATA LA QUOTA MASSIMA DI CONTRIBUZIONE.



GESTIONE PARTECIPATA DEL SERVIZIO
COMMISSIONE MENSA DEI CENTRI DI COTTURA

PER CIASCUN CENTRO DI COTTURA È ISTITUITA UNA COMMISSIONE MENSA (DI SEGUITO CMCC) CON LA FINALITÀ DI FAVORIRE LA PARTECIPAZIONE, DI ASSICURARE LA MASSIMA TRASPARENZA NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ATTIVARE FORME DI COLLABORAZIONE E DI COINVOLGIMENTO DI TUTTI GLI UTENTI.

LA CMCC È COMPOSTA:

- UN DOCENTE PER CIASCUN SCUOLA SERVITA DAL CENTRO DI COTTURA;
- UN RAPPRESENTANTE DEI GENITORI DEGLI ALUNNI PER CIASCUNA SCUOLA SERVITA DAL CENTRO DI COTTURA;
- UN RAPPRESENTANTE DEGLI STUDENTI DELLE SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO EVENTUALMENTE SERVITE DAL CENTRO DI COTTURA.

I RAPPRESENTANTI DI CIASCUNA COMPONENTE SONO ELETTI DALLE RISPETTIVE ASSEMBLEE DI CIASCUN ORDINE DI SCUOLA. NON POTRANNO ESSERE NOMINATI MEMBRI DELLA CMCC GLI UTENTI NON IN REGOLA CON IL PAGAMENTO DELLA COMPARTECIPAZIONE AL SERVIZIO E TUTTI I SOGGETTI CHE OPERINO, IN QUALSIASI MODO, NEL SETTORE DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE ALIMENTARE E/O RISTORAZIONE. I COMPONENTI DELLA CMCC VENGONO ELETTI ANNUALMENTE PRIMA DELL'INIZIO DI CIASCUN ANNO SCOLASTICO, DI NORMA ENTRO IL MESE DI SETTEMBRE, E RESTANO IN CARICA FINO ALLA NOMINA DEI NUOVI MEMBRI. L'ELENCO DEI MEMBRI DELLA CMCC È ESPOSTO IN APPOSITO SPAZIO VISIBILE AL PUBBLICO PRESSO OGNI PLESSO SCOLASTICO CHE FRUISCE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.



ORGANI DELLA COMMISSIONE

GLI ORGANI DELLA CMCC SONO:

- IL PRESIDENTE CHE VIENE ELETTO DALLA COMMISSIONE, NELL'AMBITO DELLA COMPONENTE GENITORI, NEL CORSO DELLA PRIMA RIUNIONE. IL PRESIDENTE CONVOCHERÀ E PRESIDERA' LE SEDUTE DELLA CMCC ED È MEMBRO DI DIRITTO DELL'ASSEMBLEA DELLA CONSULTA CITTADINA DELLA SCUOLA;
- IL SEGRETARIO CHE, NOMINATO TRA I MEMBRI DELLA COMMISSIONE, HA IL COMPITO DI REDIGERE I VERBALI DELLE RIUNIONI SVOLTE, DI RACCOGLIERE E CONSERVARE LE SCHEDE DI VALUTAZIONE REDATTE A SEGUITO DI VISITE PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE, DI TRASMETTERE COPIA DEI VERBALI DI RIUNIONE AL PRESIDENTE DELLA CMCC E AL RESPONSABILE DELL'UFFICIO "MENSA SCOLASTICA" DEL COMUNE.



FUNZIONI COMMISSIONE

I MEMBRI DELLA *CMCC* SVOLGONO LE FUNZIONI ED HANNO LE PREROGATIVE DI SEGUITO INDICATE;

- PARTECIPANO ALLE RIUNIONI DELLA COMMISSIONE;
- SONO INFORMATI SUI LAVORI E LE DECISIONI ASSUNTE DALLA CONSULTA CITTADINA SULLA SCUOLA DAL LORO PRESIDENTE CHE NE FA PARTE DI DIRITTO;
- PARTECIPANO A VISITE NEI LOCALI OVE AVVIENE LA CONSUMAZIONE DEI PASTI, VOLTE A VERIFICARE LA QUANTITÀ E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI SERVITI, PRESENZIANDO A TUTTE LE OPERAZIONI DELLA DISTRIBUZIONE AL RIORDINO, DELLA PULIZIA ALLA SANIFICAZIONE, ECT..

DURANTE LE VISITE, I COMPONENTI LA *CMCC* MANTERRANNO UNA CONDOTTA CONFORME ALLA DISPOSIZIONI IGIENICHE E COMPORTAMENTALI CHE SARANNO COMUNICATE DAL RESPONSABILE DELL'UFFICIO MENSA SCOLASTICA.

PER CIASCUNA VISITA EFFETTUATA, I MEMBRI DELLA *CMCC* PARTECIPANTI AL SOPRALLUOGO REDIGERANNO UNA APPOSITA SCHEDA CHE DOVRÀ ESSERE DEBITAMENTE COMPILATA E SUCCESSIVAMENTE CONSEGNATA AL SEGRETARIO DELLA COMMISSIONE IL QUALE PROVVEDERÀ AD INVIARLA ALL'UFFICIO MENSA DEL COMUNE.



TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI

I MEMBRI DELLA CMCC POTRANNO SVOLGERE CONTROLLI IN ORDINE A:

- APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DEL CIBO;
- CONFORMITÀ DEI PASTI SOMMINISTRATI AL MENU';
- RISPETTO DELLE GRAMMATURE;
- CORRISPONDENZA TRA NUMERO DEI PASTI E PRESENZA DEGLI UTENTI;
- PRESENTAZIONE DEI PASTI (TEMPERATURA AL MOMENTO DI DISTRIBUZIONE E CONSUMO, QUALITÀ ORGANOLETTICA, QUALITÀ DEL SERVIZIO);
- PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE;
- CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO IN GENERE.

I COMPONENTI DELLE CMCC NON DEVONO IN ALCUN MODO INTERFERIRE CON L'ATTIVITÀ DEL PERSONALE ADDETTO ALLA MENSA SCOLASTICA. PERTANTO, DURANTE I SOPRALLUOGHI, NON CI SARÀ CONTATTO DIRETTO CON IL PERSONALE DELLA MENSA SCOLASTICA, NÉ DOVRÀ AVERSI ALCUN TIPO DI OSSERVAZIONE O CONTRADDITTORIO CON IL SUDETTO PERSONALE.

L'ATTIVITÀ DELLA CMCC SI DEVE LIMITARE ALLA SOLA OSSERVAZIONE DELLE PROCEDURE E DELL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO, QUALI SI MANIFESTANO DURANTE LA PREPARAZIONE, LA DISTRIBUZIONE ED IL CONSUMO DEI PASTI.

I MEMBRI DELLA CMCC A NORMA DELLE VIGENTI DISPOSIZIONI, PER EFFETTUARE LE VISITE DOVRANNO:

- ESSERE MUNITI DI CERTIFICAZIONE DALLA QUALE RISULTI CHE NON SI È AFFETTI DA INFEZIONI ALL'APPARATO RESPIRATORIO E GASTROINTESTINALE;



- INDOSSARE, IN SEDE DI EFFETTUAZIONE DI CONTROLLI DELLA QUALITÀ PRESSO I REFETTORI APPOSITO CAMICE BIANCO E COPRICAPO;
- NON TOCCARE ALIMENTI CRUDI, COTTI, PRONTI PER IL CONSUMO;
- NON UTILIZZARE I SERVIZI IGIENICI EVENTUALMENTE RISERVATI AL PERSONALE DI CUCINA O DISTRIBUZIONE;
- NON ASSAGGIARE I CIBI NELLE CUCINE/CENTRI DI COTTURA;
- AVERE A DISPOSIZIONE, NEI REFETTORI, LE STOVIGLIE NECESSARIE PER L'ASSAGGIO DEI CIBI;
- INDOSSARE, APPOSITO CARTELLINO DI RICONOSCIMENTO PREDISPOSTO DAL COMUNE.

FINO A DUE VISITE MENSILI POTRANNO ESSERE AUTONOMAMENTE DECISE DA ALMENO DUE COMPONENTI LA CMCC ED ESSERE EFFETTUATE SENZA PREAVVISO NEI REFETTORI DEI CENTRI DI COTTURA.

ALTRE VISITE POTRANNO ESSERE EFFETTUATE CON LA PARTECIPAZIONE DEL PERSONALE DELL'UFFICIO MENSA SCOLASTICA O A SEGUITO DI SPECIFICA AUTORIZZAZIONE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO DAI CUI IL CENTRO DI COTTURA DIPENDE.

IL PRESIDENTE DELLA CMCC ORGANIZZA I CALENDARI DELLE VISITE ISPETTIVE AFFINCHÈ TUTTI I COMPONENTI, A ROTAZIONE, EFFETTUINO LE VISITE/ISPEZIONI DI CUI AL PRESENTE REGOLAMENTO.



INSEDIAMENTO E RIUNIONI DELLE COMMISSIONI

LE CMCC SI CONSIDERANO REGOLARMENTE INSEDIATE NEL MOMENTO IN CUI SARANNO PERVENUTE ALL'UFFICIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE LE COMUNICAZIONI DI TUTTI GLI ORGANI COMPETENTI INDIVIDUATI DEI MEMBRI. LE CMCC SI RIUNISCONO ORDINARIAMENTE CON CADENZA ALMENO TRIMESTRALE E STRAORDINARIAMENTE SU INIZIATIVA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, DEL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE STESSA O SU RICHIESTA DI ALMENO LA METÀ DEI MEMBRI. LE PRIME RIUNIONI DELLE CMCC SONO CONVOCATE DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, LE SUCCESSIVE RIUNIONI SONO CONVOCATE DAL PRESIDENTE DELLA CMCC. LE RIUNIONI ORDINARIE DELLE COMMISSIONI DEVONO ESSERE CONVOCATE A CURA DEL PRESIDENTE, MEDIANTE LETTERA SCRITTA, TRASMESSA ALMENO 10 GIORNI PRIMA DELLA DATA PREVISTA. PER LE RIUNIONI STRAORDINARIE IL TERMINE, OVE NE RICORRA MOTIVAMENTE LA NECESSITÀ, PUÒ ESSERE RIDOTTO FINO A 5 GIORNI.

LE RIUNIONI DELLE COMMISSIONI SONO VALIDE CON LA PRESENZA DELLA METÀ PIÙ' UNO DEI COMPONENTI IN CARICA.

OGNI MEMBRO DOVRÀ ESSERE SOSTITUITO QUALORA ABBAIA DATO LE PROPRIE DIMISSIONI SCRITTE, O QUALORA SIA DECADUTO DALL'INCARICO CON LA SCADENZA ISTITUZIONALE DELL'ORGANO CHE LO HA DESIGNATO, O QUALORA SIA STATO ASSENTE TRE VOLTE CONSECUTIVAMENTE, SENZA AVERE INVIATO MOTIVATA GIUSTIFICAZIONE.



SICUREZZA IGIENICA

LA SICUREZZA IGIENICA E LA QUALITÀ DEL PASTO SONO ASSICURATE DA:

Centri di cottura, Refettori	Servizi dell' ASP Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) N.A.S.



ALLEGATO A

MENU' APPROVATI



ALLEGATO B

VERBALE DI SOPRALLUOGO
DELLA COMMISSIONE MENSA

DATA _____ SCUOLA _____

SONO PRESENTI I MEMBRI DELLA COMMISSIONE MENSA DEL CENTRO COTTURA (CMCC):

MENÙ DEL GIORNO:

PRIMO PIATTO _____

SECONDO PIATTO _____

CONTORNO _____

FRUTTA / DESSERT _____

N° TOTALE PASTI SERVITI _____



APPETIBILITÀ E GRADIMENTO DEI CIBI

(NUMERO DEI BAMBINI CHE HANNO ACCETTATO O RIFIUTATO LA PORTATA *)

PORTATA	ACCETTATO	RIFIUTATO
PRIMO PIATTO	_____	_____
SECONDO PIATTO	_____	_____
CONTORNO	_____	_____
FRUTTA /DESSERT	_____	_____

** UNA PORTATA SI INTENDE ACCETTATA SE L'AVANZO NEL PIATTO NON SUPERA AL 50%*

MOTIVO DAGLI EVENTUALI RIFIUTI

PORTATA	MOTIVO RIFIUTO
PRIMO PIATTO	_____
SECONDO PIATTO	_____
CONTORNO	_____
FRUTTA /DESSERT	_____



CONFORMITÀ AL MENÙ

PORTATA	SI	NO
PRIMO PIATTO	_____	_____
SECONDO PIATTO	_____	_____
CONTORNO	_____	_____
FRUTTA /DESSERT	_____	_____

SE NO COSA NON È CONFORME

PORTATA	NON CONFORMITÀ
PRIMO PIATTO	_____
SECONDO PIATTO	_____
CONTORNO	_____
FRUTTA /DESSERT	_____



RISPETTO DELLE GRAMMATURE

PORTATA	SI	NO
PRIMO PIATTO	_____	_____
SECONDO PIATTO	_____	_____
CONTORNO	_____	_____
FRUTTA /DESSERT	_____	_____

SE NO COSA NON È CONFORME

PORTATA	NON CONFORMITÀ
PRIMO PIATTO	_____
SECONDO PIATTO	_____
CONTORNO	_____
FRUTTA /DESSERT	_____



PRESENTAZIONE DEI PASTI

PORTATA	SI	NO
PRIMO PIATTO	_____	_____
SECONDO PIATTO	_____	_____
CONTORNO	_____	_____
FRUTTA /DESSERT	_____	_____

SE NO COSA NON È CONFORME

PORTATA	NON CONFORMITÀ
PRIMO PIATTO	_____
SECONDO PIATTO	_____
CONTORNO	_____
FRUTTA /DESSERT	_____



PULIZIA ED IGIENE DEI LOCALI DI SOMMINISTRAZIONE

OSSERVAZIONI:



CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO IN GENERE

OSSERVAZIONI:

CONTATTI

Assessorato	0971415102
Unità di Direzione "Servizi alla Persona" Ufficio Istruzione	0971 415118/415116 Mail:
Soc. MULTISERVICE	097157231 Mail: mensepz@multiservice-sociale.net

