



CITTÀ DI BORGO SAN DALMAZZO



Il team della Cucina della Scuola Materna Toppello

Carta del Servizio di ristorazione scolastica

Clean

Food

Facility

Senior



Markas

SERVICE



Il team della Cucina dell' Asilo Nido

■ Markas ha scelto di delegare la presentazione della Carta dei Servizi estrapolando parte dei preziosi contenuti presenti in quelle che sono le linee prime guida di riferimento a livello nazionali

“La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo, nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza nell’ambito di un percorso di qualità totale.

L’aspetto educativo e formativo di qualsiasi azione, che si sviluppi in ambito scolastico, deve anche coniugarsi con le indicazioni più moderne della prevenzione nutrizionale.

Pasti sicuri sotto l’aspetto igienico-sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative. Ciò per combattere la progressiva riduzione delle scelte alimentari dei giovani consumatori ai soli cibi che gradiscono.

La ristorazione scolastica è un momento fondamentale per contribuire all’acquisizione, da parte dei consumatori, di comportamenti alimentari corretti, quindi in grado di favorirne un armonico sviluppo... Obiettivo unitario e comune consiste, sia nelle strategie dei Servizi di prevenzione sia in quelle delle aziende produttive, nella consapevolezza che accreditamento degli organi di controllo, valorizzazione dell’imprenditorialità e competenza del gestore del servizio sono processi coerenti che possono reciprocamente potenziarsi “



Assessore Luisa Giorda

PERCHÉ UNA CARTA DEI SERVIZI

Mangiare “di tutto”, nel modo giusto e nella giusta quantità. Questo il segreto di un'alimentazione corretta ed adeguata. Se ne parla molto, oggi, a proposito di adulti ma anche, e soprattutto, di bambini e ragazzi. Importante, quindi, il ruolo che svolge quotidianamente il servizio di mensa scolastica in questa “educazione al gusto” che si traduce col tempo in qualità di vita e prevenzione delle malattie legate ad una nutrizione scorretta. Mangiare in mensa diventa, così, un'occasione per imparare a star meglio; tutto ciò se lo uniamo ad una bella passeggiata, magari per raggiungere la scuola a piedi, non potrà che portare benessere ai nostri ragazzi.

Luisa Giorda
Assessore Scuola e Politiche Sociali

L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione interessa gli alunni dell'Asilo Nido, delle scuole dell'infanzia e primarie e secondarie di primo grado del Comune di Borgo San Dalmazzo. I pasti serviti giornalmente sono mediamente 700 per un totale di 4 refettori situati nei diversi plessi scolastici.

I pasti vengono preparati nelle 3 cucine situate presso:

- Asilo nido Via Monte Rosa
- Scuola Materna Tonello
- Scuola Materna Via Giovanni XXIII

I pasti per la scuola media vengono confezionati nella cucina Tonello e trasportati presso l'Istituto Grandis.

Il trasporto avviene mediante idonei mezzi di trasporto dedicati che veicolano gli appositi contenitori isotermitici tipo “polibox” atti a garantire la tenuta del cibo caldo e freddo ed assicurare il mantenimento della temperatura di sicurezza fino alla relativa somministrazione, (> 65° C per i cibi caldi e < 10° C per i cibi freddi) come previsto dal piano di autocontrollo Markas Service, basato sul sistema HACCP.

Il servizio presso le scuole viene garantito da personale Markas Service che cura l'allestimento dei refettori il servizio al tavolo e la pulizia del refettorio al termine della consumazione del pasto.





Dott. Dirutigliano Ileana

DIETE SPECIALI

Il servizio di refezione è dotato di personale adeguatamente formato per soddisfare anche la produzione di diete speciali: tali diete vengono erogate solo su presentazione di certificati medici specialistici, e consegnati presso l'Ufficio Economato del Comune di Borgo San Dalmazzo. L'elenco dei bambini a dieta speciale sarà consegnato alla dietista Markas che ne seguirà periodicamente l'aggiornamento. Per quanto riguarda le diete a carattere etico o religioso è sufficiente far pervenire presso l'Ufficio sopra citato un'autocertificazione dei genitori.

Saranno pertanto forniti, a seconda della patologia, pasti realizzati con alimenti dietetici (senza zucchero, senza glutine, iposodici, aproteici, ecc). Saranno inoltre serviti pasti in bianco per indisposizioni momentanee che non necessitano di alcun certificato.

La piramide alimentare
Raccomandazioni alimentari
per bambini che conciliano
piacere e salute.





MENU

Il menu a carattere stagionale, ruotano su quattro settimane e sono stati elaborati tenendo conto dei Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti raccomandati dalla dietista Markas, dai componenti della Commissione mensa, dall' Ufficio Economato del Comune di Borgo San Dalmazzo ed approvati dal Servizio Igiene e Alimenti dell' ASI 15 di Borgo San Dalmazzo. I prodotti alimentari ottemperano a tutte le normative cogenti del settore, tra cui il Reg. CEE 178/2002; le carni avicole sono allevate e confezionate esclusivamente nel territorio italiano, le carni bovine sono piemontesi certificate ai sensi della L.r. 35/88

Nella preparazione dei cibi sono tassativamente osservate le seguenti regole:

- Preparazione dei cibi differenziate tramite utensili ed attrezzature di colori diversi per eliminare la possibilità di contaminazioni crociate.
- Cotture al forno, brasate o al vapore effettuate lo stesso giorno della distribuzione eccetto quelle previste.
- Condimenti utilizzati a crudo come olio extravergine di oliva.
- Prodotti ittici surgelati.

Vengono inoltre forniti alcuni alimenti con particolari caratteristiche, provenienti da produzioni garantite e certificate da organismi esterni. In modo particolare per il Comune di Borgo San Dalmazzo vengono utilizzati i prodotti provenienti da agricoltura biologica e a marchio tutelato (DOP) presenti nella tabella sottostante.

PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Riso • Farina bianca tipo "00" • Farina di grano turco • Orzo perlato
Farro • Latte uht intero • Yogurt • Mozzarella • Fior di latte • Gnocchi
Lenticchie e fagioli • Uova pastorizzate.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

Asiago • Bitto • Provolone Valpadana • Quartirolo Lombardo
Gorgonzola • Montasio • Taleggio • Speck dell' Alto Adige
Mortadella Bologna • Coppa Piacentina • Prosciutto
crudo San daniele • Culatello e Pancetta di Zibello
Pancetta Piacentina arrotolata • Salame Lombardo
"Nostrano" e del contadino.



Food

FORMAZIONE DEL PERSONALE

■ Il personale addetto al Servizio di ristorazione scolastica, partecipa a corsi di formazione professionale specifici del settore. In particolar modo viene formato su:

- norme di igiene e sicurezza vigenti 626;
- ruolo del personale addetto alla refezione scolastica nell'applicazione del Decreto n. 155/97 e responsabilità soggettiva;
- igiene dei locali, attrezzature e del personale;
- principi e applicazione HACCP;
- certificazioni di qualità cogenti e volontarie;
- cenni di dietoterapia;
- le tabelle delle grammature in relazione ai mestoli graduati;
- corretta manipolazione e igiene degli alimenti;
- specifiche del Capitolato Speciale d'Appalto.



Food



EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il pasto consumato a scuola rappresenta un'occasione unica per contribuire a formare il gusto e quindi il comportamento alimentare. Nell'età evolutiva, infatti, gli stimoli che derivano dal consumo del cibo rappresentano la strada maestra per l'apprendimento delle abitudini alimentari e la mensa scolastica è il luogo dove memorizzare cibi "sani" ed imparare ad apprezzarli.

Oltre a questo, è previsto un programma di educazione alimentare rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie che affronta numerosi aspetti correlati al cibo e all'alimentazione.

I più piccoli potranno approcciarsi ai nuovi sapori attraverso il "PROGETTO MARKAS EDUCATIONAL FOOD" e i più grandi potranno seguire lezioni di sana e corretta alimentazione, approfondimenti su agricoltura biologica, sui gruppi alimentari, su macronutrienti, vitamine, sali minerali o su qualsiasi altro argomento a richiesta specifica degli insegnanti che saranno preventivamente formati da personale Markas Service specializzato. Anche per i genitori sono stati studiati degli argomenti sulla base delle più ricorrenti domande poste ai gestori del servizio di ristorazione dei propri figli, al fine di dar loro sicurezza nell'affrontare le problematiche e le richieste nutrizionali dei loro piccoli *gourmet*.





COMMISSIONE MENSA

COMMISSIONE MENSA

Il Comune istituisce una commissione mensa composta da insegnanti, genitori, e rappresentanti dell'Ufficio Servizi Scolastici Comunale, con il compito di:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I rappresentanti della Commissione possono effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate rispetto al menu previsto e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, modalità del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti.



Markas è certificata secondo la norma UNI EN ISO 10854 (HACCP)



Food



LA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEL SERVIZIO

La sicurezza igienico sanitaria del Servizio è particolarmente monitorata da “Piani di autocontrollo personalizzati” per individuare ed esaminare con sistematicità i cosiddetti “Punti Critici” delle varie fasi produttive.

Sono previsti diagrammi a flusso di verifica di tutte le fasi di lavoro all'interno del processo di produzione pasti: dal ricevimento e stoccaggio degli alimenti alla preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei cibi.

Tali verifiche vengono effettuate tramite apposite schede di registrazione che permettono il controllo ed il monitoraggio dei pericoli per l'igiene alimentare e forniscono lo strumento per adottare tutte le misure necessarie a prevenirli (HACCP).

Oltre all'attività di autocontrollo abbiamo diverse tipologie di controlli in campo qualitativo:

- Analisi di laboratorio effettuate sui campioni degli alimenti da parte di un Istituto specializzato accreditato SINAL incaricato da Markas Service;
- Quaderno di bordo sempre a disposizione presso i refettori per monitorare giornalmente il gradimento del pasto ed eventuali disservizi.
- Periodiche visite ispettive interne fatte dal Servizio Qualità Aziendale che analizzerà anche la *customer satisfaction* tramite interviste al personale insegnante.

Mediante un continuo contatto con il Ministero della Sanità, il Servizio Qualità - Igiene degli alimenti di Markas Service viene costantemente aggiornato su qualsiasi potenziale problematica connessa agli alimenti somministrati.



LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

■ La qualità del Servizio abbraccia qualsiasi settore, modalità o strumento necessari alla sua realizzazione. Il sistema gestione per la qualità (SGQ) di Markas Service è certificato in accordo alle normative UNI EN ISO 9001:2000,

Markas vanta inoltre la presenza di altre quattro certificazioni volontarie:

- OHSAS 18001 (Certificazione della Sicurezza)
- UNI EN ISO 14001:2004 (Certificazione Ambientale)
- SA 8000:2001 (Certificazione Etica)
- UNI EN ISO 10854 (Certificazione HACCP)

Le materie prime utilizzate rispondono ai requisiti di qualità merceologica previsti.

I pasti prodotti non contengono alcun alimento geneticamente modificato o derivante da colture OGM: al contrario vengono frequentemente utilizzati prodotti provenienti da colture biologiche, DOP e IGP.



Food



■ COMUNE DI BORGO SAN DALMAZZO

Ufficio Econmato

Via Roma, 74

12011 Borgo San Dalmazzo (CN)

Tel. 0171 754 150

Fax 0171 754 179

■ CUCINA SCUOLA dell'INFANZIA TONELLO

Via Asilo, 4 Borgo San Dalmazzo (CN)

■ CUCINA SCUOLA dell'INFANZIA GESÙ LAVORATORE

Via Giovanni XXIII, 3 Borgo San Dalmazzo (CN)

■ CUCINA ASILO NIDO/INFANZIA

Via Monte Rosa, 2 Borgo San Dalmazzo (CN)

