



Comune di Bergeggi

Carta del
servizio di
ristorazione



Indice

1. Introduzione	3
2. Presentazione	4
3. Principi fondamentali	5
4. Organizzazione del servizio	6
5. Origine dei prodotti	7
6. Menù e tabelle dietetiche	8
7. Diete speciali	9
8. Attenzione all'ambiente	10
9. Controlli e sicurezza igienico-sanitaria	11
10. Monitoraggio del servizio e partecipazione dei genitori	13
11. Educazione alimentare	14
12. Iscrizione al servizio e pagamenti	15

ALLEGATI

Consigli pratici per la cena	16
Menu	17

1. Introduzione

La salute dell'individuo dipende in gran parte da una sana e corretta alimentazione, pertanto la consapevolezza circa la qualità e la quantità degli alimenti che consumiamo ogni giorno è fondamentale per poter acquisire un corretto stile di vita.

Ciò premesso, secondo questa Amministrazione la fruizione del pasto durante la vita scolastica di un bambino è un momento molto importante: rappresenta uno strumento di socializzazione, durante il quale sviluppare l'autonomia, la condivisione di regole nel rispetto degli altri, la convivialità, la conoscenza e la scoperta di nuovi sapori; ma è anche un momento dai forti connotati educativi, durante il quale promuovere la diffusione di una nuova e più consapevole cultura alimentare.

La Carta del servizio di ristorazione scolastica nasce dall'esigenza di informare le famiglie

sulle modalità di funzionamento del servizio, sulla tipologia, la qualità e l'origine dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti che vengono forniti ai bambini, e sui principi che ispirano l'amministrazione comunale nell'organizzazione del servizio stesso. Crediamo infatti che il confronto con le famiglie possa essere un importante supporto nella definizione di un servizio efficiente ed in grado di rispondere alle esigenze della nostra comunità, un confronto costruttivo, volto a migliorare la qualità del servizio.

Rivolgiamo infine un augurio affinché il legame sinergico tra l'istituzione locale ed i nostri piccoli utenti possa progredire nel migliore dei modi.

L'Amministrazione comunale

2. Presentazione

La “Carta dei Servizi” della ristorazione scolastica è un documento attraverso il quale il Comune di Bergeggi intende presentare a tutte le famiglie l’organizzazione e le caratteristiche del servizio mensa.

Per l’organizzazione del servizio e l’elaborazione dei menù sono state prese in considerazione le “[Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica](#)”.

Le “Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica” promuovono l’importanza di facilitare, sin dall’infanzia, l’adozione di [abitudini alimentari corrette](#) per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardio-

vascolari, obesità, osteoporosi, ecc..) di cui l’alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. D’altra parte i profondi cambiamenti nello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato, per un numero sempre crescente di individui, la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa.

Per promuovere sani stili di vita è quindi indispensabile iniziare fin dalle più giovani età, con il contributo determinante della scuola. Le buone pratiche, veicolate dai bambini, possono incidere positivamente sull’intera famiglia, creando un circuito virtuoso [scuola](#) > [bambino](#) > [famiglia](#) > [comunità](#).



3. Principi fondamentali

Il servizio di ristorazione scolastica intende offrire una risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità alimentare, facendo del **pranzo** un **momento formativo** e di **socializzazione** per i giovani utenti. La qualità dei prodotti viene coniugata con l'attenzione e la priorità data alle produzioni locali e tradizionali del territorio ligure.

I **principi** che si intende condividere e perseguire tutti insieme sono i seguenti:

- > **Parità** dei **diritti** degli utenti e rispetto delle loro personalità e tradizioni culturali
- > **Sicurezza** igienico-sanitaria degli alimenti
- > **Selezione** dei fornitori e delle materie prime
- > **Bilanciamento** nutrizionale e gradevolezza del menù
- > **Servizio** continuo, regolare, **efficiente** ed efficace
- > Personalizzazione del **servizio adeguato** a ritmi, abitudini e necessità dei bambini
- > **Educazione** ai corretti principi in materia di alimentazione stabiliti dalle "Linee guida" nazionali
- > **Informazione** e collaborazione tra Amministrazione, gestore, insegnanti, famiglie, bambini.



4. Organizzazione del servizio

La ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole di Bergeggi è garantita dal Comune che ha appaltato il servizio alla ditta Markas.

Il **Comune** svolge, pertanto, un ruolo di **coordinamento generale**, supervisione e controllo sull'intera attività di produzione, distribuzione e **somministrazione** dei pasti svolta dalla **Markas** con il proprio personale.

Il servizio si rivolge agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Bergeggi ed interessa circa **80 bambini**. Il personale della **Markas** cura **l'allestimento dei refettori**, il **servizio** al tavolo ed il **ritiro** delle stoviglie utilizzate al termine della consumazione del pasto.

L'Amministrazione comunale ha scelto di mantenere il centro di cottura presso i locali della **scuola primaria**, in **Via Bruxea**, dove è presente una cucina perfettamente attrezzata, al fine di garantire un **servizio di qualità** che permetta di fornire i pasti in tempi ravvicinati rispetto alla preparazione degli stessi, in modo da garantire la conservazione della temperatura di preparazione del pasto stesso, fino al momento della somministrazione.



5. Origine dei prodotti

Un termine molto usato in questo settore è la “**qualità alimentare**” che assume un significato preciso anche sulla base di norme legislative europee: si valuta la qualità di un prodotto quando si è in grado di conoscere e verificare non solo la qualità dell'alimento, ma anche quella dell'**intero processo produttivo**, dalla coltivazione della pianta fino alla produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, commercializzazione e consumo. Viene presa in considerazione così tutta la **filiera alimentare**, cioè il percorso che un prodotto agroalimentare fa “**dal campo alla tavola**”. Vengono, quindi, utilizzati prodotti a “**filiera corta**”, ovvero pro-

dotti locali che vengono venduti nelle vicinanze del luogo di somministrazione. Questi alimenti hanno, per lo più, un prezzo contenuto dovuto ai ridotti costi di trasporto e di distribuzione ed all'assenza di intermediari commerciali. Gli alimenti a “**Km 0**”, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiore garanzia di **freschezza** e **genuinità** proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto e di passaggi intermedi. Inoltre, con questa scelta di consumo, si valorizza la produzione locale e si recupera il legame con le proprie origini, esaltando nel contempo **gusti e sapori tipici**, tradizioni gastronomiche e produzioni **locali**.

PRODOTTI	FORNITORI	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
ORTAGGI e FRUTTA	STROPPIANA	Prodotto di I categoria, esente da difetti e giusto grado di maturazione. Banane dal commercio equo e solidale servite ciclicamente.
CARNI BOVINE	GRE.CO. S.R.L. Via Marte 16/1 18100 Imperia	Prodotto fresco e proveniente da stabilimenti autorizzati a norma del D.lgs.197/2003
CARNI SUINE		Prodotto fresco e proveniente da stabilimenti autorizzati a norma del D.lgs.197/2003
CARNI AVICUNICOLE		Prodotto fresco e proveniente da stabilimenti autorizzati a norma del D.lgs.197/2003
PRODOTTI ITTICI	DAC S.p.A.	Congelati ed opportunamente glassati
UOVA	DAC S.p.A.	Pastorizzate
PANE	IL BUON PANE	Prodotto con farina di grano tenero del tipo “
PASTA, RISO E FARINA DI MAIS	DAC S.p.A.	Pasta Biologica
LATTE E DERIVATI	DAC S.p.A.	Latte parzialmente scremato UHT
PROSCIUTTO COTTO	DAC S.p.A.	Deve essere senza aggiunti di polifosfati, lattosio e glutine.
OLIO	DAC S.p.A.	Extra Vergine d'oliva

6. Menù e tabelle dietetiche

I **menù** sono articolati su base **stagionale** e **differenziati** a seconda dell'**età** degli utenti. Inoltre, per garantire **varietà** ed **equilibrio** nella dieta, rispettano un criterio di rotazione lungo **quattro settimane**.

I menù vengono elaborati dalla dietista della ditta "Markas" nel rispetto dei principi stabiliti dai "**Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti**" ("L.A.R.N.") raccomandati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana, dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalle Linee Guida dell' ASL.

I **menù** vengono poi **discussi** in sede di commissione mensa a cui partecipano, oltre ai responsabili della ditta Markas, i **rappresentati dei genitori**, gli **insegnanti**, un **medico pediatra** e i **referenti del comune**.

Attraverso un lavoro di equipe si giunge così alla stesura dei menù definitivi che verranno ufficialmente validati e autorizzati dal Comune, per quanto riguarda le scuole dell' Infanzia e Primarie.

> I menù attualmente in vigore sono illustrati nelle schede allegate.



7. Diete speciali

Il servizio di refezione è dotato di personale adeguatamente formato per soddisfare anche la produzione di "diete speciali": tali diete vengono preparate su richiesta dei genitori, dietro presentazione di **apposita domanda**.

» **Dieta speciale per patologia:**

Per i bambini con allergia o intolleranza accertata i genitori devono presentare al comune regolare **certificato medico** indicante con precisione la dieta da seguire ed i cibi da escludere. La dieta speciale per patologia può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico. Il certificato deve indicare la patologia, gli alimenti che non possono essere somministrati e/o quelli che devono essere assunti e la durata della prescrizione (temporanea, annuale o permanente).

Dieta speciale per motivi etico-religiosi:

Per determinate convinzioni etico-religiose, le famiglie possono richiedere per i propri figli un regime alimentare che **escluda** determinati **alimenti**.

La dieta speciale può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico, inoltrando al Settore Pubblica Istruzione il **modulo di domanda** con l'indicazione corretta dei dati anagrafici e con l'autocertificazione degli alimenti da escludere.

Le "diete speciali" vengono preparate con **attrezzature dedicate alla singola patologia**, con un codice di riferimento, e vengono confezionate in apposite **vaschette monoporzione termo-sigillate**. Le vaschette sono trasportate mediante i contenitori termici che ne mantengono la temperatura prevista.



8. Attenzione all'ambiente

Il servizio di ristorazione presta grande attenzione alla **riduzione degli sprechi** ed agli aspetti ambientali ed il servizio è studiato per **ridurre** al minimo l'**impatto ambientale** e per stimolare il contributo attivo dei giovani consumatori attraverso l'utilizzo di:

- > **prodotti biologici**: l'utilizzo dei soli fertilizzanti organici nella produzione di ortaggi, pasta, riso, frutta, olio e farina di mais garantisce l'assenza di residui chimici negli alimenti serviti, garantendo una maggiore naturalezza e salubrità rispetto alla media dei prodotti presenti sul mercato;
- > **prodotti a filiera corta**: nell'approvvigionamento dei prodotti la priorità viene data alle produzioni del territorio;
- > **acqua potabile**: CARAFFE



9. Controlli e sicurezza igienico-sanitaria

La sicurezza igienico - sanitaria del servizio è monitorata dal "[Piano di autocontrollo aziendale](#)", per individuare ed esaminare con sistematicità i cosiddetti "Punti Critici" delle varie fasi produttive. Sono previsti diagrammi di flusso per la 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 uno strumento per adottare tutte le misure necessarie a prevenirli ([HACCP](#)). Oltre all'attività di autocontrollo abbiamo diversi tipi di controllo in campo qualitativo:

- > [Analisi di laboratorio](#) effettuate periodicamente dal laboratorio accreditato con Markas
- > Periodiche [visite ispettive](#) interne fatte dal Servizio Qualità Aziendale di Markas



Il rispetto sia delle norme igienico-sanitarie sia della conformità dei requisiti del servizio così come richiesti dal capitolato è garantito, inoltre, dall'attività ispettiva svolta dal Direttore di Esecuzione del Contratto che opera in nome e per conto del Comune di Bergeggi.

Il sistema di gestione per la qualità (SGQ) di Markas è certificato in accordo alle normative **UNI EN ISO 9001:2008**. La ditta Markas garantisce altre cinque certificazioni di qualità:

- > OHSAS 18001:2007
Certificazione della Sicurezza
- > UNI EN ISO 14001:2004
Certificazione Ambientale)
- > SA 8000:2008
Certificazione Etica
- > UNI EN ISO 10854:1999
Certificazione HACCP
- > UNI EN ISO 22000:2005
Sicurezza Alimentare
- > UNI EN ISO 22005:2008
rintracciabilità di filiera agroalimentare

Il personale addetto al servizio partecipa periodicamente a corsi di formazione sulle seguenti tematiche:

- > **Norme** di igiene e sicurezza alimentare;
- > Ruolo del **personale** addetto alla refezione scolastica;
- > **Igiene** dei **locali**, delle attrezzature e del personale;
- > Principi e applicazione del sistema di controllo **HACCP**;
- > **Certificazioni** di qualità;
- > Cenni di **dietoterapia**;
- > Tabelle delle **grammature**;
- > Corretta manipolazione e **igiene** degli **alimenti**.

10. Monitoraggio del servizio e partecipazione dei genitori

Oltre ai controlli di qualità Markas e a quelli di competenza dell'A.S.L. e del Comune, un monitoraggio generale sull'andamento del servizio viene garantito anche dalla **Commissione Mensa**. Attraverso la Commissione Mensa i genitori hanno la facoltà di effettuare in qualunque momento delle verifiche presso il centro cottura o i refettori per monitorare sia il **servizio** che la **gradibilità** del pasto.



11. Educazione alimentare

Il pasto consumato a scuola rappresenta un'occasione di **crescita educativa**, di promozione alla salute oltre che un momento importante 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.

Tutto ciò si traduce in un progetto che Markas propone presso le scuole avvalendosi di esperti che in azienda si occupano di educazione alimentare quotidianamente.

Per raggiungere tutte le fasce d'età sono stati studiati differenti approcci che vanno dalla **lezione frontale** classica all'attività molto più pratica dei **laboratori del gusto**, fino a vere e proprie **attività ludiche** destinate in linea di massima ai più piccini. In questo modo è possibile valutare le abitudini, prendere coscienza degli errori e correggerli mediante messaggi positivi e costruttivi. Sono inoltre previsti degli **incontri con i genitori** in cui vengono trattate delle tematiche importanti quali "**Guida all'acquisto sicuro**", "**Come regolarsi con la cena**", "**Alcuni suggerimenti per la prima colazione**".



12. Iscrizione al servizio e pagamenti

Come iscriversi al servizio

Per usufruire della refezione scolastica è necessario iscriversi utilizzando l'[apposito modulo](#) da consegnare, ogni anno, [prima dell'inizio dell'anno scolastico](#) all'Ufficio scuola del Comune di Bergeggi.

Il modulo e altre informazioni utili sono reperibili sul [sito del Comune](#).

Come effettuare i pagamenti:

[presso la Tesoreria Comunale,](#)

Banco Popolare soc. Cooperativa

Agenzia di Vado Ligure,

OPPURE

[mediante versamento](#) sul

[conto corrente postale n. 1 0 6 3 8 1 7 9](#)

intestato a "Comune Bergeggi Servizio Tesoreria c/o Banco Popolare soc. Cooperativa".

CONSIGLI PRATICI PER LA CENA

Per offrire ai **genitori** la possibilità di garantire ai propri figli un corretto **equilibrio** alimentare lungo l'intera giornata, abbiamo ritenuto di fornire alcune semplici regole per **combinare** al meglio l'**apporto calorico** fornito dai **due pasti** principali della giornata.

È sempre consigliabile proporre per **cena** una **crema**, un **passato** o una **minestra**, magari variando gli ingredienti a seconda della **stagione**

Per i **secondi** piatti, si consigliano, nell'arco della **settimana**, le seguenti frequenze di consumo:

- > 3-4 porzioni di carne
- > 2-3 porzioni di pesce
- > 3 porzioni di formaggio
- > 2 porzioni di uova
- > 1-2 porzioni di salumi

1-2 volte la settimana, il secondo piatto va sostituito con un **piatto unico** a base di pasta o riso **con legumi**

PRIMO PIATTO	
PRANZO	CENA
Primo piatto asciutto	Primo piatto in brodo
Primo piatto in brodo	Primo piatto asciutto

SECONDO PIATTO	
PRANZO	CENA
Uova	Salumi o Pesce o Carne o Legumi
Formaggio	Uova o Formaggio o Legumi
Carne - Pesce	



In alternativa al primo e secondo piatto si consiglia di presentare un **piatto unico** tipo pizza, polenta e, **almeno una volta a settimana**, piatti unici tipo zuppe di legumi, pasta e fagioli, riso e piselli ecc...

In allegato vengono proposti dei menù stagionali per la cena elaborati sulla base dei concetti appena esposti.

ESTIVO DA APRILE A OTTOBRE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Crema di verdura con crostini
Petto di tacchino
Insalata di patate 1
Frutta fresca

Lasagne* al forno
Prosciutto cotto
Carote* prezzemolate
Frutta fresca

Pasta 1 all'olio extravergine
Polpette di bovino
Insalata mista
Frutta fresca

Pasta 1 al pesto
Torta di verdure
Insalata di pomodori
Yogurt alla frutta 1

Risotto al pomodoro
Pesce* al forno
Fagiolini*
Frutta fresca

2^a

Pasta 1 al pomodoro
Milanese di tacchino
Spinaci*
Frutta fresca

Pasta 1 al pesto
Spezzatino di bovino
Insalata di pomodori
Mela 1

Passato di verdura con farro
Pizza margherita
Insalata mista
Frutta fresca

Risotto con le zucchine
Crescenza
Patate 1 al forno
Gelato*

Pasta 1 all'olio extravergine
Pesce* al forno
Carote* all'olio
Frutta fresca

3^a

Risotto alla parmigiana
Frittata di zucchine
Insalata mista
Frutta fresca

Pasta 1 al pomodoro
Pesce* al forno
Piselli* all'olio
Frutta fresca

Pasta 1 al forno
Prosciutto cotto
Insalata di pomodori
Frutta fresca

Pasta 1 al pesto
Arrosto di maiale
Carote* all'olio
Yogurt alla frutta 1

Passato di verdure con riso
Milanese di pollo
Patate 1 al forno
Frutta fresca

4^a

Pasta 1 all'olio extravergine
Pesce* al forno
Insalata mista
Frutta fresca

Pasta 1 prosciutto e piselli
Mozzarella
Insalata di pomodori
Budino

Passato di verdura con pasta 1
Pizza margherita
Insalata di carote
Frutta fresca

Pasta 1 al pesto
Tacchino al forno
Spinaci*
Frutta fresca

Pasta 1 al pomodoro
Polpette di bovino
Purè di patate 1
Banana 2

SCUOLE

COMUNE DI BERGEGGI

Tutti i pasti vengono completati con il pane. 1. Alimento biologico (compatibilmente con le disponibilità di mercato) 2. Alimento da commercio equosolidale

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 15/04/2013 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa

INVERNALE

DA OTTOBRE A APRILE



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

1^a

Pasta corta 1 al pomodoro
Bastoncini di merluzzo* al forno
Insalata mista
Frutta fresca

Passato di verdura
Petto di tacchino
Purea di patate 1
Frutta fresca

Pizza Margherita
Prosciutto cotto
Insalata verde
Yogurt alla frutta 1

Risotto alla parmigiana
Scaloppine al limone
Carote* all'olio
Frutta fresca

Pastina al pomodoro
Tortino di verdure
Spinaci*
Torta

2^a

Passato di verdura
Milanese di vitello
Patate lesse 1
Yogurt alla frutta 1

Lasagne* al forno
Prosciutto cotto
Verdura cotta di stagione
Frutta fresca

Pasta corta 1 al pesto
Platessa* al forno
Finocchi
Frutta fresca

Gnocchi al pomodoro
Casatella
Spinaci*
Budino

Pasta corta 1 in bianco
Scaloppine alla pizzaiola
Insalata verde
Banana 2

3^a

Minestrone di verdura con farro
Stracchino
Purea di patate 1
Frutta fresca

Pasta 1 al pesto
Milanese di vitello
Fagiolini* all'olio
Frutta fresca

Risotto al pomodoro
Bastoncini di merluzzo* al forno
Carote* all'olio
Frutta fresca

Pasta 1 in bianco
Frittata di verdura
Insalata mista
Yogurt alla frutta 1

Pasta 1 pomodoro e ricotta
Arrosto di maiale
Piselli*
Banana 2

4^a

Pasta 1 in bianco
Petto di pollo al forno
Spinaci*
Frutta fresca

Risotto allo zafferano
Milanese di vitello
Carote* all'olio
Yogurt alla frutta 1

Passato di verdura
Pizza Margherita
Frutta fresca

Pasta 1 prosciutto e piselli
Asiago
Insalata verde
Torta

Pasta corta 1 al pesto
Nasello* al forno
Piselli*
Mela 1

SCUOLE

Tutti i pasti vengono completati con il pane.

1. Alimento biologico (compatibilmente con le disponibilità di mercato)

2. da commercio equosolidale

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 07/11/2012 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa

COMUNE DI BERGEGGI

