

Presentazione

Siamo arrivati ad una nuova edizione dell'opuscolo illustrativo del servizio mensa del Comune di Cogoleto.

Sono passati cinque anni: si sono fatti ulteriori passi avanti, con la competenza e la professionalità del nostro personale specializzato, per una refezione sempre più attenta ai bisogni, rispettosa del giusto equilibrio alimentare, pronta ad accogliere le sensibilità sia delle famiglie che del territorio nei riguardi dell'alimentazione.

Questo libretto, come già i precedenti, è rivolto alle famiglie che possono così avere la corretta informazione sul funzionamento e la gestione delle mense scolastiche.

Forse è opportuno ancora una volta ricordare che la Legislazione vigente obbliga al rispetto di precisi parametri circa l'igiene degli alimenti e dei locali adibiti alla refezione, prescrive ed effettua periodici controlli per la sicurezza degli utenti, controlli che da parte sua anche l'Amministrazione fa con ditte specializzate: ci piace sottolineare che non sono mai state rilevate gravi non conformità alle indicazioni di legge.

In questi anni è continuata l'attenzione degli addetti alla refezione scolastica ad una sana e corretta alimentazione anche col proseguo del progetto di educazione alimentare "Le mille anime del cibo" che vedeva come protagonisti attivi i Comuni di Cogoleto ed Arenzano, i rispettivi Istituti Comprensivi, la Medicina Scolastica, il Servizio di nutrizione dell'Ospedale della Colletta, la Coop Liguria.

Ormai la sensibilità verso gli alimenti di origine biologica è patrimonio di tutti, già negli anni precedenti alla pubblicazione dello scorso opuscolo, le nostre mense si erano fatte promotrici di tali prodotti, oggi ne abbiamo ampliato l'approvvigionamento sia nel numero che nei tipi.

Adesso stiamo cercando di introdurre anche prodotti del mercato equo e solidale perché lo riteniamo eticamente corretto e occasione per la conoscenza dei diversi popoli e delle diverse culture; proprio per questo la nostra attenzione si è anche rivolta alle nostre tradizioni alimentari e alla ricerca dei piatti tipici territorio con l'aiuto della scuola e delle famiglie, collaborando alla Banca delle Tradizioni lanciata dalla Coop che ha curato, assieme all'Istituto Comprensivo e al Comune, un libretto sulla cucina del territorio di Cogoleto e di Arenzano.

Nei nostri menù ha trovato così spazio la cucina della nostra terra, comprensiva come è naturale del pesce, ottimo e sano alimento, che è purtroppo spesso sconosciuto sulle nostre tavole.

Ritrovare sapori della nostra cultura ci fa curiosi verso la nostra terra ed attenti alle sue peculiari risorse.

Mi piace ricordare però che un buon pasto non dipende soltanto dalla qualità degli alimenti utilizzati, dall'igiene con la quale vengono preparati, dalla gradibilità dei menù confezionati dai cuochi o dalla cortesia del personale addetto alla distribuzione. La buona riuscita della refezione a scuola dipende anche dall'attenzione e dalla cura con cui i bambini e i ragazzi si accostano alla tavola: questo è un importante momento educativo.

Ritengo perciò essenziale l'aiuto che ci viene dagli educatori, da come promuovano la partecipazione al pranzo, dal come sostengono la loro capacità di autonomia, di autoregolazione e disciplina a tavola.

Un pranzo ben riuscito, che risponde alle esigenze dei bambini e favorisce il loro "star bene" è sempre frutto di un buon "gioco di squadra" che vede coinvolte le diverse componenti quali l'Amministrazione Comunale, Scuola e famiglia.

Anche questa volta è doveroso e piacevole ricordare i genitori, gli insegnanti e i componenti tutti delle Commissioni Mensa che in questi anni ci hanno aiutato ad ottenere un servizio sempre migliore, anche se ancora migliorabile, con la loro sensibilità e competenza. È stato interessante e bello ritrovarci per un obiettivo che riteniamo tutti importante per i nostri ragazzi.

Un ringraziamento particolare va a tutti gli addetti della gestione del servizio refezione che con professionalità si adoperano perché tutto proceda con ordine e nella sicurezza.

*L'Assessore all'Istruzione
Professoressa Anita Venturi*

Informazioni ai genitori ed agli insegnanti sul servizio di ristorazione scolastica del comune di Cogoleto

Il servizio di ristorazione scolastica viene offerto ogni giorno ad alunni ed insegnanti frequentanti asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie secondarie inferiori che si trovano sul territorio comunale. Gli alunni iscritti per l'anno scolastico 2005/06 sono 654 oltre a 64 insegnanti.

Lo scorso anno scolastico sono stati preparati 73.686 pasti di cui 5.687 diete speciali per intolleranze alimentari.

La Ditta a cui è stato affidato il servizio di Refezione scolastica è attualmente la CIR Food di Reggio Emilia che si è aggiudicata l'appalto a seguito di gara europea a partire dal gennaio 2003.

I pasti vengono preparati, da personale qualificato, la mattina stessa del giorno in cui vengono consumati all'interno tre centri di cottura di appartenenza e con attrezzature comunali e precisamente:

1) **Centro di cottura Gioiello**, situato nel complesso scolastico di Via Gioiello (Capoluogo) a cui fanno capo i bimbi e le insegnanti della scuola dell'infanzia C. Colombo, i ragazzi e le insegnanti della scuola primaria A. Giusti e i ragazzi e i professori della scuola secondaria inferiore E. S. Recano;

2) **Centro di Cottura Rodari** situato all'interno del Plesso Prescolastico G. Rodari (Fraz. Di Sciarborasca), a cui fanno capo i bimbi e le insegnanti dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia G. Rodari, i ragazzi e le insegnanti della scuola primaria G. Grattarola e le insegnanti ed i ragazzi della scuola primaria della frazione di Lerca.

I ragazzi e le insegnanti della scuola G. Grattarola vengono ospitati giornalmente nel refettorio del Plesso G. Rodari

Per la scuola Primaria di Lerca (che dista circa due Km. dal centro di cottura Rodari) viene effettuato giornalmente un trasporto di pasti - condimenti, pietanze e contorni - a legume fresco caldo multiporzione; ovvero i pasti preparati la mattina nel centro cottura Rodari vengono trasportati attraverso specifico mezzo - provvisto di autorizzazione sanitaria - un quarto d'ora prima dell'inizio del servizio ai tavoli in appositi contenitori termici che debbono mantenere la temperatura al di sopra dei 65° C - come da normativa di Legge.

All'interno della scuola di Lerca vi è una piccola cucina attrezzata che per le sue ridotte dimensioni, non è sufficiente per poter preparare oltre cento pasti giornalieri, ma che comunque viene utilizzata ogni giorno - su due turni - per la cottura di pasta e riso affinché, gli stessi, non risultino scotti ma siano sempre fragranti.

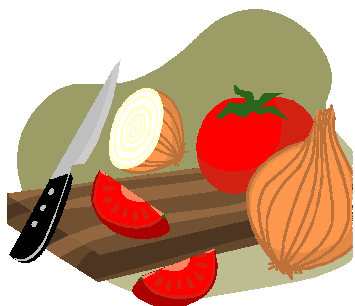
3) **Centro di cottura Don Milani**, situato all'interno del Plesso Prescolastico Don Milani a cui fanno capo i bimbi e gli insegnanti dell'asilo Nido e della Scuola dell'infanzia D. Milani

A differenza degli altri centri di cottura la cuoca del Don Milani è dipendente del Comune ma si avvale di un ausilio della Ditta CIR food.

Tutti i centri di cottura ed tutti i refettori sono provvisti di regolare autorizzazione sanitaria per la produzione e somministrazione dei pasti che vengono serviti agli utenti nei refettori di appartenenza da personale della Ditta CIR Food con l'utilizzo di stoviglie tradizionali, ovvero, piatti in ceramica, stoviglie in acciaio e bicchieri in vetro infrangibile. Stoviglie a perdere verranno utilizzate solo in caso di emergenze tecniche.



Composizione dei menu'



I menù, vengono elaborati da personale tecnico specializzato del settore Istruzione del Comune di Cogoleto e sono in aderenza alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione ed ai LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti)

Pertanto è d'obbligo l'inserimento di cereali, legumi, verdure sia come contorni che per la preparazioni di minestre e secondi (quali polpettoni, tortini, crocchette, ecc), pesce e carni bianche, mentre è ridotto il consumo di salumi e carni rosse.

Le tabelle dietetiche sono divise in quattro settimane, ed hanno scadenza stagionale per le scuole che fanno capo ai centri di cottura G. Rodari e Don Milani; per le scuole che fanno capo al centro di cottura del Gioiello dove i ragazzi frequentano la mensa a giorni alterni viene elaborato , ormai da anni, un menù diverso per ogni mese al fine di evitare la "noia alimentare" e proporre a tutti l'alternanza dei vari piatti che compongono i menù.

Le tabelle dietetiche vengono distribuite ad ogni famiglia perché possa meglio integrare il pasto serale.

Il pranzo è sempre costituito da: un primo piatto , una pietanza, un contorno, pane, frutta (o dessert) e acqua minerale naturale.

I bimbi delle scuole dell'infanzia consumano la frutta a metà mattina e non a fine pasto, e se si fermano a scuola oltre le ore 16.00 viene loro servita la merenda.

Diete personalizzate, diete di transizione e diete specifiche per motivi religiosi

Il Servizio di ristorazione, a seguito di presentazione di certificazione medica per patologia, presentata dall'utenza, individua il regime dietetico personalizzato necessario.

E' possibile usufruire di diete di transizione(dieta in bianco) per un massimo di tre giorni comunicando della necessità direttamente all'insegnante. La dieta di transizione consiste in: pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, una porzione di parmigiano reggiano, da un contorno di patate o carote lesse, pane e una mela.

Per usufruire di diete particolari dettate da motivi religiosi dovrà essere inoltrata al Settore Istruzione una richiesta scritta.

La qualità degli alimenti impiegati

La qualità degli alimenti impiegati è descritta nel Capitolato d'oneri speciale stabilito dal Comune che regola la fornitura dei generi alimentari utilizzati nelle cucine. Nel Capitolato sono contenute, per ciascun prodotto, le schede merceologiche che definiscono la qualità sulla base di parametri igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici.

La qualità del pasto, intesa come qualità nutrizionale, organolettica ed igienica dipende in buona parte dalla materia prima utilizzata. E' per questo che la rintracciabilità delle filiere alimentari dei prodotti impiegati è per il nostro servizio elemento principale su quale basare le gare d'appalto.

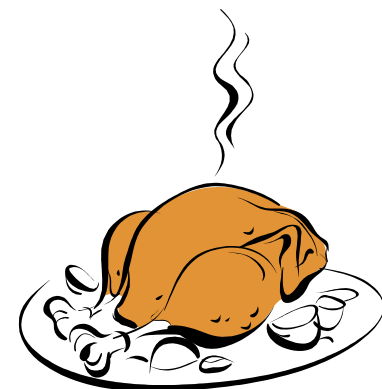
Ed ora alcuni esempi dei prodotti utilizzati:

Per condire e per cucinare viene utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva. Non è permesso l'utilizzo di grassi diversi, l'impiego di dadi o margarine

Il parmigiano Reggiano e il prosciutto crudo di Parma sono DOP

Le carni fresche e del taglio richiesto per le varie preparazioni sono di pollo, tacchino, coniglio e vitello rigorosamente italiane.

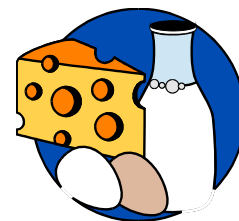
I pesci sono surgelati e abitualmente vengono impiegati, filetti di platessa, filetti di halibut, fiori di merluzzo, raramente palombo o polipo. I formaggi da tavola sono sempre freschi tipo casatella, crescenza, bocconcini, mozzarella e ricotta.



Gli alimenti biologici

Dopo una prima sperimentazione di alcuni alimenti biologici introdotti, due volte la settimana, a partire dall'anno scolastico 2001/02 , siamo arrivati a fornire dal gennaio 2003, ogni giorno i seguenti alimenti biologici:

- Pasta di semola di grano duro
- riso parboiled
- verdure di stagione fresche e le pochissime surgelate (quali fagiolini, spinaci, piselli)
- il basilico
- le patate
- legumi secchi
- farina(utilizzata anche per la preparazioni di pizza e di torte)
- il latte intero
- yogurt intero alla frutta o bianco
- uova
- polpa di pomodoro
- nettari di frutta
- tutta la frutta di stagione



Introduzione di nuovi servizi :

(a partire da Gennaio 2003)

Il pasto scorta

Nel caso si verificassero situazioni climatiche di emergenza – quali nevicata, strada ghiacciata, ecc.- per le sedi decentrate delle scuole G. Grattarola e Lerca è previsto un “pasto scorta” per ogni utente. I “pasti scorta” vengono conservati presso le sedi scolastiche in appositi armadietti.

Composizione del pasto scorta :

1 scatoletta di tonno sott’olio- 1 scatoletta di carne in scatola- 4 pacchetti di crackers da gr.30- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da ml.250- 1 succo di frutta monodose ml.200- 1 pacchetto di biscotti da gr. 30 – 2 piatti di plastica- 2 tovaglioli di carta- 1 tovaglietta di carta – 1 confezione di posate monouso. Naturalmente ne viene monitorata la scadenza.

Il cestino da viaggio

In occasione di gite scolastiche, per gli alunni che in tale giornata avrebbero usufruito del servizio di refezione, è possibile richiedere ,con almeno due giorni di anticipo un cestino da viaggio.

Igiene e adeguamento al d.lgs.155/97

Da alcuni anni è ormai stato adottato in ogni centro di cottura e refettorio un manuale di autocontrollo igienico in attuazione della normativa D.Lgs.155/97.

Tutto il personale operante, può così verificare la propria attività mediante la compilazione di schede di controllo che indicano ogni procedura di lavoro a partire dalla fase del ricevimento delle materie prime, di stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia e sanificazione dei locali secondo il metodo HACCP (Hanalysis Azard Critical Control Point)

Gli eventuali punti critici sono così verificati in ogni loro fase e sono previste azioni correttive da intraprendere per la loro soluzione.

Questo sistema ha lo scopo di ridurre i pericoli per l’igiene e di adottare le misure necessarie per prevenirli.

A tale fine tutto il personale operante all’interno delle cucine e dei refettori viene appositamente formato, per la parte di competenza, affinché operi in assoluto rispetto del piano di autocontrollo.

La Ditta che gestisce il Servizio di refezione scolastica ha inoltre l'obbligo di effettuare controlli attraverso un proprio laboratorio di analisi, che prevede differenti e varie campionature, oltre che sui cibi anche sulle attrezzature e sui piani di lavoro.

Allo stesso modo anche il Comune, effettua attraverso una convenzione con un laboratorio di analisi, a sorpresa ispezioni e campionamenti su tutto il ciclo produttivo degli alimenti, nelle cucine, sulle attrezzature ed in tutti i locali di distribuzione e stoccaggio. Inoltre vengono effettuati controlli direttamente dalla competente ASL e dai NAS.

“Le mille anime del cibo”

Il progetto “Le mille anime del Cibo” è stato realizzato dai Comuni di Cogoleto ed Arenzano in collaborazione con Il Servizio di Dietologia dell'Ospedale della Colletta, il Servizio di Medicina dell'ASL 3 e Coop Liguria con i ragazzi delle scuole dell'infanzia e primarie degli Istituti Comprensivi di Cogoleto ed Arenzano

In questo ultimo triennio, è stato completato un percorso di educazione alimentare che abbiamo voluto chiamare “le mille anime del cibo” proprio per i mille aspetti con il quale il cibo è stato trattato, non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche culturale, ludico, etico.

Si è giunti ad un coinvolgimento dei ragazzi nei confronti delle loro abitudini alimentari, nella conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, nella capacità di lettura critica degli alimenti stessi a partire dalle etichette, nella preparazione di idonee, ma gustose prime colazioni ed infine sull'elaborazione di menù equilibrati ed allettanti. Ci è parso che comunicare con gli studenti fosse una strada privilegiata per giungere alle famiglie ed interessarle sull'importanza di una alimentazione corretta e prevenire così malattie dell'età adulta conseguenti ad una dieta non adeguata.

Inoltre è stato attivato uno sportello, sulle problematiche legate al cibo, rivolto alle famiglie degli alunni che frequentano le scuole di Cogoleto.

Le commissioni mensa

La partecipazione dei genitori è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

Ogni Commissione Mensa fa capo ad un centro di cottura ed è costituita oltre che da due genitori per ogni scuola, dall'Assessore delegato alla P. Istruzione, dal Funzionario - Dietista - Responsabile del Servizio Refezione scolastica, dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo di Cogoleto, da un rappresentante del corpo insegnante (uno per ogni plesso scolastico), da un rappresentante del Servizio di medicina scolastica dell'ASL 3, dal responsabile di zona della ditta che gestisce il servizio di refezione scolastica, e dal capo cuoco.

I genitori ed i rappresentanti del corpo docente, che ne fanno parte vengono designati in seno al Consiglio d'Istituto.

Ciascun componente di ogni commissione mensa ha il diritto/dovere di effettuare controlli sia sul confezionamento dei pasti che sull'effettuazione del servizio ogni qualvolta lo ritenga necessario e secondo un regolamento proprio della Commissione mensa.



Contribuzione del costo del pasto

I genitori contribuiscono al costo del pasto in modo differenziato a seconda delle scuole di appartenenza. Per le famiglie con comprovate difficoltà economiche vengono concesse, previa richiesta, esenzioni dal pagamento delle quote di contribuzione.