

Cosa mangiano i nostri bambini?



CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI COGOLETO



Comune di Cogoletto

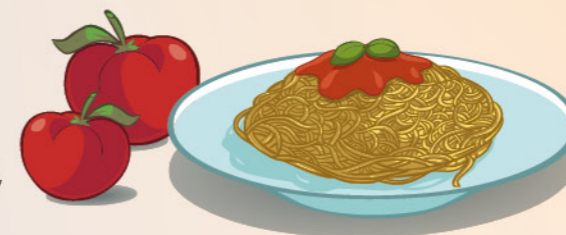


COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



Indice

Qualità che fa scuola	3
Insieme a voi ci impegnamo a...	4
La sicurezza alimentare	5
Piano di autocontrollo	6
Pasto test	6
Qualità dei prodotti	7
Organizzazione del servizio	12
Composizione pasto	13
Menu	13
Pasto scorta	14
Cestino da viaggio	14
Variazione del menu	14
Diete speciali	15
Personale	16
I sistemi di verifica del servizio erogato e della qualità	16
Customer satisfaction	17
Iniziative di educazione alimentare	17
Iscrizioni	18
Pagamenti	18
Apprezzamenti, reclami, ricorsi	18
Impegni	18
A chi rivolgersi per saperne di più?	18
Riferimenti normativi	19



Qualità CHE FA SCUOLA

Care Cittadine, Cari Cittadini,
Care Ragazze , Cari Ragazzi,

il nostro comune è riconosciuto per la sua dimensione comunitaria che la contraddistingue rispetto ad altri territori e per la forte rete dei servizi socio- educativi. Il forte investimento nell'approccio educativo, divenuto una competenza strategica del territorio, ha privilegiato la scelta verso un modello di qualità nei processi educativi delle giovani generazioni.

L'Amministrazione Comunale, che ha obblighi previsti dalla legge, ha considerato il pranzo non solo una somministrazione di cibo, ma il contesto favorevole per promuovere una cultura e una educazione che vada oltre l'alimentazione. Esso rappresenta un contesto capace di risaltare le caratteristiche dei bambini, dai gusti alle competenze, e, nello stesso tempo, richiama le responsabilità educative della famiglia, della città intera, attorno al valore del cibo e alla qualità dell'alimentazione. La nostra Amministrazione, da sempre, ha posto particolare attenzione nell'erogazione del Servizio di Refezione Scolastica, impegnandosi a garantire qualità dei servizi offerti e cura alle esigenze individuali di ogni bambino. Per questo motivo il Comune di Cogoleto ha scelto di disporre di propri Centro di Cottura, all'interno dei Nidi, delle Scuole dell'Infanzia, dell'Istituto Comprensivo di Cogoleto per mantenere la titolarità del servizio, ma soprattutto farsi garante della qualità anche attraverso il controllo della nostra Dietista Comunale. Il pasto a scuola è un servizio quotidiano da erogare con sicurezza e diligenza, ma costituisce altresì uno strumento per fornire ai bambini le basi per una solida e duratura educazione alimentare.

Ma la Carta dei servizi non vuole essere semplicemente una guida ai servizi comunali, ma un vero e proprio patto fra il Comune e i suoi cittadini per condividere le regole del funzionamento dei servizi erogati in un'ottica di totale trasparenza. La Carta dei servizi promuove, infatti, una maggiore partecipazione alla vita pubblica da parte dei cittadini, che non solo hanno il diritto di richiedere e ottenere le informazioni che li riguardano, ma possono anche formulare proposte e suggerimenti, nonché inoltrare segnalazioni e reclami ove lo ritengano necessario. Da tale confronto scaturisce la volontà e l'impegno del Comune a migliorare continuamente la propria organizzazione, i propri servizi pubblici, il livello professionale dei propri dipendenti ed il benessere collettivo.

Vi invito, pertanto, a prendere visione di questi importanti strumenti di partecipazione, confidando nei vostri preziosi e indispensabili suggerimenti.

L'Assessore alle Politiche Educative

Marina Costa

Il Sindaco

Mauro Cavelli

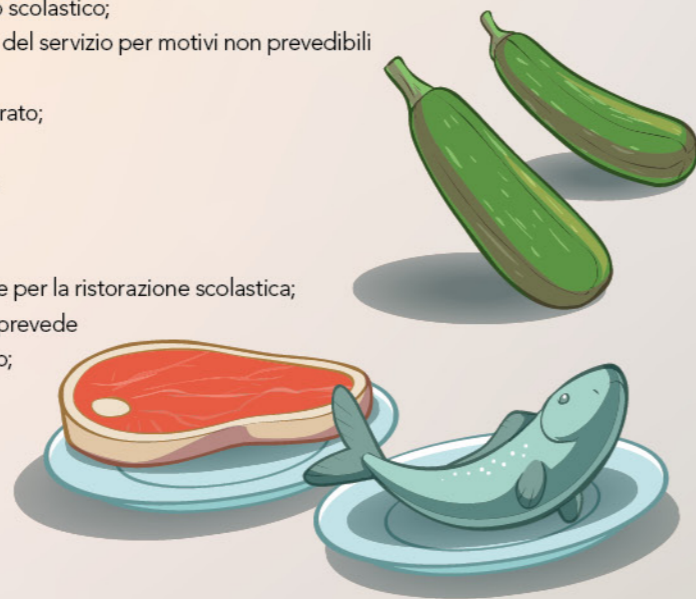
Insieme a voi

CI IMPEGNAMO A...

- erogare il servizio in maniera continuativa tenendo conto del calendario scolastico;
- garantire a tutta l'utenza in caso di inagibilità delle cucine o interruzioni del servizio per motivi non prevedibili un pasto sostitutivo (come descritto a pag.14);
- offrire ai bambini che mangiano a scuola un pasto gradevole ed equilibrato;
- garantire la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti forniti;
- favorire fin dall'infanzia l'adozione di comportamenti alimentari corretti;

ATTRAVERSO

- un menu elaborato in conformità ai L.A.R.N. e alle "linee guida" previste per la ristorazione scolastica;
- un processo produttivo basato sul sistema di cottura fresco-caldo, che prevede la preparazione e cottura dei cibi nella mattinata ed il consumo a pranzo;
- l'applicazione di un sistema produttivo che garantisce la massima sicurezza igienica del pasto;
- l'utilizzo di materie prime con alti standard qualitativi;
- il miglioramento continuo del servizio basato sulla valutazione del gradimento da parte di bambini, genitori e insegnanti.



COSA SONO I LARN?

I LARN, Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti indicano, attraverso precise tabelle, i fabbisogni nutrizionali giornalieri individuali, indicati in termini di apporto calorico, vitaminico e minerale, tenendo conto delle caratteristiche antropologiche della popolazione italiana, per fasce di età e stili di vita.

La sicurezza

ALIMENTARE

Per la massima sicurezza igienico sanitaria è previsto il Piano di Controllo Qualità Igienica che garantisce:

Sopralluoghi presso il magazzino centralizzato con analisi microbiologiche delle derrate.

Visite Ispettive presso il centro pasti e i plessi scolastici per verificare lo stato di igiene e manutenzione di locali e attrezzature, temperature dei cibi, comportamento del personale.

Analisi microbiologiche sulle mani degli operatori e su superfici di lavoro, utensili e attrezzature per verificare la corretta esecuzione delle operazioni di pulizia e sanificazione.

Prelievo di materie prime sia presso il magazzino centralizzato che presso il centro di cottura, da sottoporre ad analisi microbiologiche e/o chimico-fisiche.

Prelievo di materie prime da agricoltura biologica per analisi chimiche finalizzate alla quantificazione dei residui di pesticidi e delle aflatoossine.

Prelievo di piatti pronti al consumo (primi piatti, secondi piatti e contorni) presso il centro di cottura per analisi microbiologiche.



Piano di AUTOCONTROLLO

È lo strumento impiegato per definire tutte le misure utilizzate nella produzione dei pasti per garantire sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari. Esso si basa sui principi del metodo HACCP. Il protocollo HACCP utilizzato permette di individuare nell'intero processo produttivo le fasi critiche e valutarne i relativi rischi, fino a individuare le procedure mirate a prevenirli e rimuoverli.

Molta attenzione è rivolta quindi alla prevenzione verso ogni comportamento che possa considerarsi a rischio. A tal fine è di fondamentale importanza formare e responsabilizzare operatori in grado di conoscere le problematiche legate alle lavorazioni degli alimenti, in modo da adottare sempre comportamenti rigorosamente corretti. Il Piano di autocontrollo è stato compreso all'interno delle procedure del Sistema Qualità.

COSA VUOL DIRE HACCP?

La sigla sta per "Hazard Analysis and Critical Control Point" che significa "Analisi del pericolo e controllo dei punti critici" ed indica il metodo efficace per garantire la sicurezza degli alimenti



Quotidianamente nelle varie cucine vengono conservati i pasti test che sono campioni di riferimento disponibili per controllare la salubrità degli alimenti e possono essere sottoposti ad analisi solo in caso di contestazioni o sospette tossinfezioni alimentari. Sono costituiti da aliquote delle preparazioni (piatti) servite nella giornata scelti tra quelli maggiormente a rischio e più rappresentativi in base ai quantitativi prodotti. Non solo piatti preparati dalla cucina, ma anche confezioni integre di alimenti non manipolati, con l'esclusione del pane, della frutta intera e della bevanda.

La qualità DEL SERVIZIO

La scoperta e la valorizzazione della diversità è un importante filo conduttore nell'ambito delle iniziative educative. Il momento del pasto è un'occasione importante per sensibilizzare i bambini ad osservare e gustare piatti diversi, legati alle tradizioni alimentari locali ed etniche. In questo senso il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Cogoleto ha di nuovo puntato sulla qualità, coniugando la salute dei propri utenti con il gusto dei cibi tradizionali, l'attenzione al territorio locale con l'apertura al mondo.


UTILIZZO DEI PRODOTTI ALIMENTARI (ART.144 COMMA 1 D.LGS 50/2016)

Il servizio prevede l'utilizzo di prodotti Biologici, DOP IGP per la preparazione dei menu, secondo le specifiche tecniche di base indicate nel Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 pubblicato sulla G.U. del 21 settembre 2011, n.220 - Allegato 1 - punto 5.3.1, rubricato alla voce: "produzione degli alimenti e delle bevande" ed il programma di seguito elencato:

ALIMENTI BIOLOGICI PER IL 100% Reg. CE 834/2007 e s.m.i. e D.M. 27 novembre 2009 "Disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti CE n. 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"		FREQUENZA
Per tutte le tipologie di utenza, ovvero: Asili Nido Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali	Frutta fresca (ogni tipo richiesto)	tutti i giorni
Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Insegnanti ed eventuali visitatori autorizzati	Frutta, verdure e ortaggi anche gelo dove richiesti, legumi, cereali, pane bianco, pane integrale e prodotti da forno, pasta, riso roma, riso parboiled, farina, patate, polenta, pomodori pelati o polpa di pomodoro, prodotti trasformati, formaggio fresco, latte UHT, latte fresco, ricotta, yogurt, gelato, misto d'uova pastorizzate, olio extravergine di oliva, carne di vitellone	sempre secondo menu

ALIMENTI D.O.P. PER IL 100%		FREQUENZA
Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, art. 5.3.1 rubricato alla voce: "produzione degli alimenti e delle bevande"		
Per tutte le tipologie di utenza, ovvero: Asili Nido Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali	Parmigiano Reggiano 	sempre secondo menu
Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Insegnanti ed eventuali visitatori autorizzati	Grana Padano, Asiago, basilico genovese, bresaola della Valtellina, Patata di Bologna, Prosciutto di Parma, Raschera, Toma piemontese, Olio riviera ligure 	sempre secondo menu



ALIMENTI I.G.P. PER IL 100%		FREQUENZA
Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, art. 5.3.1 rubricato alla voce: "produzione degli alimenti e delle bevande"		
Per tutte le tipologie di utenza, ovvero: Asili Nido Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali		sempre secondo menu come pietanza
Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Insegnanti ed eventuali visitatori autorizzati		



ALIMENTI DI FILIERA

prodotti tradizionali italiani, a filiera tracciata/certificata inseriti nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

ALIMENTI DI FILIERA PER IL 100%		FREQUENZA
Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, art. 5.3.1 rubricato alla voce: "produzione degli alimenti e delle bevande"		
Per tutte le tipologie di utenza, ovvero: Asili Nido Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali	 Carne a filiera tracciata razza piemontese	sempre secondo menu
Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Insegnanti ed eventuali visitatori autorizzati		



PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE		FREQUENZA
Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, art. 5.3.1 rubricato alla voce: "produzione degli alimenti e delle bevande"		
Per tutte le tipologie di utenza, ovvero: Asili Nido Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali	 Filetti di platessa, merluzzo o halibut	sempre secondo menu
Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Insegnanti ed eventuali visitatori autorizzati		



ALIMENTI TRADIZIONALI LIGURI PER IL 100% Presenti nell'elenco pubblicato sul sito della Regione Liguria		FREQUENZA
Per tutte le tipologie di utenza, ovvero: Asili Nido Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Insegnanti ed eventuali visitatori autorizzati	Prosciutto Cotto, formaggetta (savonese, di stella, della valle stura), albicocca di valleggia, pomodoro cuore di bue, zucchini genovese, canestrelli, focaccia, ravioli di erbe, taggion, trofie.	sempre secondo menu



PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Il Comune promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti del Commercio equo e solidale - Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria" - nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di acquisto di beni e servizi da terzi. Verrà pertanto garantito l'utilizzo di tali prodotti per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

ALIMENTI PROVENIENZA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, punto 5.4.4 rubricato alla voce: "requisiti dei prodotti esotici"		FREQUENZA
Asili Nido	Banana bio	1 volta a settimana
	Tavoletta di cioccolato	1 volta al mese in alternativa al dessert (budino, gelato, yogurt)
	Cacao amaro	Per la preparazione di dolci (torta casalinga) previsti in menu
	Zucchero di canna	Per la preparazione di dolci (torta casalinga) previsti in menu



ALIMENTI PROVENIENZA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, punto 5.4.4 rubricato alla voce: "requisiti dei prodotti esotici"		FREQUENZA
Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali Scuole Primarie, Secondarie di Primo Grado Adulti	Cous Cous	1 volta all'anno per tutti gli utenti in occasione della giornata equosolidale (periodo primavera-estate)
	Riso	1 volta all'anno per tutti gli utenti in occasione della giornata equosolidale (periodo autunno-inverno)
	Cracker al sesamo	1 volta all'anno per tutti gli utenti in occasione della giornata equosolidale (periodo primavera-estate)
	Mini grissini al mais integrale	1 volta all'anno per tutti gli utenti in occasione della giornata equosolidale (periodo autunno-inverno)
	Bribon	1 volta all'anno per tutti gli utenti in occasione della giornata equosolidale (periodo autunno-inverno)
	Pequena	1 volta all'anno per tutti gli utenti in occasione della giornata equosolidale (periodo primavera-estate)



Organizzazione

DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica viene offerto ogni giorno ad alunni ed insegnanti frequentanti asilo nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie inferiori che si trovano sul territorio comunale.

I pasti vengono preparati la mattina stessa del giorno in cui vengono consumati presso tre centri di cottura di proprietà comunale, nello specifico:

CENTRO COTTURA GIOIELLO:

situato nel complesso scolastico di Via Gioiello 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. Reccano.

CENTRO 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 2 Km dal centro 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 mantengono la temperatura al di sopra dei 65° C come previsto dalla normativa. All'interno della cucina 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.

CENTRO COTTURA DON MILANI:

situati all'interno del Plesso Prescolastico Don Milani a cui fanno capo i bimbi e le insegnanti dell'asilo Nido e della Scuola dell'Infanzia Don Milani. Tutti i centri di cottura e tutti i refettori sono provvisti di regolare autorizzazione sanitaria per la produzione e la somministrazione dei pasti che vengono serviti agli utenti nei refettori di appartenenza da personale CIR food con l'utilizzo di stoviglie tradizionali, ovvero, piatti in ceramica, stoviglie in acciaio e bicchieri in vetro infrangibile.

Composizione

DEL PASTO

Il pasto giornaliero per tutti i servizi è composto da:

un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
pane
frutta
(o un succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato)



Menu

I menu vengono elaborati da personale tecnico specializzato del settore Istruzione del Comune di Cogoleto e sono in aderenza alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e alle "Linee guida nazione della ristorazione scolastica" redatte dal Ministero della salute.

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 gli utenti del centro pasti Gioiello, che mangiano in mensa a giorni alterni, il menu invece varia mensilmente al fine di evitare la "noia alimentare" e proporre a tutti l'alternanza dei vari piatti che compongono lo schema dietetico.

I menu aggiornati si possono trovare sul sito www.comune.cogoleto.ge.it nella sezione istruzione.

Nella stessa pagina sarà possibile consultare giorno per giorno i "CONSIGLI PER LA CENA".

Pasta

SCORTA

È composto da alimenti di scorta per ogni utente, da utilizzarsi in situazioni di emergenza, conservato presso le sedi scolastiche. Il "Pasto scorta" deve essere utilizzato esclusivamente per cause climatiche o cause gravi non prevedibili e comunque, previa autorizzazione del Comune, che mettono a repentaglio l'incolumità degli utenti o degli addetti al trasporto.

Cestino

DA VIAGGIO

In caso di gite scolastiche il Comune può richiedere, previa prenotazione da effettuarsi almeno tre giorni prima del momento del consumo, i cestini da viaggio. È così composto: focaccia, panino con formaggio o prosciutto, succo di frutta, the, biscotti o prodotto da forno, frutta, acqua minerale, tovaglioli, bicchiere monouso.

Diete

SPECIALI

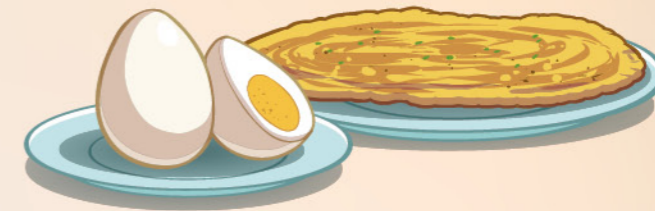
Se i bambini presentano patologie particolari è possibile, previa presentazione di prescrizione medica al Servizio di Ristorazione del Comune, usufruire di un regime dietetico personalizzato. Le diete vengono elaborate e preparate da personale specializzato adeguatamente formato in materia di intolleranze e allergie alimentari. Il certificato medico (ad eccezione di patologie quali celiachia, favismo, diabete, fenilchetonuria) deve essere presentato all'inizio di ogni anno scolastico (precisamente entro il 20 agosto).

È possibile usufruire di diete di transizione (diete in bianco) per un massimo di tre giorni comunicando della necessità direttamente all'insegnante. Per usufruire invece di diete particolari dettate da motivi religiosi dovrà essere presentata un'autocertificazione da parte del genitore. È possibile consultare e scaricare l'apposita modulistica sul sito www.comune.cogoleto.ge.it.

Il regime dietetico per patologie viene dettagliatamente indicato dal personale tecnico comunale, che provvede a redigere dieta personalizzata che viene inviata al gestore, al capostruttura e al genitore che ha richiesto la dieta. Il gestore del servizio attraverso il proprio personale tecnico specializzato predisporrà il menu giornaliero personalizzato.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete è separata da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

La preparazione e la distribuzione dei pasti dietetici segue rigorose e dettagliate procedure contenute nel Manuale di Autocontrollo del gestore. Sia la preparazione che la distribuzione sono giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.



Variazione

DEL MENU

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune. Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste, concordate e autorizzate.

In via temporanea e previa comunicazione potranno essere effettuate variazioni di menu nei seguenti casi:

- Improvviso guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzione dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica;
- Avaria delle strutture di termoconservazione dei prodotti deperibili.



Personale

Tutto il personale operante all'interno del servizio viene regolarmente formato secondo quanto previsto dalle vigenti normative in materia. In particolare i temi trattati sono: alimentazione e dietetica, autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, salute e sicurezza sul lavoro, comportamento igienico durante il lavoro.

I sistemi di verifica DEL SERVIZIO EROGATO E DELLA QUALITÀ

Diversi sono gli organismi preposti al controllo: Servizio di Igiene Pubblica della Asl, NAS, l'ufficio preposto Comunale, la commissione mensa ed i controlli del gestore. Ogni organismo effettua le opportune verifiche con modalità e competenze specifiche in base al ruolo ricoperto.

CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE

L'Amministrazione Comunale effettua, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che ritiene opportune, controlli presso la cucina al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate, l'etichettatura degli alimenti, l'organizzazione del personale, le condizioni igieniche, lo stato delle attrezzature in uso, e controlli presso i refettori per verificare la conformità del servizio anche attraverso controlli microbiologici da parte di un laboratorio incaricato.

CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

È diritto dei membri della Commissione Mensa, senza preavviso alle cucine, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi al centro cottura e ai refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo nei refettori, i componenti della Commissione Mensa hanno l'obbligo di redigere appositi verbali in cui vengono monitorati gradibilità del pasto, la temperatura del pasto, le condizioni igieniche, le caratteristiche del servizio. I membri della Commissione hanno diritto all'assaggio del pasto completo al fine di valutarne la gradibilità.

Tali verbali vengono discussi durante le riunioni della Commissione Mensa, al fine di migliorare il Servizio offerto ed aumentare il livello di gradibilità. Tali verbali sono consultabili sul sito internet www.comune.cogoleto.ge.it.

CONTROLLI DA PARTE DEL GESTORE

Il gestore svolge controlli giornalieri attraverso personale tecnico responsabile del Servizio che verifica le modalità di preparazione presso il centro cottura, le modalità di distribuzione del pasto presso i refettori e rimane a disposizione dell'utenza per eventuali informazioni. Il gestore si avvale inoltre di un Laboratorio d'analisi, riconosciuto dal Ministero della Sanità, che con frequenza mensile effettua prelievi di cibi e tamponi su personale ed attrezzature e conduce verifiche ispettive sui locali di produzione e sui terminali (refettori) con lo scopo di accertare le corrette modalità di conduzione del servizio sotto il profilo igienico sanitario.

CONTROLLI DA PARTE DELL'ASL E DEI NAS

L'Asl di competenza effettua, senza preavviso, controlli presso la cucina e i refettori al fine di verificare le modalità di stoccaggio delle derrate, l'etichettatura degli alimenti, lo stato delle attrezzature in uso, la qualità igienico-nutrizionale del pasto e le condizioni igienico-sanitarie del personale alimentarista, della cucina e delle sale di distribuzione.

Customer SATISFACTION

Il gestore per verificare la soddisfazione del cliente ogni anno effettua un'indagine apposita in cui vengono intervistati gli utenti circa la qualità del pasto in mensa. I risultati dell'indagine sono consultabili sul sito www.comune.cogoleto.ge.it

Iniziative DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il progetto di educazione alimentare "Le mille anime del cibo" è stato riconosciuto dal Ministero della Salute quale una tra le migliori pratiche di prevenzione alla salute sul territorio nazionale ed inserita nel programma "Guadagnare salute". Si rimanda al sito www.comune.cogoleto.ge.it per avere maggiori informazioni in merito.

Iscrizioni

PAGAMENTI

Il genitore è tenuto ad effettuare le ricariche - on-line dalla propria postazione internet , o presso la tesoreria Comunale Banca CA.RI.GE, o presso l'Ufficio Tariffe – Stanza 7 – del Comune di Cogoleto o presso Farmacia Comunale – indicando il codice PAN e il nominativo dell'alunno/a, secondo gli importi desiderati (ricarica minima corrispettivo di tre pasti). In condizioni di disagio economico/sociale è possibile richiedere la riduzione o l'esenzione totale del pagamento presentando apposita richiesta scritta all'ufficio servizi sociali.

Per maggiori informazioni si rimanda al sito www.comune.cogoleto.ge.it.

APPREZZAMENTI. RECLAMI. RICORSI

Le segnalazioni e i reclami inerenti il servizio devono avvenire in forma scritta. Devono essere presentati via posta, fax, telefono alla dirigenza di Settore o al Sindaco, anche con procedure telematiche, indicando sempre data, oggetto, generalità e modalità di reperimento del proponente; non vengono tenute in considerazione segnalazioni anonime. La famiglia può rivolgere istanze, reclami, osservazioni in merito a tutti gli aspetti inerenti la qualità del pasto.

Impegni

A CHI RIVOLGERSI PER SAPERNE DI PIU'?

Refezione scolastica

Responsabile del Settore

Ivana Manfellotto - tel. 010 91 70 267

e-mail: istruzione@comune.cogoleto.ge.it

Ufficio tariffe

Donatella Vanni - tel. 010 91 70 273

e-mail: tariffeistruzione@comune.cogoleto.ge.it

Orario di ricevimento al pubblico

Lunedì: dalle ore 15,00 alle ore 17,30

Mercoledì: dalle ore 15,00 alle ore 17,30

Giovedì: dalle ore 9,00 alle ore 12,30

Comune di Cogoleto

via Rati, 66 - 16016 Cogoleto (Genova)

tel. +39 010 91 701 - fax +39 010 91 70 225 - www.comune.cogoleto.ge.it

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento CE 834/07, recentemente integrato dal Reg CE 889/08 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
- Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012.
- Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del Commercio Equo e Solidale in Liguria".
- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica".
- LARN (Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti).
- "Linee guida per una sana e corretta alimentazione".
- Capitolato speciale d'appalto "AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE COMPRESIVO DEL SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE PASTI DEGLI ASILI NIDI, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DI COGOLETO ANNO SCOLASTICO 2016/2017" - CIG 6757930441.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011; relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- L. 283/1962 > disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- DPR 327/1980 (26/03/1980) > regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- D.Lgs. 109/1992 (27/01/1992) > attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, modificato dai D.P.C.M. 6 Febbraio 1996, n. 175, 28 Luglio 1997, n. 311 e dal D.Lgs. 25 Febbraio 2000, n. 68.
- D.Lgs. 123/1993 (03/03/1993) > attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale microbiologico dei prodotti alimentari.
- Reg. CE 178/2002 (28/01/2002) e successive modifiche e/o integrazioni > che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Reg. CE 852/2004 (29/04/2004) e successive modifiche e/o integrazioni > sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Ristorazione Collettiva, elaborato dal Comitato Tecnico per la Sicurezza Alimentare di ANGEN e Legacoop Servizi, ed approvato dal Ministero della Salute DGISAN 0042521-P del 18/12/2012

