



COMUNE DI VICENZA
Servizio Istruzione, Sport e Partecipazione

Servizio di ristorazione scolastica



Carta dei Servizi

INDICE

1.	PREMESSA	pag.	2
	1.1 Principi fondamentali	pag.	2
2.	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	pag.	3
	2.1 I nostri obiettivi	pag.	4
	2.2 La normativa di riferimento	pag.	4
	2.3 L'acquisto delle derrate alimentari	pag.	5
	2.4 La qualificazione dei fornitori	pag.	6
	2.5 La qualità dei controlli	pag.	6
	2.6 La formazione del personale	pag.	7
	2.7 La valutazione del servizio	pag.	7
3.	L'ELABORAZIONE DEI MENU'	pag.	7
	3.1 Criteri per la realizzazione di un menù	pag.	8
	3.2 Gli obiettivi nutrizionali	pag.	8
	3.3 Diete speciali per motivi sanitari	pag.	8
	3.4 Diete speciali per motivi etico-religiosi	pag.	9
4.	METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI	pag.	9
5.	RUOLI E COMPITI DEL PERSONALE	pag.	11
6.	RAPPORTI CON I CITTADINI	pag.	11
7.	CONTATTI	pag.	12
	ALLEGATO 1: Scheda per rilevazione qualità nutrizionale e organolettica	pag.	13
	ALLEGATO 2: Menù per gli Asili Nido e le Scuole dell'Infanzia	pag.	14
	ALLEGATO 3: Modulo di richiesta per le diete speciali	pag.	15
	ALLEGATO 4: Scheda per proposte e suggerimenti	pag.	16

1. PREMESSA

La Carta dei Servizi è uno strumento attraverso il quale il Comune di Vicenza, come soggetto che eroga un servizio pubblico, individua gli standard della propria prestazione, dichiarando i propri obiettivi e riconoscendo specifici diritti in capo al cittadino che usufruisce del servizio.

Attraverso la Carta dei Servizi i soggetti erogatori di servizi pubblici si impegnano a rispettare determinati standard qualitativi e quantitativi, con l'intento di monitorare e migliorare le modalità di fornitura e somministrazione.

La presente Carta dei Servizi è realizzata dal Servizio istruzione, sport e partecipazione ed è rivolta agli utenti delle scuole primarie, delle scuole dell'infanzia comunali e statali e degli asili nido comunali che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica.

Descrive le scelte relative all'alimentazione e le opportunità del servizio, assicurando ai cittadini la massima trasparenza, fissa gli standard di qualità e gli strumenti per verificarne il rispetto, impegnandosi a individuare gli obiettivi di miglioramento.

1.1 I principi fondamentali:

Il presente documento si ispira ai principi fondamentali previsti dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 e al D. Lgs. 286 del 1999 di seguito descritti:

- ✓ **Legalità:** l'erogazione dei servizi e il generale funzionamento dell'Amministrazione comunale s'ispirano al principio di legalità, nel rispetto delle norme, delle leggi e dei regolamenti applicabili.
- ✓ **Eguaglianza e imparzialità:** l'Amministrazione garantisce parità di trattamento nei confronti di tutti i cittadini, senza distinzione di razza, etnia, sesso, lingua, religione e opinioni politiche, condizione sociale o grado di istruzione erogando i servizi secondo criteri di obiettività, giustizia e imparzialità.
- ✓ **Continuità:** il Comune di Vicenza si impegna a erogare la ristorazione scolastica in maniera continuativa sulla base del calendario scolastico emesso dalla Regione Veneto; nell'ambito delle modalità stabilite dalla vigente normativa, l'erogazione dei servizi pubblici avviene, salvo conclamati casi di forza maggiore o previsti da specifiche norme di legge, con continuità, regolarità e senza interruzioni; nel caso di funzionamento irregolare o d'interruzione del servizio, saranno adottate tutte le misure necessarie al fine di limitare al minimo i tempi dell'irregolarità e di ridurre il più possibile i disagi all'utenza cercando, per quanto possibile, di comunicare preventivamente l'eventuale interruzione del servizio.
- ✓ **Efficacia ed efficienza:** il Comune di Vicenza pone il massimo impegno affinché i servizi siano erogati in modo da garantire un idoneo grado di efficienza ed efficacia mediante la ricerca delle soluzioni organizzative, procedurali e tecnologiche più idonee, ponendo in essere le condizioni e le misure idonee al perseguimento del miglior risultato, adeguato ai bisogni dell'utenza, compatibilmente con le risorse disponibili.
- ✓ **Partecipazione:** il Comune di Vicenza si impegna a promuovere la partecipazione dei cittadini alla prestazione del servizio pubblico, sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione dei servizi, sia per favorire il rapporto collaborativo; l'utente, in base alle modalità stabilite dalla normativa vigente in materia, ha diritto di accesso alle informazioni che lo riguardano. Per migliorare la prestazione dei servizi pubblici e la partecipazione attiva dei cittadini, questi possono produrre documenti, osservazioni o formulare suggerimenti, nonché presentare reclami per eventuali disservizi rilevati nell'erogazione dei servizi stessi.
- ✓ **Chiarezza, Trasparenza e riservatezza:** il Comune di Vicenza considera l'informazione, tempestiva ed efficace, fondamentale per la qualità dei servizi erogati e dei rapporti con gli utenti; in tal senso, l'informazione costituisce il presupposto imprescindibile per una

partecipazione piena e consapevole da parte dei cittadini alla modalità di erogazione dei servizi. All'utente è quindi garantita un'informazione comprensibile, semplice, completa e tempestiva riguardo alle procedure ai tempi e ai criteri di erogazione dei servizi, nonché ai diritti e alle opportunità di cui può godere. Il Comune di Vicenza garantisce il diritto alla protezione dei dati personali e si attiene alle disposizioni del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento UE 2016/ 679

- ✓ **Informazione:** il Comune di Vicenza considera l'informazione, tempestiva ed efficace, fondamentale per la qualità dei servizi erogati e dei rapporti con gli utenti. In tal senso, l'informazione costituisce il presupposto imprescindibile per una partecipazione piena e consapevole da parte dei cittadini alla modalità di erogazione dei servizi. All'utente è quindi garantita un'informazione comprensibile, semplice, completa e tempestiva riguardo alle procedure ai tempi e ai criteri di erogazione dei servizi, nonché ai diritti e alle opportunità di cui può godere.

2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Vicenza si articola in due tipologie di servizio:

1) **GESTIONE DIRETTA:** il Comune di Vicenza gestisce direttamente il servizio di ristorazione scolastica che è rivolto a tutti i bambini che frequentano gli asili nido comunali, le scuole dell'infanzia comunali e statali e la scuola dell'infanzia "A. Fiorasi", ubicati sul territorio comunale. Presso il Centro di Produzione Pasti con sede in Via Goldoni n. 41, si svolge tutta l'attività amministrativa, gestionale ed operativa del servizio di ristorazione.

I pasti per i bambini degli asili nido comunali sono preparati nelle cucine interne di tutti gli asili nido e delle scuole dell'infanzia "Dalla Scuola", "Rossini", "Villaggio del Sole", da cuochi professionalmente qualificati. I pasti per le scuole dell'infanzia comunali e statali cittadine sono preparati presso il Centro di Produzione Pasti, e distribuiti ogni giorno presso ogni struttura.

I pasti sono posti in bacinelle di acciaio inox gastronorm contenenti le porzioni, collocati in appositi contenitori termici (isostatici), in grado di mantenere la temperatura dei cibi secondo quanto previsto dalla normativa e, infine, trasportati con mezzi appositamente dedicati, in regime di "legame caldo-fresco" a ciascuna scuola.

Qui i pasti sono somministrati dal personale esecutore scolastico, addetto alla mensa.

Il sistema della multiporzione consente, rispetto alla monoporzione, di evidenziare maggiormente la qualità complessiva dei cibi e di mantenerli alla giusta temperatura.

2) **GESTIONE IN APPALTO:** i pasti per i bambini e ragazzi delle scuole primarie statali sono affidati a ditte esterne, specializzate nel settore della ristorazione scolastica, selezionate con gara d'appalto europea e in possesso di certificazione di qualità. L'impegno dell'Amministrazione comunale è di garantire che il servizio mensa affidato a ditte esterne abbia gli stessi standard di qualità delle scuole dell'infanzia statali gestite in forma diretta.

Tutti i pasti vengono preparati e distribuiti in giornata.

2.1 I nostri obiettivi

Gli obiettivi prioritari dell'Amministrazione comunale sono la soddisfazione dell'utenza e il costante miglioramento della qualità del servizio da perseguire attraverso:

- una particolare cura per l'alimentazione del bambino, utilizzando, quando possibile, prodotti di qualità provenienti da colture biologiche, con particolare attenzione all'adozione di menù elaborati in collaborazione con l'ULSS e con la possibilità di proporre diete speciali per motivi

sanitari o per motivi etici/religiosi;

- un rigoroso programma di autocontrollo igienico sanitario per garantire il rispetto delle procedure HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points = Analisi del rischio e gestione dei punti critici) nell'approvvigionamento, nella conservazione e nella preparazione dei cibi, che si attua attraverso l'attento monitoraggio delle cucine anche supportato da irrate analisi di laboratorio;
- l'informazione e l'ascolto delle famiglie in merito ai menu adottati e, più in generale, su qualsiasi problematica legata all'alimentazione scolastica in collaborazione con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ULSS 8 Berica;
- la programmazione di una mirata attività di formazione del personale al fine di realizzare un miglioramento continuo del servizio.

2.2 La normativa di riferimento

Dal punto di vista igienico-sanitario la preparazione e la somministrazione dei pasti avviene nel rispetto delle normative di riferimento comunitarie e nazionali in particolar modo del "Pacchetto Igiene":

- **Reg. (CE) n. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 Gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare".
- **Reg. (CE) n. 882 del 29/04/2004** relativo ai controlli ufficiali dei prodotti alimentari (D. Lgs. 3 Marzo 1993 n°123, attuazione della direttiva 89/397/CE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari).
- **Reg. (CE) n. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.
- **Reg. (CE) n. 853/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale.
- **D. Lgs. n. 190 del 05/04/2006** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del Reg. (CE) 178/2002".

Particolare attenzione è posta alla rintracciabilità alimentare (in conformità al regolamento Reg. (CE) n. 178/2002) attraverso la riottizzazione di tutte le derrate alimentari e la gestione dei dati con un apposito software, in modo da poter ripercorrere in qualsiasi momento la filiera alimentare dal prodotto finito fino al produttore.

La sicurezza igienico-sanitaria dei pasti è alla base di tutta l'attività svolta ed è data dalla combinazione di piano di autocontrollo e sistema HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points).

La procedura d'autocontrollo si avvale della seguente documentazione:

- piano di autocontrollo
- manuale di corretta prassi igienica
- tabelle di monitoraggio settimanali

Il sistema di autocontrollo pone particolare attenzione alla qualità:

- delle derrate alimentari
- dei fornitori
- dei controlli
- della formazione del personale

Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) la cui traduzione è "sistema di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici" (detto anche "Sistema di autocontrollo delle preparazioni degli alimenti") si basa dei seguenti principi:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

2.3 L'acquisto delle derrate alimentari

I capitolati speciali di appalto per l'acquisto dei generi alimentari sono predisposti sulla base dei menù in vigore e degli standard qualitativi che rispondono a requisiti merceologici specifici.

Gli alimenti che vengono acquistati sono tutti di prima qualità, OGM FREE (assenza di ingredienti transgenici) e conformi alle norme previste per tipologia di prodotto.

L'Amministrazione Comunale, applicando i **criteri ambientali minimi (CAM) ai sensi del Piano D'azione Nazionale sul Green Public Procurement** ha previsto nelle diete dei bambini prodotti certificati DOP, IGP, STG, MSC, come ad esempio:

- **DOP**: grana padano, formaggio Asiago, olio extra vergine d'oliva, frutta;
- **IGP**: vitellone bianco dell'appennino centrale, riso vialone nano IGP;
- **BIOLOGICO**: pomodori pelati, pasta, olio extra vergine d'oliva, stracchino, mozzarella, yogurt, carne di pollo;
- **MSC** (Marine Stewardship Council): cuoricini di merluzzo.

I prodotti biologici sono identificabili come prodotti "il cui sistema di produzione esclude i prodotti chimici di sintesi, usa fertilizzanti organici, adotta rotazioni e alternanze colturali, riduce al minimo indispensabile le lavorazioni del terreno, garantisce agli animali condizioni di vita conformi alle esigenze delle singole specie".

I prodotti di coltivazione biologica sono certificati dagli Organismi di Controllo riconosciuti dallo Stato, sulla base del Regolamento CEE 2092/91.

Si fa uso esclusivo di verdura fresca per tutte le preparazioni (minestre, purè, etc.) tranne per piselli, fagiolini e spinaci che sono surgelati.

L'aggiudicazione dei prodotti in sede di gara avviene dando valore preminente alle caratteristiche qualitative degli alimenti e della ditta fornitrice.

Per tracciabilità degli alimenti s'intende: "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione".

Pertanto la lettura dell'etichetta alimentare consentirà di conoscere la tracciabilità e la rintracciabilità di ciascun alimento e ciò permetterà di poter scegliere e acquistare alimenti con caratteristiche precise, che meglio tutelano il consumatore e gli offrono maggiori garanzie.

2.4 La qualificazione dei fornitori

Alle ditte che partecipano alle gare per la fornitura dei generi alimentari vengono richiesti i seguenti requisiti che in sede di aggiudicazione sono oggetto di valutazione:

- 1) Documentare precise garanzie in merito al sistema di allevamento degli animali;
- 2) Documentare il risultato periodico delle analisi sul prodotto;
- 3) Documentare le misure adottate per la verifica delle condizioni igienico-sanitarie dei prodotti;
- 4) Documentare l'assenza di OGM;
- 5) Fornire copia del piano di autocontrollo (sistema H.A.C.C.P);
- 6) Fornire copia della certificazione di qualità in possesso (ISO);
- 7) Documentare l'attrezzatura tecnica e dei magazzini e loro abilitazione CEE;
- 8) Descrivere i mezzi di trasporto impiegati, in particolare se con temperature differenziate;
- 9) Descrivere le modalità di consulenza post-vendita: tecnica, gestionale, ecc.;
- 10) Permettere sopralluoghi presso la propria struttura o presso le strutture dei sub-fornitori per effettuare in qualsiasi momento visite ispettive e prelievi di campioni per analisi di laboratorio di ogni tipo.

2.5 La qualità dei controlli

La qualità degli alimenti e la sicurezza igienico-sanitaria sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione al fine di garantire la tutela della salute dei bambini e del personale presente nelle strutture.

Tutte le fasi del servizio (ricevimento materie prime, produzione, trasporto e somministrazione dei pasti) sono soggette a controlli interni da parte del personale comunale.

Inoltre altri controlli sono svolti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale dell'ULSS n. 8 Berica che hanno competenze prescrittive e sanzionatorie ed effettuano attraverso i propri medici, veterinari e ispettori sanitari sopralluoghi presso tutte le cucine e le mense dei nidi e delle scuole dell'infanzia.

Particolare attenzione viene riservata al Centro di Produzione Pasti in via Goldoni, dove si ricevono le derrate alimentari utilizzate per la preparazione di tutti i pasti.

Qui i controlli sono più frequenti e si effettuano periodicamente operazioni di prelievo di campioni degli alimenti e dei pasti pronti per i controlli microbiologici.

2.6 La formazione del personale

Il servizio di ristorazione scolastica da molti anni investe nella formazione e nell'aggiornamento del personale. Ciò consente di migliorare la qualità complessiva della produzione alimentare, sia dal punto di vista igienico-sanitario che dal punto di vista della qualità percepita.

2.7 La valutazione del servizio

Nei plessi scolastici viene effettuata periodicamente la rilevazione della qualità nutrizionale ed organolettica dei pasti, avvalendosi di una scheda di valutazione (ALLEGATO 1).

I risultati della rilevazione vengono raccolti ed elaborati dal Servizio di ristorazione e utilizzati per rispondere in modo più appropriato alle esigenze dei bambini.

3. L'ELABORAZIONE DEI MENU'

La nutrizione del bambino è connessa a problematiche diverse nei paesi industrializzati e in quelli in via di sviluppo. In questi ultimi si tratta di garantire la sopravvivenza, quindi di un imperativo vitale a breve termine; all'opposto, nei paesi industrializzati, l'imperativo è a lungo termine in quanto connesso con l'insorgenza in età adulta di malattie cronico degenerative a componente nutrizionale legate all'assunzione eccessiva di alimenti ad alta densità energetica, ricchi in grassi e zuccheri

semplici, ma poveri di carboidrati complessi e di fibra alimentare. La prevenzione delle malattie cronico degenerative a componente nutrizionale rientra tra le competenze dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e dell'attività dei Servizi di Educazione e Promozione della Salute (S.E.P.S.) delle aziende sanitarie locali.

Ai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. compete la valutazione delle tabelle dietetiche a valenza preventiva, sia sotto l'aspetto nutrizionale che sotto l'aspetto della sicurezza alimentare (ALLEGATO 2).

Poiché il pranzo rappresenta l'occasione alimentare in cui si ha la maggiore assunzione calorica della giornata, pari al 40%, è fondamentale che nello stesso sia prevista una razionale suddivisione ed introduzione dei nutrienti necessari.

Il pranzo nella mensa scolastica ha uno scopo oltre che nutrizionale anche educativo, divenendo un'ottima occasione in cui il bambino ha la possibilità di acquisire corrette abitudini alimentari.

La corretta e soprattutto variata proposta dei menù ha infatti la funzione di educare al gusto i piccoli che diverranno i consumatori di domani ed indirettamente di coinvolgere le famiglie e, conseguentemente, la comunità.

Fissati gli standard calorici dei pasti e dei relativi apporti in nutrienti è necessario procedere alla scelta degli alimenti utili per soddisfare queste esigenze.

E' bene che tutti i gruppi alimentari siano utilizzati per garantire l'apporto di proteine sia di origine animale che vegetale, di lipidi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, di glucidi a lento ed immediato assorbimento, nonché di sali minerali e di vitamine.

Variando sistematicamente ed in modo razionale la scelta dei cibi, attingendo a tutti i gruppi alimentari, si coprono i fabbisogni nutrizionali senza dover ricorrere ad integrazioni con vitamine od altri nutrienti.

3.1 Criteri per la realizzazione di un menù

Per realizzare un menù equilibrato il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti di una collettività omogenea, come quella scolastica, dev'essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici (L.A.R.N. Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti e Nuove Linee Guida per la popolazione italiana).

- La “dieta mediterranea”, caratterizzata da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale quali i cereali, le verdure, la frutta, i legumi e l'olio extravergine di oliva ben si inserisce nel contesto di tali riferimenti e riveste un ruolo primario nella prevenzione di numerose patologie cronico degenerative connesse con l'alimentazione.
- Nella stesura dei menù si deve tenere conto delle caratteristiche merceologiche delle materie prime e delle modalità di preparazione degli alimenti.
- E' opportuno prevedere la rotazione del menù in base alle caratteristiche intrinseche di alcune pietanze e alla stagionalità della frutta e delle verdure, evitando l'uso delle primizie e dei prodotti tardivi.
- Le pietanze devono essere distanziate attraverso un menù articolato in quattro o cinque settimane per sviluppare la percezione delle singole qualità del gusto.
- Si devono privilegiare i metodi di cottura semplici che riducano al minimo le modificazioni chimico-fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento.

3.2 Gli obiettivi nutrizionali

- garanzia di sicurezza del pasto nella scelta degli ingredienti e delle preparazioni;
- equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto e della giornata alimentare;
- varietà ed alternanza degli alimenti;
- aderenza al gusto collettivo ed al contesto delle abitudini alimentari locali;
- orientamento del gusto verso alimenti e preparazioni che rispondano a strategie di prevenzione

nutrizionale;

- soddisfazione del bambino rispetto alle attese, in termini di interazione tra colore/sapore/consistenza/volumetria ed immagine percepita del piatto.

3.3 Diete speciali per motivi sanitari

All'atto dell'iscrizione, i genitori dei bambini iscritti agli asili nido devono far pervenire al Servizio di Ristorazione Scolastica la richiesta di dieta speciale, completa di certificato medico in originale, mentre i genitori dei bambini iscritti alle scuole dell'infanzia e alle scuole primarie in fase di iscrizione al servizio mensa nella piattaforma SCHOOL NET allegheranno copia del certificato medico.

Il certificato medico deve riportare in maniera chiara e dettagliata il tipo di dieta speciale prescritta per il proprio figlio.

Il SIAN valuta in via preventiva ogni certificazione pervenuta alla Gestione Scuole Materne e Asili Nido, escludendo i certificati non congrui.

Le diete speciali sanitarie richiedono una particolare responsabilità e fattiva collaborazione di tutte le persone che operano nei nidi e nelle scuole dell'infanzia (pediatri, educatori, insegnanti, cuochi, esecutori scolastici), al fine di offrire un pasto sicuro e rispondente alle necessità dei bambini.

Al momento dell'arrivo dei pasti il personale addetto alla somministrazione verifica la corrispondenza delle diete speciali pervenute con quelle certificate e si accerta, assieme alle insegnanti, che a ciascun bambino venga servita a tavola la propria dieta.

Per quanto possibile vengono proposti ai bambini alimenti alternativi, cercando di perseguire al massimo gli obiettivi nutrizionali.

Le diete speciali vengono prodotte nella cucina centrale in contenitori monoporzionati termosaldati e nelle cucine delle scuole autonome in maniera rigorosa, facendo particolare attenzione ad evitare le "contaminazioni crociate".

Va anche verificato ed evitato che i bambini si scambino tra di loro "per gioco" le pietanze o i piatti.

Il personale del Servizio di Ristorazione Scolastica, come spiegato, è adeguatamente formato e quindi in grado di soddisfare efficacemente le esigenze di bambini con patologie alimentari; questo può tranquillizzare e rassicurare i genitori in merito alla preparazione dei pasti.

3.4 Diete speciali per motivi etico-religiosi

Sono previste anche diete alternative per motivi etico-religiosi, che dovranno essere richieste compilando l'apposito modulo (ALLEGATO 3) nel caso dei bambini iscritti agli asili nido, mentre per i bambini delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie sarà sufficiente indicare il tipo di dieta richiesto nella piattaforma dedicata (SCHOOL NET).

Per quanto possibile saranno proposti ai bambini alimenti alternativi, cercando di perseguire al massimo gli obiettivi nutrizionali.

Dovrà quindi, anche in questo caso, essere compilato da parte dei genitori il modulo sotto riportato per richiedere una dieta per motivi etico, religiosi o morali.

4. METODI DI PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

PASTA - RISO

Per la preparazione di pasta o riso possono essere utilizzate salse di pomodoro, ragù di carne magra, sugo di verdure miste o singole di stagione con aggiunta di olio crudo a fine cottura, brodo di verdure fresche, brodo di carne sgrassato.

UOVA

E' previsto l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, vengono scelte quelle di categoria A di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi alle norme vigenti, ponendo sempre la massima attenzione alla data di scadenza e di deposizione delle uova.

E' assolutamente vietato il consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Le uova possono essere cotte: sode, strapazzate in teglia antiaderente o al forno.

LATTE

Latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato preferibilmente di "alta qualità".

DERIVATI DEL LATTE

E' preferito l'utilizzo di formaggi privi di sali di fusione e conservanti quali: mozzarella, caciotta fresca, asiago dolce, ricotta di vacca, stracchino, grana padano, ecc..

INSACCATI

E' preferito l'uso di prosciutto cotto senza polifosfati e senza caseinati, ottenuto dalla coscia.

CARNE

E' preferito l'uso di carni di pollo, tacchino, carne magra di vitellone e suino. Può essere utilizzata la carne macinata, purché la macinatura si svolga immediatamente prima della cottura. Le carni possono essere cotte: lessate in pentola a pressione, al vapore, su bisticchiera, al forno, in umido con aggiunta di olio a fine cottura (la carne non viene mai salata prima della cottura).

PESCE

Va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci. E' preferito l'utilizzo di: filetti di merluzzo o nasello, filetti di sogliola, filetti di platessa, filetti di persico, orata, seppie, palombo, ecc..

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo interi, non vengono cotti mediante frittura, ma vengono cotti al forno.

Il tonno deve essere al naturale o all'olio di oliva, utilizzato con frequenza mediamente, quindicinale.

Il pesce può essere lessato o cotto al vapore e condito con olio crudo e prezzemolo, cotto al forno con il latte o con succo di limone e con olio extravergine di oliva crudo a fine cottura, al cartoccio.

LEGUMI

Oltre ai legumi freschi, possono essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Per aumentare la digeribilità dei legumi secchi, vengono messi a bagno in acqua fredda per circa 12 ore, cambiando spesso l'acqua. Successivamente vanno lessati con verdure varie (carote, cipolle, sedano).

VERDURE

Devono essere presenti giornalmente; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, oppure verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vengono cotte brevemente a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, viene curata in modo particolare la presentazione delle preparazioni, sia sotto l'aspetto gustativo e olfattivo (adeguata cottura, evitare sovracotture, adeguato insaporimento e aromatizzazione), sia sotto l'aspetto visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando si tratta di verdure miste). Non vengono di regola utilizzate primizie e produzioni tardive.

Le verdure possono essere utilizzate, a seconda della stagionalità, per primi piatti (risotti).

FRUTTA

Deve essere presente giornalmente; va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della consumazione. Non vengono di regola utilizzate primizie e produzioni tardive.

OLIO

E' previsto l'utilizzo di olio extravergine di oliva da aggiungere crudo a fine cottura, rispettando le grammature consigliate.

SALE

Gli alimenti non vengono salati troppo ed è preferibile l'utilizzo di sale iodato. Non sono utilizzati esaltatori di sapidità a base di glutammato monosodico per insaporire. Il sale può essere sostituito, a volte, con erbe aromatiche.

INSAPORITORI

Non sono utilizzati preparati per arrostiti, ma usate eventualmente erbe aromatiche (origano, maggiorana, rosmarino, timo, prezzemolo, basilico, ecc.).

PANE

E' fornito pane fresco di giornata.

5. RUOLI E COMPITI DEL PERSONALE

Le figure che a vario titolo sono coinvolte nell'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vicenza sono le seguenti:

- il personale amministrativo di supporto e in particolare il coordinatore del Centro di produzione pasti di Via Goldoni: cura la gestione amministrativa e contabile del servizio, si occupa dell'approvvigionamento delle derrate alimentari e delle attrezzature (ordini ai fornitori e ricevimento delle merci, previo puntuale controllo della quantità e della qualità delle stesse) e della loro corretta conservazione;
- il cuoco: si occupa di tutto quanto concerne la preparazione e la distribuzione dei pasti per i bambini secondo i menù prestabiliti; provvede all'igiene dei locali della cucina e alla pulizia degli utensili e delle attrezzature; è responsabile dell'applicazione del piano di autocontrollo HACCP per la sicurezza igienica degli alimenti;
- il nutrizionista: il Comune di Vicenza affida ai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S.8 Berica l'assistenza dietologica e la consulenza nutrizionale oltre che la collaborazione per la definizione del menù;
- gli operatori di appoggio: provvedono a tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, riordino degli ambienti interni ed esterni alla scuola e collaborano con il cuoco (ove presente nella struttura) alla distribuzione dei pasti e all'eventuale assistenza dei bambini durante il pasto.

6. RAPPORTI CON I CITTADINI

Il Servizio Ristorazione Scolastica assicura un'informazione completa ai cittadini sia attraverso il personale presente presso gli uffici, sia attraverso tutti i canali disponibili e fruibili dal pubblico. L'ascolto dei cittadini è un impegno prioritario dell'Amministrazione comunale.

Per consentire lo sviluppo della cultura del miglioramento continuo della qualità e per incentivare la capacità di dialogo tra chi eroga il servizio e chi lo riceve, l'Amministrazione comunale apprezza e prende in considerazione tutti i suggerimenti e le segnalazioni che provengono dall'utenza in merito

al servizio di ristorazione scolastica.

Suggerimenti e segnalazioni in merito al funzionamento del servizio possono essere rivolti alla segreteria del Servizio Istruzione (utilizzando il modulo ALLEGATO 4), tramite e-mail al seguente indirizzo: uffistruzione@comune.vicenza.it.

Segnalazioni e reclami dovranno essere presentati in forma scritta, firmati dall'interessato indicando un recapito telefonico.

Il Servizio risponderà nei tempi più rapidi possibili e comunque non oltre i 30 giorni.

7. CONTATTI

INDIRIZZI UTILI DEL COMUNE DI VICENZA

SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT e PARTECIPAZIONE

Via Levà degli Angeli, 11

telefono: 0444/222131 - fax 0444/222140 e-mail: uffistruzione@comune.vicenza.it

Per il servizio di ristorazione scolastica agli asili nido e alle scuole dell'infanzia:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Via C. Goldoni, 41

telefono: 0444/924752-3 - fax 0444/927451 e-mail: gestmaterne@comune.vicenza.it

INDIRIZZI UTILI DELL'ULSS n. 8 BERICA

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - SIAN

Via IV Novembre, 46

telefono: 0444/752228 - e-mail: segreteria.sian@aulss8.veneto.it



COMUNE DI VICENZA

SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT E PARTECIPAZIONE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Via C. Goldoni, 41- telefono 0444/924752 - fax 0444/927451 [e-mail: gestmaterne@comune.vicenza.it](mailto:gestmaterne@comune.vicenza.it)

RILEVAZIONE DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALE ED ORGANOLETTICA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DEGLI ASILI NIDO

Mese di riferimento: _____ (da compilarsi il primo giorno di scuola di ogni mese)

Scuola dell'infanzia: _____ Asilo nido: _____

Compilato da: (nome e cognome leggibili) _____ in qualità di: operatore scolastico
insegnante/educatore tecnico comunale **MENÙ:** numero pasti distribuiti _____Primo piatto: _____ conformità della pietanza al menù: si no

Qualità della pietanza servita (se sgradevole indicarne il motivo)			
Molto buona <input type="checkbox"/>	Buona <input type="checkbox"/>	Accettabile <input type="checkbox"/>	Sgradevole <input type="checkbox"/>
Osservazioni:			
Quantità delle porzioni: sufficienti <input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti <input type="checkbox"/>			
Temperatura delle pietanze servite calde (sensazione al momento del pasto):			
caldo <input type="checkbox"/> non abbastanza caldo <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>			
Numero delle porzioni restituite o avanzate per metà: n. _____			

Secondo piatto: _____ conformità della pietanza al menù: si no

Qualità della pietanza servita (se sgradevole indicarne il motivo)			
Molto buona <input type="checkbox"/>	Buona <input type="checkbox"/>	Accettabile <input type="checkbox"/>	Sgradevole <input type="checkbox"/>
Osservazioni:			
Quantità delle porzioni: sufficienti <input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti <input type="checkbox"/>			
Temperatura delle pietanze servite calde (sensazione al momento del pasto):			
caldo <input type="checkbox"/> non abbastanza caldo <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>			
Numero delle porzioni restituite o avanzate per metà: n. _____			

Contorno: _____ conformità della pietanza al menù: si no

Qualità della pietanza servita (se sgradevole indicarne il motivo)			
Molto buona <input type="checkbox"/>	Buona <input type="checkbox"/>	Accettabile <input type="checkbox"/>	Sgradevole <input type="checkbox"/>
Osservazioni:			
Quantità delle porzioni: sufficienti <input type="checkbox"/> insufficienti <input type="checkbox"/> eccedenti <input type="checkbox"/>			
Temperatura delle pietanze servite calde (sensazione al momento del pasto):			
caldo <input type="checkbox"/> non abbastanza caldo <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>			
Numero delle porzioni restituite o avanzate per metà: n. _____			

Annotazioni: _____

Data di compilazione _____

Firma _____

N.B. la presente tabella va compilata il primo giorno di scuola di ogni mese e inviata alla Gestione Scuole Materne e Asili Nido via C. Goldoni, 41.

Menù per gli Asili Nido e le Scuole dell'Infanzia

ALLEGATO 2



COMUNE DI VICENZA
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E GLI ASILI NIDO
MENÙ INVERNALE (IN VIGORE DA GENNAIO 2020)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata alle verdure o alla pizzaioia Spinaci o biette	Crema di patate con pastina Formaggio Verdura cotta o cruda	Piatto Unico: Carote julienne Spezzatino con patate e polenta	Pasta all'olio Polpettone di tacchino con spinaci Verdura cotta o cruda	Riso con verdure Bastoncini di merluzzo in filetto Verdura cruda o cotta
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Te' o latte con pane o fette biscottate	Yogurt alla frutta	Pane e Latte	Budino (cioccolato/vaniglia)
2° SETTIMANA	Riso all'inglese Macinato o spezzatino (pollo o tacchino) Macedonia di verdure cotte	Passato di verdura con cous cous o pastina Pizza margherita	Pasta al pomodoro Lenticchie con carote Verdura cruda	Pastina in brodo Bollito di carne (vitellone) Purè di patate con verdure	Piatto unico: Pasta con sugo di pesce Verdura cotta o cruda Yogurt
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Te' o latte con pane o fette biscottate	Frutta e pane	Dolce da forno	Pane e Latte o Frutta e Pane
3° SETTIMANA	Fantasia di pasta all'olio Prosciutto cotto (infanzia)/ Pesce (nido) Piselli con verdure	Piatto Unico: Minestrone (pasta e fagioli) Carote cotte Yogurt alla frutta	Riso con crema di zucca o carciofi Formaggio Verdura cruda o cotta	Piatto Unico: Carote julienne Pasta pasticciata (con ragù di carne bianca, besciamella e formaggio)	Passato di verdure con pastina Merluzzo o polpette di pesce Patate all'olio
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Te' o latte con pane o fette biscottate	Pane e Latte	Frutta e pane	Frutta e Pane o Macedonia o Budino
4° SETTIMANA	Piatto unico: Macinato o spezzatino di carne bianca alle verdure con riso	Pasta al pomodoro Uova sode Carote	Passato di verdura con cous cous o pastina Pizza margherita	Pasta con sugo di pomodoro e verdure Fagioli Verdura cruda o cotta	Crema di patate Pesce (bollito o polpette) Verdura cotta o cruda Yogurt alla frutta
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Te' o latte con pane o fette biscottate	Yogurt alla frutta	Pane e Latte o Frutta e Pane	Yogurt alla frutta

LA MERENDA DEL MATTINO E' A BASE DI FRUTTA FRESCA



COMUNE DI VICENZA
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E GLI ASILI NIDO
MENÙ ESTIVO (IN VIGORE DAL 2020)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Frittata alla pizzaioia o alle verdure Spinaci o biette	Crema di zucchine con riso Insalata caprese (mozzarella e pomodoro)	Piatto unico: Carote julienne Straccetti di pollo con patate e piselli Yogurt alla frutta	Pasta al pesto o pesto e pomodoro Pasta all'olio (nido) Bastoncini di filetto di merluzzo Verdura cruda o cotta	Minestra di pomodori e patate Polpettone di tacchino con spinaci Verdura cruda o cotta
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Pane e Latte	Frutta e pane	Budino(cioccolato/vaniglia)	Yogurt
2° SETTIMANA	Pasta all'olio Carne (maiale o vitellone) Biete coste o spinaci Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Pasta pomodoro e basilico Fagioli/ceci Carote julienne	Passato di verdura con cous cous o pastina Pizza margherita	Piatto unico: Pasta con sugo di pesce Verdura cruda o cotta Dolce da forno	Riso alla crema di zucchine Uova sode Verdura cruda o cotta
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Pane e Latte	Yogurt alla frutta	Frutta e pane	Te' o latte con pane o fette biscottate
3° SETTIMANA	Pasta all'olio Prosciutto cotto (infanzia) Pesce (nido) Verdura cruda o cotta	Risi e bisi Frittata Verdura cruda o cotta	Pasta al pomodoro Stracchino Verdura cruda	Piatto unico: Bocconcini di tacchino o pollo Purè di patate con verdure Budino	Passato di verdura Cuori di nasello o polpette di pesce Verdura cotta o cruda
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Pane e Latte	Yogurt alla frutta	Frutta e pane o Macedonia	Te' o latte con pane o fette biscottate
4° SETTIMANA	Piatto unico: Carote cotte Perle di patate al ragù di carne (infanzia) Pasta al ragù (nido) Yogurt	Fantasia di pasta all'olio Polpette di pesce o pesce Verdura cruda o cotta	Passato di verdura con cous cous o pastina Pizza margherita	Pasta al pomodoro Arrosto di tacchino alle erbe Verdura cruda o cotta	Piatto unico: Crema di legumi con pastina Carote cotte Yogurt alla frutta
MERENDA POMERIDIANA	Mousse di frutta (nido) Pane e marmellata (infanzia)	Pane e Latte	Yogurt alla frutta	Gelato (fior di latte o alla frutta)	Frutta e pane

LA MERENDA DEL MATTINO E' A BASE DI FRUTTA FRESCA



COMUNE DI VICENZA
SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT, PARTECIPAZIONE
Gestione Scuole Materne e Asili Nido

Via C. Goldoni, 41 – telefono 0444/222180 – fax 0444/927451 - email: gestmaterne@comune.vicenza.it

RICHIESTA DI DIETA SPECIALE
 Anno Scolastico 2020/2021

Cognome del bambino	
Nome del bambino	
nato il	
abitante in via	
Città	
tel. abitazione n°	
tel. Ufficio/cellulare n°	
Scuola dell'infanzia (materna)	
oppure Asilo nido	
è affetto da: (Allega certificato medico)	<input type="checkbox"/> Dieta speciale
per motivi religiosi, non può assumere:	No carne no pesce
	No carne di vacca
	No carne di maiale
	No carne sì pesce
sospende la dieta speciale precedentemente richiesta e può seguire il menù scolastico a partire da:	

Il sottoscritto genitore prende atto che, ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679), i dati personali inseriti nel presente modulo e/o in documenti allegati sono oggetto di trattamento ai fini della elaborazione di diete speciali. La dieta sarà comunicata alle Coordinatrici/Referenti delle scuole materne/asili nido e al personale di cucina. Inoltre, potrà essere oggetto di valutazione da parte del settore competente dell'U.L.S.S. n° 8, prima di essere applicata.

Data _____

Firma _____

