

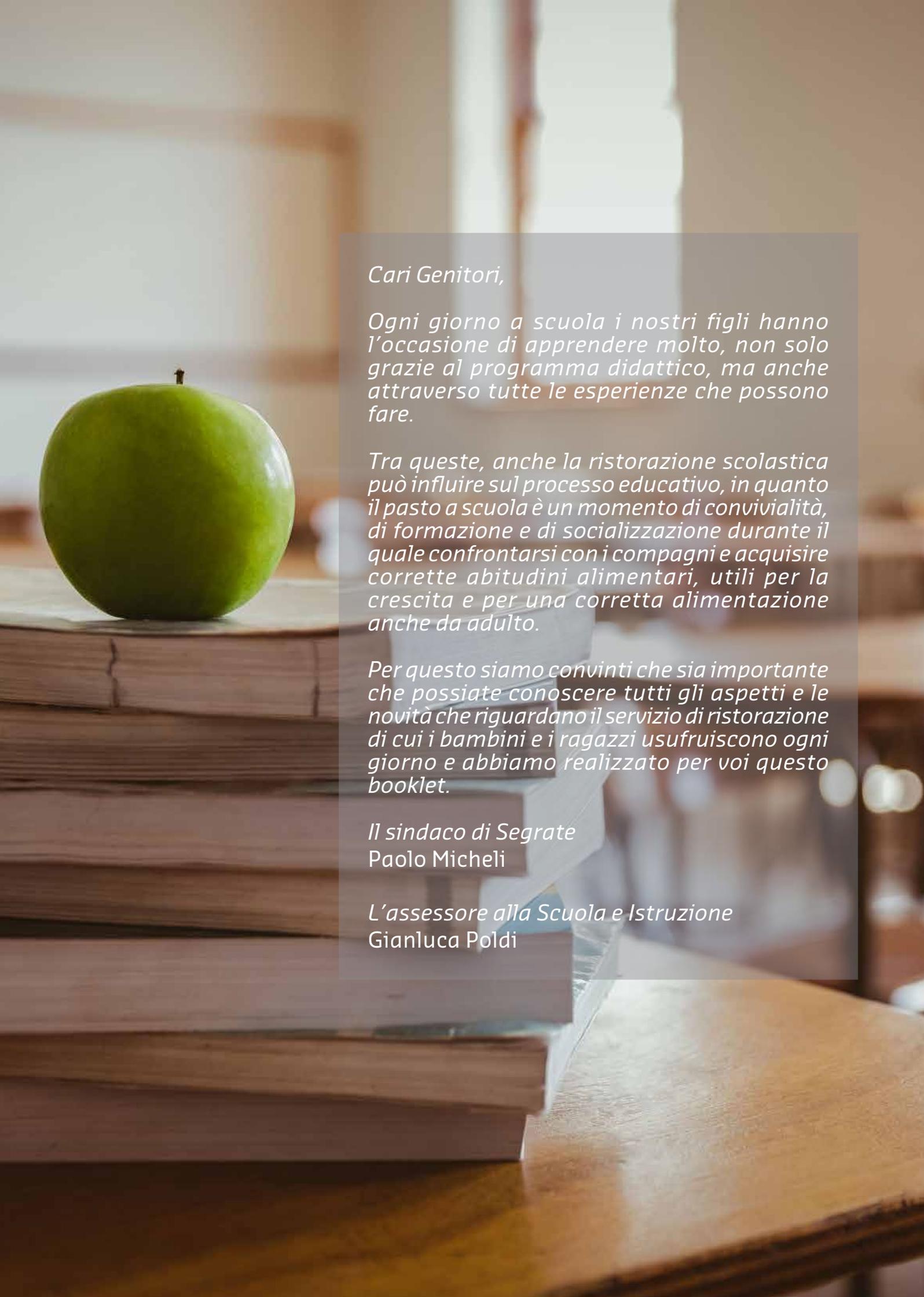
Il gusto di conoscere

News e informazioni utili sul servizio di ristorazione scolastica



Città di Segrate

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

A photograph of a green apple sitting on a stack of several old, thick books. The background is softly blurred, showing what appears to be a window with light coming through. The text is overlaid on a semi-transparent grey box on the right side of the image.

Cari Genitori,

Ogni giorno a scuola i nostri figli hanno l'occasione di apprendere molto, non solo grazie al programma didattico, ma anche attraverso tutte le esperienze che possono fare.

Tra queste, anche la ristorazione scolastica può influire sul processo educativo, in quanto il pasto a scuola è un momento di convivialità, di formazione e di socializzazione durante il quale confrontarsi con i compagni e acquisire corrette abitudini alimentari, utili per la crescita e per una corretta alimentazione anche da adulto.

Per questo siamo convinti che sia importante che possiate conoscere tutti gli aspetti e le novità che riguardano il servizio di ristorazione di cui i bambini e i ragazzi usufruiscono ogni giorno e abbiamo realizzato per voi questo booklet.

*Il sindaco di Segrate
Paolo Micheli*

*L'assessore alla Scuola e Istruzione
Gianluca Poldi*



Un menu vario e bilanciato

Il **servizio di ristorazione scolastica** è tanto essenziale quanto determinante nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini e dei ragazzi che ne sono utenti.

La corretta alimentazione, associata a un'attività fisica quotidiana, è, infatti, fondamentale per una buona qualità della vita.

Nel definire i menu si è tenuta in considerazione la necessità di soddisfare sia le **esigenze nutrizionali** che quelle **organolettiche**, nonché le indicazioni contenute nelle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica, nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica e nelle Indicazioni nutrizionali per la stesura dei menu dell'ATS Città Metropolitana di Milano (ex Asl), basate sulla **"dieta mediterranea"**.

Il tradizionale modello alimentare mediterraneo è ritenuto oggi in tutto il mondo uno dei più efficaci per la protezione della salute ed è anche uno dei più vari e bilanciati che si conoscano.

Ogni giorno viene quindi servito un menu diverso e attentamente studiato per soddisfare il fabbisogno nutritivo di bambini e ragazzi.

Sia i prodotti che le ricette variano a seconda della **stagionalità**: sono quattro i menu diversi proposti ogni anno, ognuno dei quali prevede quattro differenti menu settimanali.

Tutte le pietanze sono preparate utilizzando **materie prime selezionate** e, tra queste, vi è un'ampia varietà di alimenti **biologici** (tutta la frutta e i legumi, uova, insalata mista, yogurt, carote, finocchi, pomodori, olio extra vergine d'oliva, farina per polenta) e di **prodotti D.O.P.** e **I.G.P.** (tra cui bresaola, prosciutto crudo, Grana Padano, Asiago e Taleggio).

Per gli alunni che frequentano le scuole primarie e secondarie è attivo il servizio di **self-service**: un modello di distribuzione dei pasti che consente loro di diventare più autonomi, potendo gestire in libertà la scelta tra due menu bilanciati.

Nel periodo estivo sono stati realizzati i lavori di ristrutturazione che hanno permesso anche alle scuole De Amicis e Galbusera di dotarsi del servizio **self-service** ed entro la fine dell'anno scolastico i bambini avranno a disposizione due diversi menu tra cui scegliere.

Inoltre, per bambini delle scuole primarie è attivo il programma europeo **"Frutta nelle scuole"** promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali: ogni giorno a metà mattina viene distribuita agli alunni frutta fresca, con l'obiettivo di aumentare il consumo di frutta da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino un sano stile di vita e una nutrizione equilibrata, nella fase in cui si formano le loro abitudini alimentari.





Obiettivo Qualità

La qualità del servizio di ristorazione scolastica, e di conseguenza la qualità del pasto fornito, è il risultato di una serie di componenti quali la corretta igiene al momento della produzione, del trasporto e della distribuzione, la qualità degli alimenti utilizzati, nonché la modalità di preparazione dei pasti.

Sodexo, ovvero l'azienda responsabile del servizio di ristorazione scolastica, adotta il **Sistema di Autocontrollo Igienico - sanitario**, denominato HACCP, per la prevenzione dei rischi, e quindi dei potenziali pericoli, in tutte le fasi del processo produttivo.

Tale sistema consiste in un'**accurata analisi dell'intero processo** di produzione dei pasti, compresa la distribuzione, finalizzata a individuare i punti critici, e di conseguenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli.

Per dare la **massima garanzia** di un monitoraggio continuo su tutti gli aspetti del servizio di ristorazione scolastica, il Comune effettua controlli sul rispetto del Capitolato e delle prescrizioni di Legge nonché controlli sul pasto, dalla produzione (qualità delle derrate) alla distribuzione (temperatura, gusto e appetibilità), avvalendosi di tecnici esterni specializzati.

Anche genitori e insegnanti che fanno parte della Commissione Mensa possono effettuare soprall-

luoghi presso i refettori per verificare il regolare funzionamento del servizio e la gradibilità degli alimenti.

La **Commissione Mensa** è composta da rappresentanti dei genitori e del personale scolastico ed ha compiti di sorveglianza, di impulso e di proposta sul servizio di refezione scolastica.

I controlli della **Qualità Percepita** vengono effettuati attraverso l'osservazione del servizio e l'assaggio delle pietanze e tali rilevazioni, tramite **questionari on line**, vengono trasmesse in **tempo reale** all'Ufficio Istruzione del Comune, alla Presidenza di Commissione Mensa ed al Centro Cottura: questo **sistema informativo telematico** consente di intervenire rapidamente, quando necessario, e di raccogliere dati per un esame periodico dell'andamento del servizio: infatti, durante un **incontro mensile di valutazione delle rilevazioni** pervenute, la Presidenza di Commissione Mensa, il Comune e Sodexo si confrontano per fare il punto della situazione e individuare eventuali **spunti di miglioramento**, da verificare nella loro attuazione durante gli incontri dei mesi successivi.

Altre verifiche e controlli possono inoltre essere effettuati in qualunque momento dall'**ATS** - Agenzia di Tutela della Salute (ex ASL) e dai **NAS**.





Tariffe e Agevolazioni

Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio a domanda individuale e l'iscrizione avviene contemporaneamente all'atto di iscrizione dell'alunno all'anno scolastico corrente, presso gli Uffici comunali della Pubblica Istruzione.

Le tariffe del servizio vengono approvate annualmente dalla Giunta Comunale in fase di approvazione di bilancio, così come le norme per l'accesso alle **tariffe agevolate** (per le quali la domanda deve pervenire insieme all'iscrizione).

Per ottenere gli sconti tariffari previsti per la frequenza dei servizi scolastici comunali e degli asili nido i cittadini segratesi devono munirsi di attestazione dell'Indicatore Situazione Economica Equivalente (**ISEE**) in corso di validità.

Lo sconto sulla retta viene applicato a partire dal mese di frequenza nel corso del quale viene presentata l'attestazione ISEE e ha validità fino al 15 gennaio di ogni anno. Per i servizi scolastici del

Comune di Segrate l'ISEE presentato all'inizio dell'anno scolastico è ritenuto valido fino al termine dell'anno scolastico in corso.

Inoltre sono previsti ulteriori agevolazioni tariffarie per i fratelli residenti che fruiscono del servizio di refezione scolastica.

Il Comune solitamente assegna tariffe differenziate in base alla fascia di reddito nella quale rientra la famiglia che ha richiesto il servizio (per maggiori informazioni consultare la sezione Scuola e Istruzione - Tariffe sul sito del Comune).

Ogni giorno Sodexo riceve il numero dei pasti prenotati per la giornata tramite il personale scolastico e provvede poi su base mensile all'elaborazione e alla spedizione dei bollettini di pagamento, addebitando solo il numero effettivo dei pasti consumati.

A seguito del ricevimento del bollettino gli utenti possono effettuare il pagamento:

- > presso **Sportello S@C** - Via I Maggio, con PagoBancomat
- > presso gli **uffici postali** con il bollettino postale ricevuto
- > **online** sul sito del concessionario del servizio di refezione scolastica
- > oppure attivando la **domiciliazione bancaria**.





Contatti

Città di Segrate

Sezione Istruzione e Formazione
Ufficio Ristorazione Scolastica
via I Maggio
20090 Segrate (MI)
Tel. 02 26902306/307
servizi.educativi@comune.segrate.mi.it

Sodexo Italia spa

Segmento Scuole
Direzione Regionale Lombardia
via Bergamo 13
20096 Pioltello (MI)
Tel. 02 92684.1

www.sodexo.com
www.piaceresalute.it