

Resoconto commissione mensa 7/12/2023

Il giorno 7 dicembre 2023 alle ore 17,30, si è riunita presso il Palazzo Comunale, Sala dei gruppi consiliari, la Commissione Mensa, istituita ai sensi del Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 4 del 15 gennaio 2018.

L'ordine del giorno dell'incontro odierno prevede:

- *insediamento commissione;*
- *analisi gradimento menù autunno;*
- *percorso di formazione per genitori/insegnanti;*
- *varie ed eventuali.*

Alla riunione sono presenti per il Comune di Sesto Fiorentino e per la società Qualità & Servizi:

Sara Martini	Assessore alla scuola e alle politiche educative
Roberta Pulcinelli	Responsabile del Servizio educativo e sportivo
Ilaria Bargioni	Referente Servizio scolastico
Francesco Dini	Direzione area produzione
Veronica Matteini	Servizio Dietetico
Elisa Galanti	Servizio Qualità e igiene

Per la Commissione Mensa sono altresì presenti i membri proposti dagli organi collegiali scolastici e nominati ai sensi del Regolamento di Ristorazione Scolastica:

Istituto Comprensivo 1 “Falcone e Borsellino”

Valentina Mirabella	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Azzurra
Tatiana Bertelli	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Radice
Maria Rita Vecchio	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Ciari
Erika Berrino	in rappresentanza della Scuola primaria Villa La Fonte

Istituto Comprensivo “Gino Strada”

Fabiola Zucchini	in rappresentanza della Scuola primaria De Amicis
Elena Reale	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Piaget
Francesca Tonanni	in rappresentanza della Scuola dell'infanzia Vannini

Istituto Comprensivo 3

D'Orsi Alfonso	in rappresentanza della scuola dell'infanzia Rodari
Balduccio Annalisa	in rappresentanza della Scuola primaria Bortolotti
Olivieri Francesca	in rappresentanza della Scuola dell'Infanzia Gandhi

Nidi d'Infanzia

Collini Riccardo	in rappresentanza del Nido Alice
Usai Lorenzo	in rappresentanza del Nido Il gatto e la volpe
Paoletti Lapo	in rappresentanza del Nido Querceto
Bani Rossella	in rappresentanza del Nido Il pentolino magico

Paritarie

Danti Letizia in rappresentanza della scuola dell'infanzia A. Richard

Istituzioni Scolastiche

Macagnino Simona in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 1 "Falcone e Borsellino"

Marchionni Paola in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo "Gino Strada"

Baldassini Gianna in rappresentanza dell'Istituto Comprensivo 3

L'Assessore introduce la riunione riepilogando i punti all'ordine del giorno e considerato il recente insediamento da parte di molti nuovi commissari mensa ricorda le finalità del servizio sottolineando che mirano sia ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio, che a creare un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.

Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. Ricorda che il servizio di ristorazione collettiva comunale è affidato a Qualità & Servizi S.p.A. società per azioni a capitale pubblico, partecipata dai Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Calenzano, Barberino di Mugello, Carmignano e sottolinea che tra Amministrazione Comunale e Azienda erogatrice è in essere un dialogo stretto e continuo su tutti gli aspetti principali dell'educazione alimentare.

Passa quindi la parola a Qualità e Servizi per l'illustrazione del report consumi del menù autunno.

Interviene la Dott.ssa Galanti presentando il report consumi nelle scuole relative al menù autunno (1° e 2° giro) precisando che si tratta di una analisi importante perché consente di monitorare costantemente il gradimento e di operare aggiustamenti in caso di particolari criticità.

La percentuale media di non consumato tra i Comuni serviti da Qualità & Servizi è mediamente del 31,81% mentre quella del Comune di Sesto Fiorentino è del 29,24% (il dato raggiunto è quindi molto buono, in particolare è la percentuale di non consumato più bassa registrata tra tutti i comuni che fanno parte di Q&S).

Le percentuali variano rispetto alle scuole e laddove superano il 30% significa che è necessario prestare una particolare attenzione.

La Dott.ssa Galanti ricorda che proprio per lavorare sull'educazione alimentare Qualità e Servizi mette a disposizione alcuni laboratori gratuiti per le scuole. Per il comune di Sesto Fiorentino sono disponibili 6 laboratori (2 per ogni istituto comprensivo, da svolgersi 1 alla scuola primaria e 1 alla scuola dell'infanzia) Nel corrente anno scolastico ne sono già stati svolti due al comprensivo n. 3 e ne sono disponibili ancora due per ciascuno degli altri istituti comprensivi (si reinvia in allegato al presente resoconto la locandina dei laboratori a beneficio dei referenti delle scuole affinché riverifichino la possibilità di inviare le adesioni e poter così sfruttare questa interessante proposta da parte di Q&S. Sono disponibili 2 laboratori per il comprensivo "Falcone e Borsellino" e 2 laboratori per il comprensivo "Gino Strada").

Ritornando a parlare del report del gradimento del menù autunno, la Dr.ssa Galanti spiega che viene fatta una classifica dei piatti più graditi e precisa che per nessun primo piatto ci sono dati particolarmente negativi, in genere è la portata senz'altro più apprezzata dai bambini. Si segnala il buon gradimento della pasta e fagioli che come primo fa riscuotere successo ai legumi che invece se serviti da soli come secondo piatto risultano meno graditi.

Per quanto riguarda i secondi buoni risultati per carne, pizza, uova e alcuni tipi di formaggio mentre tra i piatti meno graditi ci sono quelli a base di pesce e legumi.

Per quanto riguarda i contorni, pietanza critica e con alte percentuali di non consumato, i più graditi

sono le patate e il purè.

Si ribadisce che dovendo redigere il menù si valutano con attenzione i dati sul gradimento; in particolare si abbinano sempre un primo e un secondo in maniera che ci sia complessivamente su due portate un consumo sufficiente da parte dei bambini.

La Dott.ssa Galanti illustra infine il progetto *Educamensa* rivolto a genitori e insegnanti che ha visto una buona partecipazione nello scorso anno scolastico da parte del territorio di Sesto Fiorentino e che verrà riproposto a breve, indicativamente nel mese di marzo (seguiranno dettagli). Si tratta di un percorso formativo rivolto ai Componenti della Commissione Mensa e a tutti i genitori e insegnanti interessati per promuovere consapevolezza alimentare, fornendo gli strumenti necessari per monitorare adeguatamente l'andamento della mensa scolastica (in genere sono 3 incontri in tutto in orario 17-19).

L'assessore Martini ricorda l'importanza del ruolo rivestito dalle famiglie e della scuola e ci tiene a precisare che la partecipazione degli utenti è assicurata anche mediante la procedura di assaggio delle pietanze che consente ai genitori di essere presenti durante la somministrazione dei pasti con la funzione di valutare il gradimento del cibo mediante l'assaggio delle pietanze.

L'accesso ai refettori delle scuole per l'assaggio dei pasti somministrati potrà essere effettuato dai genitori interessati di tutti i bambini iscritti al servizio, in numero non superiore ad uno per plesso per giorno, prenotandosi, il giorno stesso dell'assaggio, tramite i registri messi a disposizione dai plessi scolastici.

Non potranno essere effettuati dalla stessa persona più di 3 assaggi per anno scolastico.

Eventuali segnalazioni e/o osservazioni potranno essere inoltrate direttamente al Commissario mensa di riferimento e a tale proposito per agevolare le comunicazioni sarebbe importante che il Commissario mensa potesse condividere il proprio indirizzo mail e/o contatto telefonico con gli altri genitori.

Per effettuare le segnalazioni al Servizio Comunale competente è necessario utilizzare i seguenti canali ufficiali: email scuola@comune.sesto-fiorentino.fi.it e tel. n. verde 800.160.270, in modo che eventuali criticità abbiano il necessario iter di verifica e riscontro diretto.

Si allega al presente resoconto il vigente regolamento comunale del servizio di ristorazione scolastica e il vademecum per lo svolgimento degli assaggi mensa.

Vengono poste dai referenti genitori e insegnanti alcune domande:

- in alcune scuole si rilevano porzioni ridotte (Ciari, De Amicis, Bortolotti): risponde la Dr.ssa Matteini dicendo che nessuna variazione è stata apportata rispetto allo scorso anno scolastico e che le grammature vengono predisposte seguendo precise linee guida, suddivise per fasce di età. Fornisce a questo proposito alcune indicazioni (in allegato si fornisce il link a cui è possibile scaricare le linee guida per una sana alimentazione, dove da pag. 134 a 138 ci sono le grammature di riferimento dei vari alimenti per le varie fasce d'età);
- si chiede se sia previsto il ripasso: la Dr.ssa Galanti riferisce che il ripasso non è generalmente previsto, poiché le porzioni sono calcolate secondo il fabbisogno previsto dalla tabelle nutrizionali ma che l'azienda fornisce sempre qualche porzione in più per far fronte a emergenze o richieste motivate;
- alcune scuole segnalano la cottura dura dei legumi forniti singolarmente come secondo piatto (nido Alice e primaria Balducci);
- dalla scuola De Amicis si segnala lo scarso condimento dell'insalata e temperatura poco adeguata dei pasti agli ultimi turni: Dini (Q&S) segnala che per il condimento sono a disposizione nelle scuole i dispenser di olio/aceto/sale per ricondere. La gestione è a cura delle addette mensa che hanno disponibile quanto necessario per integrare i condimenti a richiesta. Per quanto riguarda le temperature dei pasti riverificheranno direttamente sulla scuola e si ipotizza possa essere una problematica legata al self-service (che mantiene meno

- bene le temperature rispetto ai carrelli pappa-express) e alla grande dimensione del refettorio in questione;
- la scuola Ciari chiede perché sta ricevendo acqua in bottiglia nell'ultimo periodo: la Dr.ssa Pulcinelli e l'Assessore Martini rispondono che dall'analisi dell'acqua svolta dal Comune su tutte le scuole, sul plesso Ciari è emersa la presenza del batterio della legionella per cui sono state immediatamente intraprese in collaborazione con la direzione didattica e Qualità e Servizi tutte le procedure necessarie a tutela della salute dei bambini e del personale scolastico che sono ancora in corso e al termine delle quali verranno svolti ulteriori prelievi per verificare l'assenza del batterio e ripristinare la situazione preesistente.

La riunione termina alle 19.10

Allegati:

- Report consumi menù autunno;
- Locandina laboratori disponibili per le scuole di educazione alimentare
- Regolamento servizio ristorazione scolastica
- Vademecum assaggiatori
- Link linee guida sana alimentazione: <https://www.crea.gov.it/documents/597640/LINEE-GUIDA+DEFINITIVO.pdf/28670db4-154c-0ecc-d187-1ee9db3b1c65?t=1576850671654>



FOOD WASTE REPORT

MENU AUTUNNO

16 ottobre – 01 dicembre



Analisi del non consumato per gruppo piatto

Per tutti i comuni partecipanti

Gruppo piatto	I giro (16ott-10nov)	II giro (13nov - 1 dic)	III giro	Totale
Primi	18,18	15,93		18,18
Secondi	26,9	25,34		27,68
Contorni	48,54	48,73		49,57
Media ponderata del non consumato	26,87	25,31		27,31
Media aritmetica del non consumato	31,21	30,00	#DIV/0!	31,81

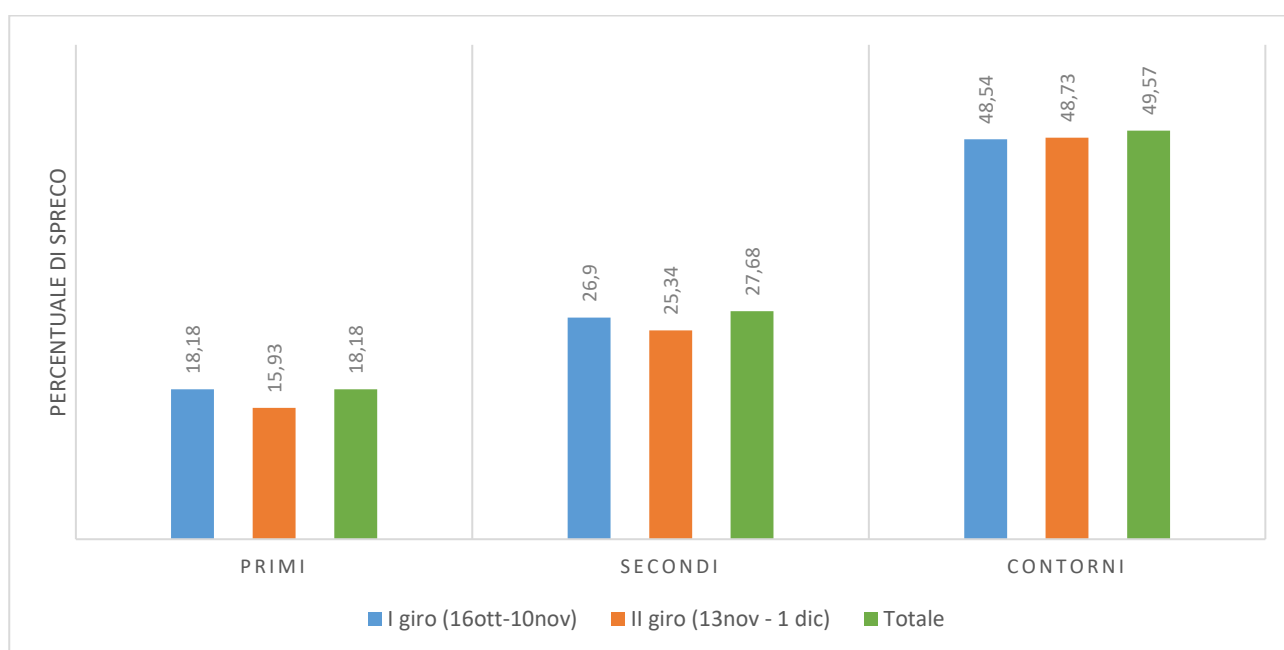


Grafico 1 – Divisione dello spreco alimentare secondo le portate dei pasti

Il significato delle medie ponderate e aritmetiche

La **media aritmetica** viene utilizzata in tutte quelle analisi in cui si vuole far emergere l'aspetto quantitativo dello spreco alimentare, ovvero la media delle porzioni non consumate dagli alunni.

La **media ponderata** invece viene applicata nelle situazioni in cui si considera anche il contributo delle portate all'introito calorico del pasto, quindi la media ponderata del non consumato acquista il significato di quanto gli alunni non hanno mangiato delle calorie offerte tramite il pasto. La media ponderata è stata costituita con i seguenti principi. È stato stimato che all'interno di un pasto, mediamente, il primo piatto contribuisce per il 50% all'apporto calorico totale, il secondo per il 30%, e il contorno per il 20%. Per questo motivo, all'interno della formula per il calcolo della media del non consumato, è stato assegnato un **fattore di proporzionalità** a ogni portata basato sulla percentuale d'apporto calorico al pasto.

In conclusione, la formula di riferimento per il calcolo della media ponderata del non consumato è la seguente:

$$\frac{(\text{primo non consumato}(\%) * 50) + (\text{secondo non consumato}(\%) * 30) + (\text{contorno non consumato}(\%) * 20)}{100}$$

Analisi del non consumato per gruppo piatto

Diviso per comune

Soci	Primi	Secondi	Contorni	Media aritmetica
Comune di Sesto Fiorentino	16,08	24,73	46,91	29,24
Comune di Signa	17,21	27,39	44,12	29,57
Comune di Campi Bisenzio	18,83	30,78	53,13	34,25
Comune di Calenzano	14,72	27,1	48,83	30,22
Comune di Carmignano	24,22	29,16	53,77	35,72
Comune di Barberino Del Mugello	25,32	29,47	53,5	36,1
Generale	18,18	27,68	49,57	31,81

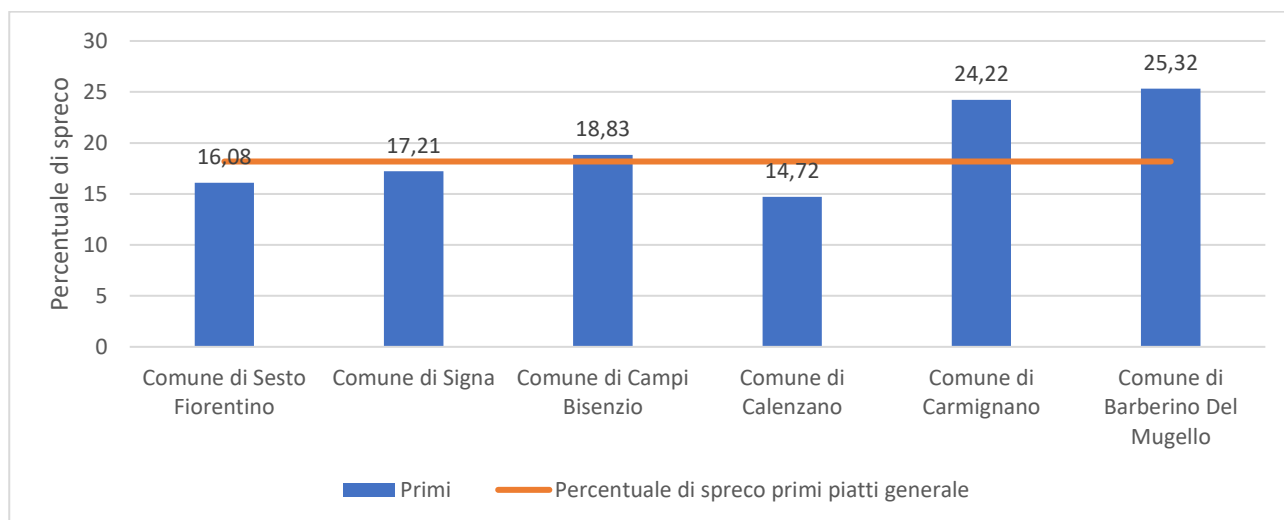


Grafico 2 - Confronto della percentuale di spreco dei primi piatti tra i comuni

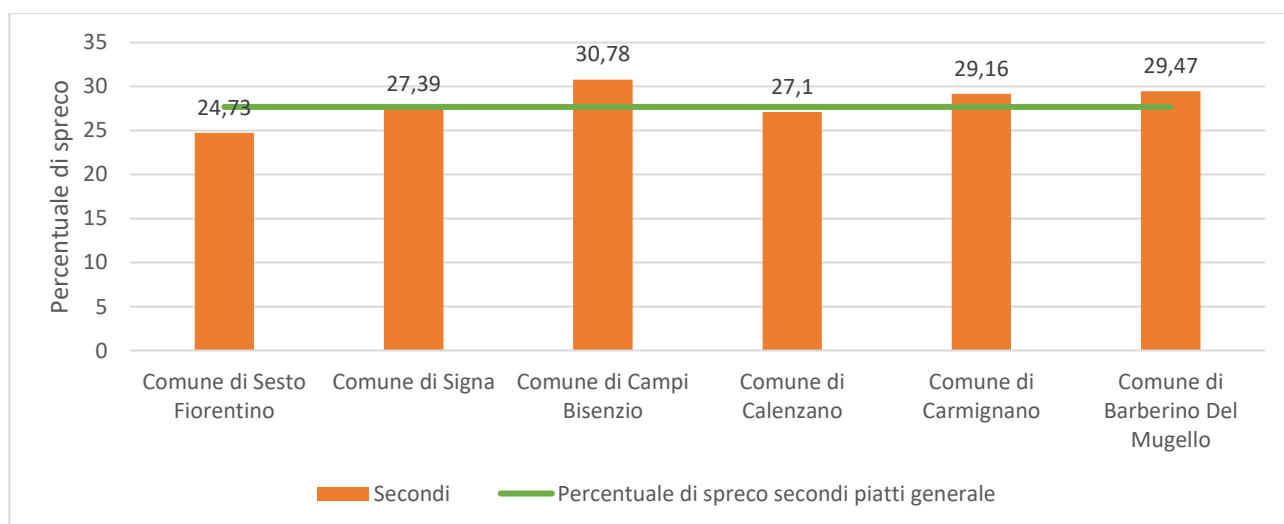


Grafico 3 - Confronto della percentuale di spreco dei secondi piatti tra i comuni

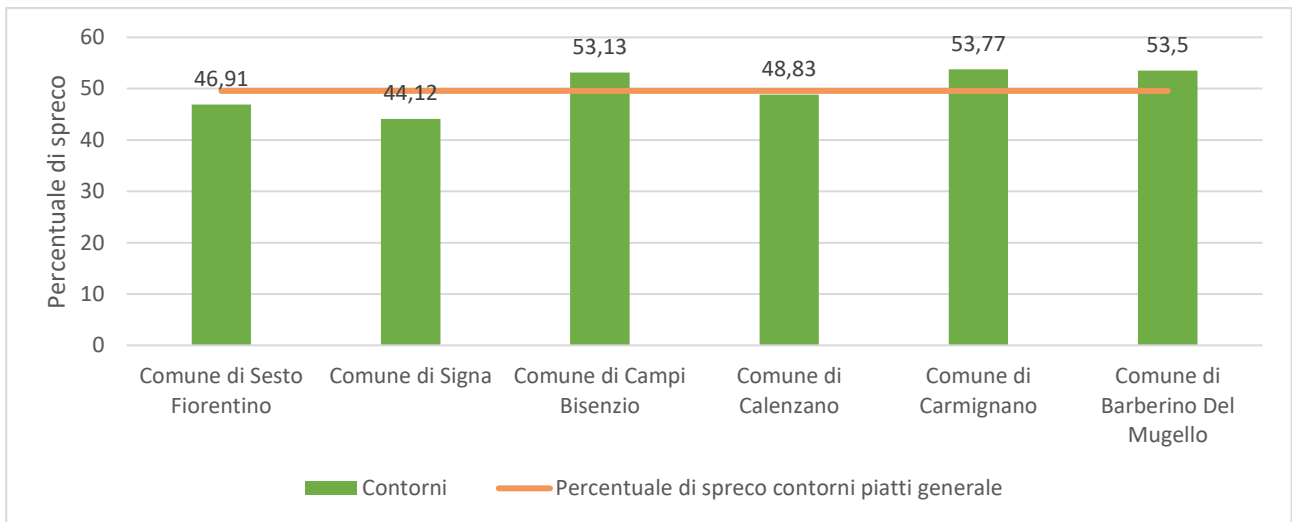


Grafico 4 - Confronto della percentuale di spreco dei contorni tra i comuni

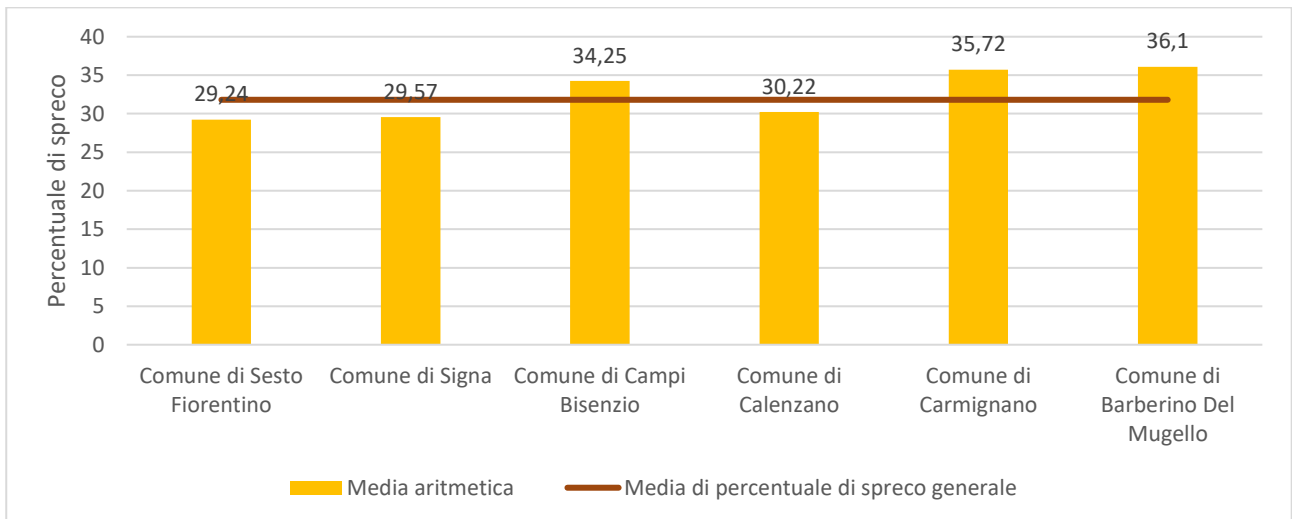
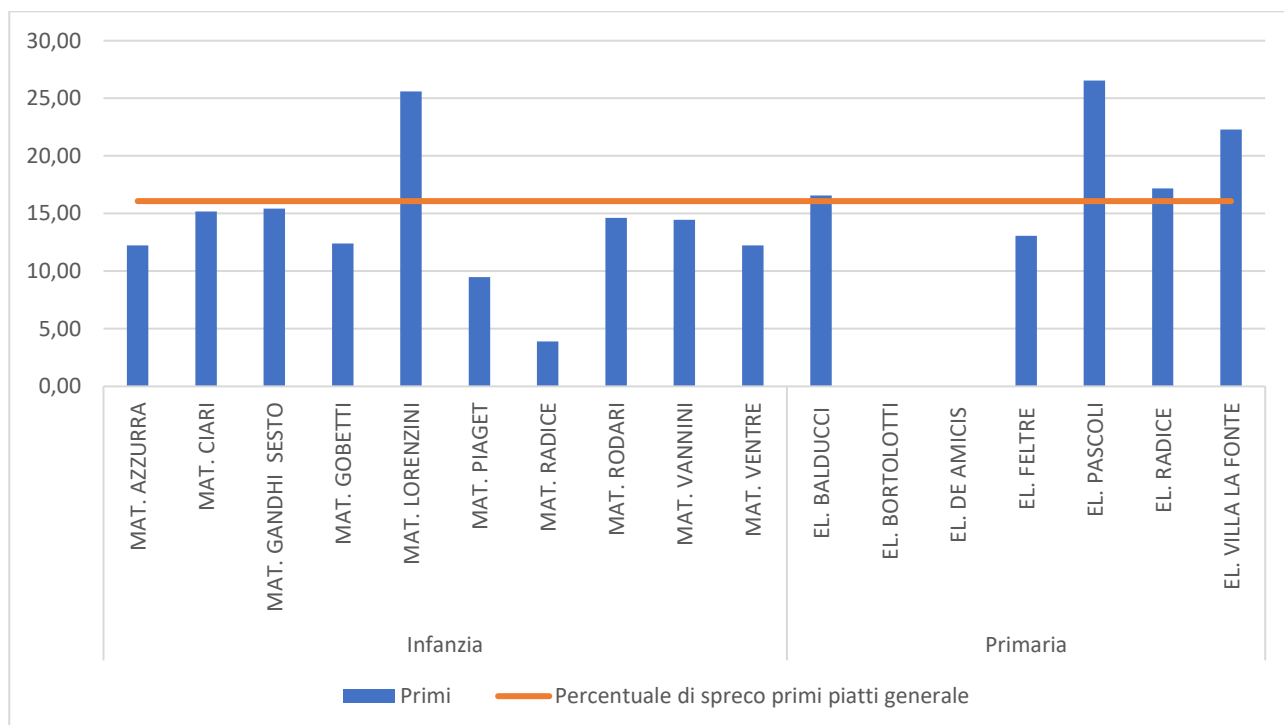


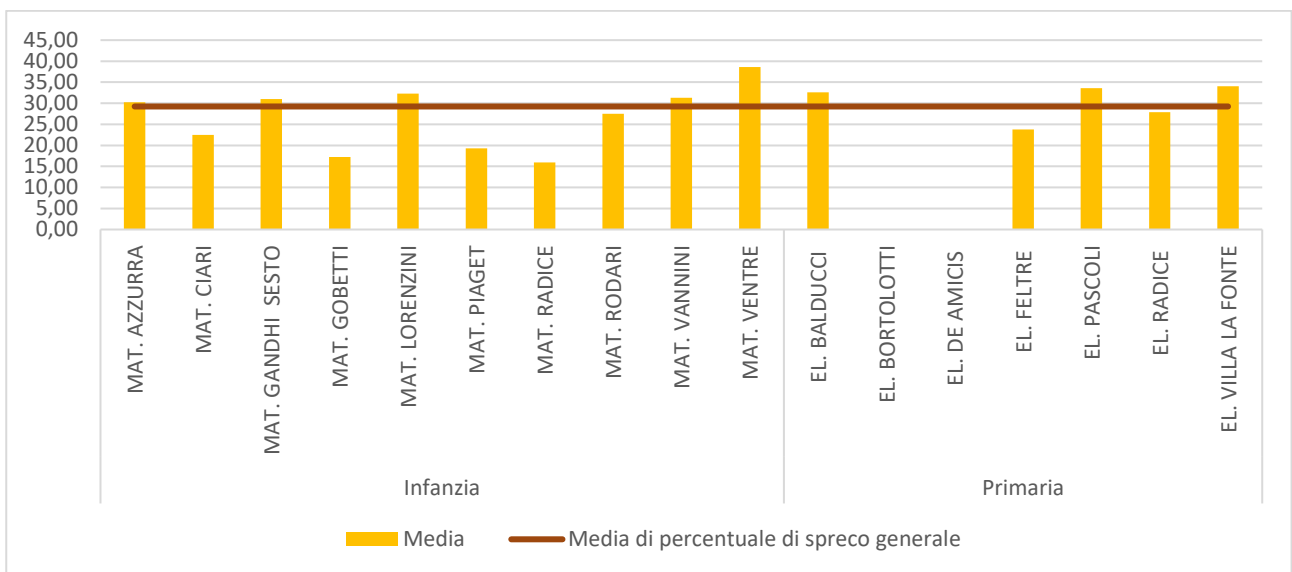
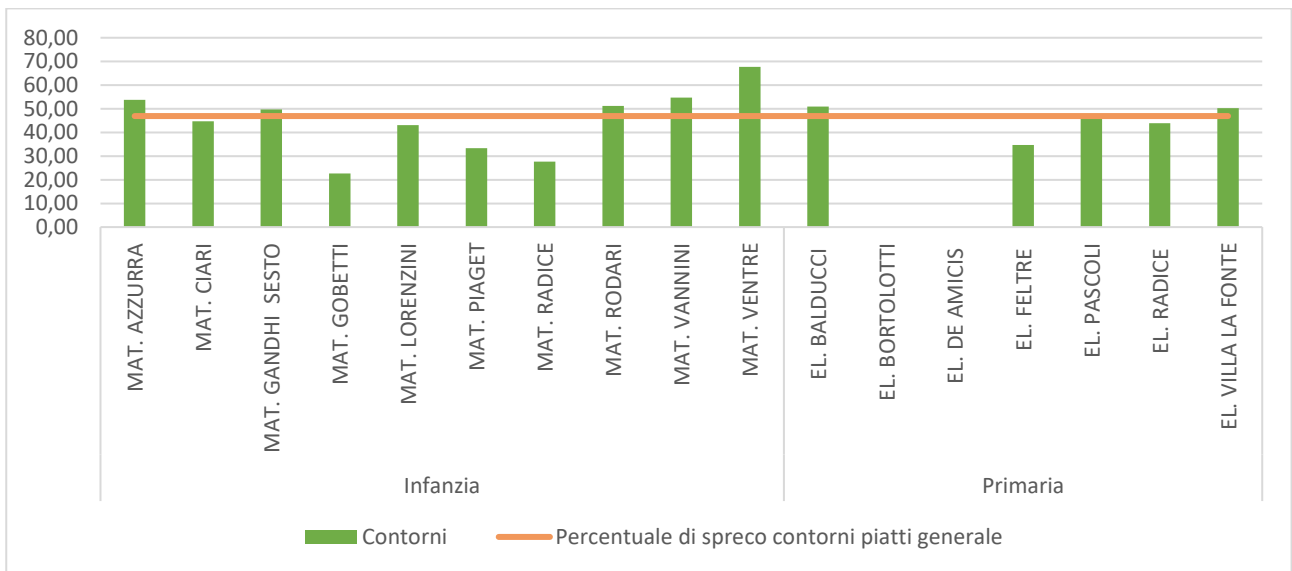
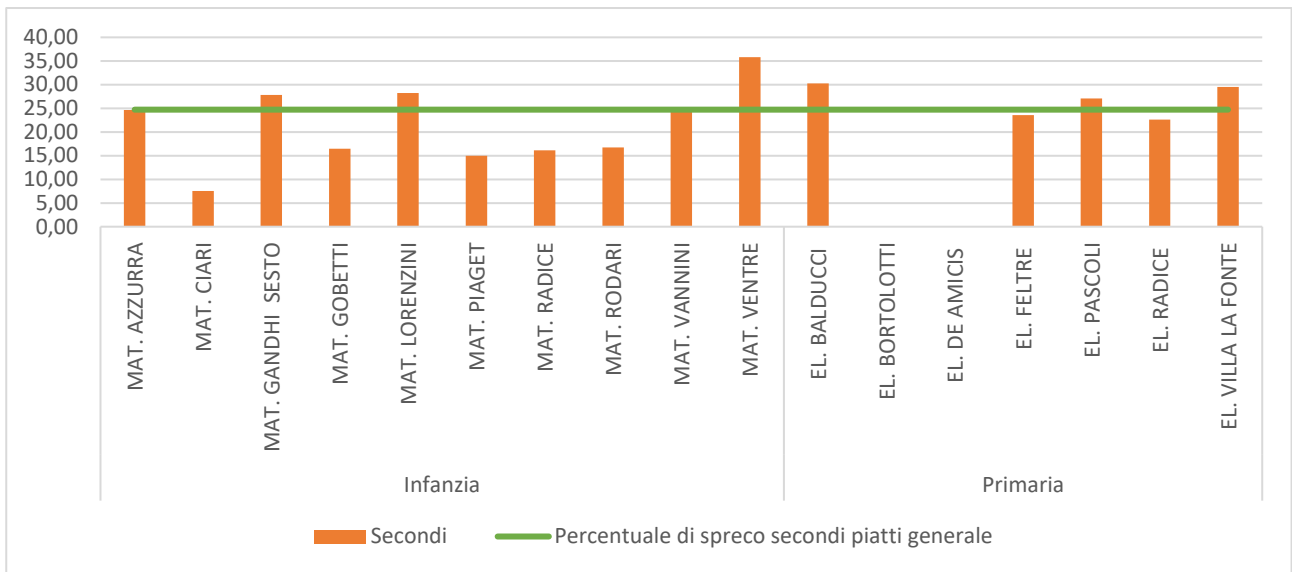
Grafico 5 - Confronto della percentuale di spreco medio tra i comuni

Analisi del non consumato per gruppo piatto

Diviso per comune

	Scuola	Primi	Secondi	Contorni	Media aritmetica
Infanzia	MAT. AZZURRA	12,22	24,68	53,77	30,22
	MAT. CIARI	15,19	7,53	44,71	22,48
	MAT. GANDHI SESTO	15,43	27,80	49,66	30,96
	MAT. GOBETTI	12,41	16,49	22,68	17,19
	MAT. LORENZINI	25,60	28,26	43,02	32,29
	MAT. PIAGET	9,48	14,97	33,37	19,27
	MAT. RADICE	3,89	16,14	27,68	15,90
	MAT. RODARI	14,61	16,76	51,16	27,51
	MAT. VANNINI	14,45	24,70	54,75	31,30
	MAT. VENTRE	12,22	35,82	67,75	38,60
Primaria	EL. BALDUCCI	16,58	30,25	50,90	32,58
	EL. BORTOLOTTI				#DIV/0!
	EL. DE AMICIS				#DIV/0!
	EL. FELTRE	13,07	23,58	34,72	23,79
	EL. PASCOLI	26,55	27,12	47,15	33,61
	EL. RADICE	17,17	22,63	43,94	27,91
	EL. VILLA LA FONTE	22,30	29,52	50,27	34,03
Comune di Sesto Fiorentino		16,08	24,73	46,91	29,24





Classifica dei piatti divisi per portata

In base al non consumato

Primi piatti

Posizione	Piatto	% Non consumato	Note
1	Pasta agli aromi	6,24	
2	Pasta all'olio nuovo	6,25	
3	Pappardelle alla pomarola	8,88	
4	Pasta aglio e olio	8,9	
5	Pasta alla pomarola	10,59	
6	Tortelli di patate burro e salvia	10,94	
7	Pasta al pomodoro e alloro	11,93	
8	Riso al pomodoro	13,11	
9	Pasta e fagioli	13,73	
10	Quadrucci di patate burro e salvia	13,91	
11	Pasta al pomodoro e basilico	15,36	
12	Riso agli spinaci	15,66	
13	Riso alla verza	16,45	
14	Pasta di Grani Antichi al pomodoro	18,17	
15	Pasta al ragù di mare	18,25	
16	Pasta al pesto di broccoli	18,56	
17	Pasta integrale al pesto di broccoli	19,4	
18	Crema di zucca con pastina	20,81	
19	Crema di carote con farro/orzo/sorgo	24,95	
20	Pasta al sugo di trota	26,58	
21	Crema di verdure	31,93	
22	Pasta al sugo di cavolfiore	38,29	

Secondi piatti

Posizione	Piatto	% Non consumato	Note
1	salsiccia di suino al forno	7,58	
2	Pizza di Grani Antichi margherita	8,16	
3	Spezzatino di pollo al timo	11,6	
4	Bocconcini di pollo al limone	13,06	
5	mortadella	15,45	
6	Spezzatino di tacchino al limone	15,66	
7	uovo sodo	19,82	
8	mozzarella	20,5	
9	Hamburger all'olio	20,58	
10	Bocconcini di Grana	20,58	
11	Spezzatino di manzo al pomodoro	21,61	
12	Formine di mare/cotoletta di merluzzo	21,84	
13	Casatella DOP	22,49	
14	Frittata porri e formaggio	22,69	
15	Merluzzo agli aromi	23,59	
16	Merluzzo olio e limone	29,83	
17	Cecina al forno	29,95	
18	Bastoncini del marinaio	30,59	
19	ricotta	33,48	
20	Pancake di broccoli e carote	37,03	
21	ceci al rosmarino	42,49	
22	Fagioli all'uccelletto	47,83	

Contorni

Posizione	Piatto	% Non consumato	Note
1	Purè di patate	32,54	
2	patate al vapore	35,48	
3	Patate al pomodoro	36,37	
4	Crudité di finocchi	40,68	
5	Insalata mista con carote e mais	40,82	
6	carote filangè	41,89	
7	Spinacini in insalata	42,15	
8	Insalata mista con cavolo cappuccio e mais	43,75	
9	Insalata con sedano rapa e mais	44,7	
10	insalata mista con mais	48,08	
11	carote baby all'olio	48,46	
12	Tris di verdure (broccoli	48,84	
13	piselli al prezzemolo	49,08	
14	Fagiolini all'olio	49,27	
15	spinaci stufati	49,55	
16	Carote all'olio	50,53	
17	Carote prezzemolate	50,56	
18	cavolfiore all'olio	51,72	
19	broccoli all'olio	53,31	
20	bietola all'olio	55,47	

	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
Prima settimana 16 - 20	Pasta al pomodoro	11,38	Insalata mista	10,47	Pasta agli aromi	4,55	Riso agli spinaci	13,29	Pasta agli aromi	6,44
									Formine di male/Cotoletta di pesce	21,84
ottobre	Ricotta	31,1			Uovo sodo	18,74	Hamburger	21,77		
	Fagiolini all'olio	46,08	Pasta e fagioli	33,94	Carote prezzemolate	50,56	Cavolfiore all'olio	52,16	Patate all'olio	35,48
	Media ponderata	24,24	Media ponderata	15,16	Media ponderata	18,01	Media ponderata	23,61	Media ponderata	16,87
			Pane e olio				Pane e olio	0,00		
Seconda settimana 23 - 27	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Pasta grani antichi al pomodoro	19,63	Riso alla verza	15,18	Crema di carote con farro	27,33	Pasta al pesto di broccoli	19,4	Penne aglio e olio	6,48
ottobre	Spezzatino tacchino limone	15,66	Bastoncini del marinaio	30,59	Casatella DOP	18,36	Frittata porri e formaggio	22,69	Fagioli all'uccelletto	48,1
	Bietola all'olio	55,47	Purè di patate	32,54	Insalata mista	40,82	Fagiolini all'olio	49,3	Carote all'olio	52,94
	Media ponderata	25,61	Media ponderata	23,28	Media ponderata	27,34	Media ponderata	26,37	Media ponderata	28,26
									Pane e olio	-
Terza settimana 30 ottobre	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Quadrucci/tortelli burro e salvia	12,35	Vellutata di zucca con stelline	19,79			Pasta al ragù di mare	18,25	Pasta integrale al pomodoro	
03 novembre	Cecina	32,3	Salsiccia al forno	7,58			Bocconcini di grana	17,95	Pancake di broccoli e carote	
	Broccoli all'olio	50,52	Carote filange	41,89			Fagiolini all'olio	48,14	Spinacini in insalata	
	Media ponderata	25,97	Media ponderata	20,55	Media ponderata		Media ponderata	24,14	Media ponderata	
							Crostata marmellata	-		
Quarta settimana 06 - 10	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Riso al pomodoro	13,11	Pasta al sugo di cavolfiore	38,29	Pasta al sugo di trota	27,55	Pasta agli aromi	6,21	Crema di verdure	31,93
novembre	Merluzzo all'olio e limone	29,83	Spezzatino di pollo al timo	11,6	Mozzarella	20,5	Ceci al rosmarino	42,49	Pizza margherita	8,16
	Spinaci stufati	40,26	Carote baby all'olio	46,77	Insalata con sedano e rapa	44,7	Tris di verdure	48,84		
	Media ponderata	23,56	Media ponderata	31,98	Media ponderata	28,87	Media ponderata	25,62	Media ponderata	12,91

	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
Prima settimana 13 -17 novembre	Pasta al pomodoro alloro	12,64	Pasta e fagioli	17,16	Riso agli spinaci	18,03	Pasta all'olio nuovo	6,25	Pasta al pesto di lattughino	
	Ricotta	36,55			Uovo sodo	20,93	Hamburger al forno	19,39	Merluzzo gratinato	
	Fagiolini all'olio	48,64	Crudite di finocchi	47,79	Carote prezzemolate	49,08	Cavolfiore all'olio	51,28	Purè di patate	
	Media ponderata	27,01	Media ponderata	23,29	Media ponderata	25,11	Media ponderata	19,20	Media ponderata	0,00
			Pane e olio				Pane e olio			
Seconda settimana 20 -24 novembre	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	pasta grani antichi al pomodoro	16,7	Riso alla verza	17,85	Crema di carote con orzo	22,53	Pasta al pesto di broccoli	18,56	Carote all'olio	11,44
	Spezzatino pollo al limone	13,06	Merluzzo agli aromi	23,59	Casatella DOP	26,68	Mortadella	15,45	Fagioli all'uccelletto	47,55
	Spinaci stufati	49,55	Spinacini in insalata	44,22	Fagiolini all'olio	50,18	Insalata cavolo cappuccio e mais	43,75	Pasta aglio e olio	48,02
Media ponderata	22,18	Media ponderata	24,85	Media ponderata	29,31	Media ponderata	22,67	Media ponderata	29,59	
Terza settimana 27 novembre 01 dicembre	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Vellutata di zucca con pastina	21,68	Gnocchetti sardi con pomodoro	15,36	Pasta al ragù	25,62	Cenci/pappardelle al pomodor	9,96	Pasta agli aromi	7,92
	Uovo sodo	19,8	Cecina	27,55	Bocconcini di grans	23,01	Spezzatino di manzo	21,61	Pancake broccoli e carote	37,03
	Insalata di mais	48,08	Broccoli all'olio	56,17	Carote baby all'olio	50,11	Patate	36,37	Fagiolini all'olio	53,54
Media ponderata	26,40	Media ponderata	27,18	Media ponderata	29,74	Media ponderata	18,74	Media ponderata	25,78	
Quarta settimana 04 - 08 dicembre	Lunedì	% spreco	Martedì	% spreco	Mercoledì	% spreco	Giovedì	% spreco	Venerdì	% spreco
	Riso al burro		Pasta al sugo di cavolfiore		Pasta integrali all'amatriciana		Pasta e ceci			
	Merluzzo olio e limone		Spezzatino di pollo al timo		Mozzarella		Focaccia genovese			
	Broccoli, carote e patate		Bietola all'olio		Crudità di finocchi		Insalata, sedano rapa e mais			
Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	Media ponderata	0,00	



IL GUSTO DEL SAPERE



Laboratori di educazione alimentare tenuti da Qualità & Servizi

A.S. 2023-2024



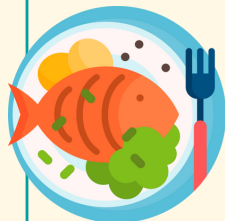
- ➔ Ogni Comune ha a disposizione 6 laboratori.
- ➔ I laboratori sono rivolti alle scuole dell'infanzia e alle scuole primarie.
- ➔ Si svolgono presso le scuole, nelle classi o nei refettori, durante l'orario scolastico pomeridiano.
- ➔ Ad ogni laboratorio possono partecipare massimo 30 bambini.
- ➔ Le attività sono gratuite.

Le classi interessate possono scegliere un laboratorio fra le seguenti proposte:

QUANTO SEI DOLCE
Laboratorio sulla frutta
(Per scuola dell'infanzia e primaria)



LE STAGIONI DEL PESCE
Laboratorio sul pesce
(Per scuola dell'infanzia e primaria)



I COLORI DELLA NATURA
Laboratorio sulle verdure
(Per scuola dell'infanzia e primaria)



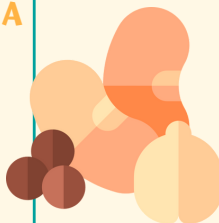
GRADINO DOPO GRADINO
Laboratorio sulla piramide alimentare
(Per IV e V della scuola primaria)



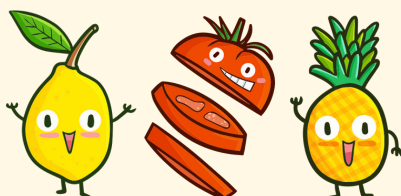
5 ERBE PER 5 SENSI
Laboratorio sulle erbe aromatiche
(Per scuola dell'infanzia e primaria)



ALLA SCOPERTA DEI LEGUMI
Laboratorio sui legumi
(Per scuola dell'infanzia e primaria)



IL CIBO NON SI SPRECA
Laboratorio sullo spreco alimentare
(Per scuola dell'infanzia e primaria)



Per maggiori informazioni o richieste di iscrizione scrivere a laboratori@qualitaeservizi.com



REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 4 del 15.01.2018

Sommario

TITOLO I - NORME GENERALI

ART. 1 - Natura e finalità del servizio

ART. 2 - Modalità di gestione

TITOLO II – UTENZA E AMMISSIONI

ART. 3 - Destinatari del servizio

ART. 4 - Centri estivi

ART. 5 - Requisiti e presupposti per l'accesso al servizio

ART. 6 - Educazione alimentare

TITOLO III – PARTECIPAZIONE E CONTROLLO

ART. 7 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

ART. 8 - Commissione Mensa: composizione e funzioni

ART. 9 - Partecipazione dei genitori

ART. 10 - Modalità di comportamento

ART. 11 - Collaborazioni esterne

ART. 12 - Carta dei Servizi

ART. 13 - Rilevazione del gradimento

TITOLO IV – DISCIPLINA GENERALE DELLE TARIFFE

ART. 14 - Partecipazione al costo del servizio

ART. 15 - Riduzione della quota di contribuzione

ART. 16 - Titolo di pagamento

TITOLO V – MENU' DIETE SPECIALI E FRUIZIONE PASTI

ART. 17 - Menù quotidiani

ART. 18 - Diete speciali

ART. 19 – Variazione menù e rimborsi

ART. 20 - Organizzazione del servizio

ART. 21 - Sospensione del servizio

TITOLO VI – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 22 - Contratto d'utenza

ART. 23 – Rinvio

ART. 24 – Entrata In vigore

ART. 25 - Abrogazioni

Titolo I Norme generali

Articolo 1 — Natura e finalità del servizio

1. Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio.
2. Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano percorsi didattici con rientro pomeridiano, la ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.
3. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino.

Articolo 2 — Modalità di gestione

1. La ristorazione scolastica è assicurata dal Comune mediante
 - a) gestione diretta;
 - b) con affidamento del servizio a una o più imprese specializzate;
 - c) con conferimento del servizio a società per azioni con maggioranza pubblica;

In tutti i casi sopra specificati la produzione dei pasti, necessari al fabbisogno giornaliero, avverrà utilizzando centri di cottura di proprietà comunale ovvero dell'azienda affidataria, debitamente certificati e autorizzati.

2. L'organizzazione e il controllo del servizio sono di competenza del Comune di Sesto Fiorentino, cui sono demandati i seguenti compiti:
 - predisposizione di concerto con la Ditta affidataria e previa approvazione dell'A.S.L. competente, dei menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all'età, al gradimento ed alle esigenze alimentari dei bambini. I menù e le tabelle dietetiche saranno affissi ai refettori dei singoli plessi scolastici e distribuiti agli utenti interessati.
 - verifica del rispetto della programmazione alimentare del menù, considerando le eventuali variazioni imputabili esclusivamente a cause di forza maggiore (ad es. impossibilità o ritardo nella consegna delle forniture alimentari, indisponibilità temporanea di personale, ecc.);
 - controllo della qualità merceologica degli alimenti e controllo sulla qualità e quantità del piatto finito, rivolgendo particolare attenzione all'introduzione, nella maggior percentuale possibile, di prodotti certificati biologici e a filiera corta, oltre a quelli Docg, Dop, tipici e tradizionali del territorio toscano ed alle diete richieste per motivi religiosi e sanitari;
 - verifica degli ambienti e delle attrezzature rispetto alle norme igienico—sanitarie vigenti, nonché l'osservanza di queste da parte di tutti gli operatori addetti al servizio;
 - controllo complessivo sul rispetto delle clausole del capitolato o del contratto di Servizio da parte della Ditta aggiudicataria in caso di committenza del servizio;

— costante raccordo con i responsabili della ditta affidataria e dell'A.S.L. territorialmente competente per tutti gli aspetti e le problematiche di loro pertinenza.

Titolo II Utenza e ammissioni

Articolo 3 — Destinatari del servizio

1. Il servizio è rivolto a tutti i bambini e bambine frequentanti gli asili nido comunali e a tutti gli alunni/e frequentanti scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado pubbliche del territorio comunale, per le quali è prevista la continuazione dell'attività scolastica nel pomeriggio.
2. L'Amministrazione Comunale assicura, entro i vincoli organizzativi e di bilancio esistenti, l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica anche per i ragazzi che frequentino scuole paritarie che non abbiano finalità di lucro operanti sul territorio comunale, purché autorizzate a rilasciare titoli di studio legalmente riconosciuti, qualora previsti, e appositamente convenzionate con l'ente locale. Il servizio viene attivato, previa richiesta all'Amministrazione Comunale di ciascun Istituto paritario, da presentarsi entro il 31 maggio di ogni anno, per l'anno scolastico successivo.
3. L'erogazione del servizio agli insegnanti è disciplinata dalla specifica normativa di settore.

Articolo 4 — Centri estivi

1. La ristorazione scolastica può essere estesa per la durata dei centri estivi comunali destinati ai bambini compresi nelle fasce di età 4 – 14 anni. Compatibilmente con la disponibilità economica e logistica, il servizio può essere assicurato anche in occasione di manifestazioni e iniziative organizzate dal Comune a favore degli stessi bambini.

Articolo 5 — Requisiti e presupposti per l'accesso al servizio

1. L'iscrizione al servizio di ristorazione avviene di norma contemporaneamente all'iscrizione scolastica con le modalità previste per l'a.s. di riferimento.
2. L'iscrizione al servizio, una volta presentata, si ritiene valida per ciascun ciclo scolastico/educativo di riferimento [asilo nido, scuola d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado]. L'iscrizione si rinnova tacitamente di anno in anno se i pagamenti degli anni passati risultano regolari. In caso contrario l'iscrizione dovrà essere rinnovata presso gli uffici comunali una volta regolarizzato il pagamento anche tramite il sistema di rateizzazione previsto. Al servizio è possibile accedere anche durante l'anno scolastico.
3. Al termine del ciclo scolastico ovvero alla comunicazione di rinuncia del servizio, formalizzata mediante richiesta scritta da parte del genitore del minore, il competente Ufficio comunale provvederà al rimborso delle eventuali eccedenze di credito già anticipate dal genitore.

Articolo 6 — Educazione alimentare

1. L'Amministrazione Comunale favorisce forme di partecipazione ed informazione delle famiglie sulle tematiche inerenti l'alimentazione scolastica ed extra scolastica.

2. A tale fine possono essere organizzati per ogni anno solare cicli di incontri in forma assembleare e/o con il tramite degli organi delle istituzioni scolastiche, i docenti e gli organi di rappresentanza dei diversi istituti.
3. L'Amministrazione Comunale collabora, altresì, con le istituzioni scolastiche per promuovere azioni congiunte di educazione alimentare.
4. L'Amministrazione Comunale promuove un'alimentazione basata sulla qualità merceologica degli alimenti, secondo principi di rispetto della natura. In particolare si favorisce l'introduzione, nella maggiore percentuale possibile, di prodotti biologici, prodotti di filiera corta, Docg, Dop, provenienti da agricoltura a lotta integrata e O.G.M. free, tipici e tradizionali del territorio toscano, nonché prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia. Persegue, altresì, gli obiettivi meglio definiti dalle Linee guida del Ministero della Salute.

Titolo III Partecipazione e controllo

Articolo 7 — Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. La vigilanza, i controlli e le verifiche sulla qualità del servizio sono eseguiti dal Comune sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, secondo la normativa vigente e quanto disciplinato dagli eventuali contratti di servizio.

Articolo 8 — Commissione Mensa: composizione e funzioni.

1. La Commissione Mensa è un organismo consultivo e propositivo che funge da strumento di relazione tra gli utenti del servizio e gli organi preposti alla gestione e al controllo del medesimo. Si fa carico di rappresentare le diverse istanze allo scopo di migliorare il servizio e collaborare alla realizzazione degli obiettivi di qualità e benessere di tutti i soggetti coinvolti.
2. La Commissione Mensa si compone dei seguenti membri:
 - a) l'Assessore alla scuola e alle politiche educative del Comune o suo delegato;
 - b) un Funzionario dell'Amministrazione Comunale o suo delegato;
 - c) un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico presso il quale è istituito il servizio di ristorazione scolastica (con figli regolarmente iscritti alla mensa scolastica);
 - d) Rappresentante del Centro di produzione pasti.
 - e) Dietista del Centro di produzione pasti;
 - f) Un rappresentante dei docenti per istituto comprensivo;
3. I rappresentanti dei genitori e dei docenti ed i loro sostituti sono nominati dai competenti organismi scolastici. Detta nomina viene poi formalmente comunicata all'Amministrazione Comunale dal Dirigente Scolastico. I nominativi dei componenti della Commissione Mensa devono pervenire all'Amministrazione Comunale entro il 31 Ottobre.

4. La Commissione è formalmente costituita con specifico provvedimento dell'Amministrazione Comunale e dura in carica 2 anni scolastici. Chi ha fatto parte della Commissione mensa per due bienni consecutivi non è, allo scadere del secondo biennio, immediatamente rinominabile.
5. Qualora i genitori o i docenti eletti vengano a cessare per qualsiasi causa la scuola procederà ad individuare un nuovo rappresentante e a comunicarlo all'Amministrazione.
6. La Commissione Mensa svolge le seguenti funzioni:
 - a) realizzare un efficace collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione Comunale e, ove presente, la Ditta Affidataria rappresentando le proposte dei genitori;
 - b) monitorare l'andamento del servizio prestato e la rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti nonché fornire suggerimenti al fine di ottimizzare il servizio;
 - c) segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
 - d) promuovere iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini;
 - e) verificare le modalità di distribuzione dei pasti nei locali mensa delle scuole anche effettuando assaggi e sopralluoghi.
7. La Commissione Mensa è convocata dall'Amministrazione Comunale, almeno tre volte durante l'anno scolastico, mediante comunicazione anche in formato elettronico inviata a tutti i membri effettivi, per esaminare aspetti e problematiche inerenti il servizio.

Articolo 9 — Partecipazione dei genitori

1. La partecipazione degli utenti è assicurata anche mediante la procedura di assaggio delle pietanze che consente ai genitori di essere presenti durante la somministrazione dei pasti con la funzione di valutare il gradimento del cibo mediante l'assaggio delle pietanze.
2. L'accesso ai refettori delle scuole per l'assaggio dei pasti somministrati potrà essere effettuato dai genitori interessati di tutti i bambini iscritti al servizio, in numero non superiore ad uno per plesso per giorno, prenotandosi, il giorno stesso dell'assaggio, tramite i registri messi a disposizione dai plessi scolastici.
3. Non potranno essere effettuati dalla stessa persona più di 3 assaggi per anno scolastico.
4. Eventuali segnalazioni e/o osservazioni potranno essere inoltrate direttamente al Commissario mensa di riferimento. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale potrà essere richiesta la compilazione di una scheda.

Articolo 10 — Modalità di comportamento

1. Per svolgere le funzioni di cui all'articolo precedente, i membri della Commissione mensa, in accordo con l'Amministrazione Comunale possono effettuare sopralluoghi sia presso il centro cottura sia presso le sedi di ristorazione. Durante le visite i commissari devono indossare camice e copricapo, non toccare alimenti, attrezzature e utensili ed evitare ogni intralcio al normale funzionamento delle attività; per l'assaggio dei cibi e per ogni altra richiesta devono rivolgersi al personale della cucina e delle mense o a chi ne fa le veci.
2. I genitori e i membri della Commissione Mensa possono accedere ai refettori, secondo le modalità espresse dall'articolo 9, possono degustare campioni del pasto del giorno senza prelevare porzioni di cibo o scattare foto, possono assistere alla distribuzione e

consumo dei pasti senza sollevare contestazioni o dare indicazioni direttamente al personale. Coloro che effettuano la visita e l'assaggio nei refettori sono tenuti ad avere un comportamento consono al fine di non ostacolare il lavoro degli operatori, e non turbare il momento del pranzo degli alunni. Eventuali criticità potranno essere segnalate come previsto dall'art. 9 comma 4.

3. Eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze e le caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti dovranno essere svolti dagli organismi a ciò ufficialmente preposti.
4. Non possono essere nominati rappresentanti genitori della Commissione Mensa coloro che, al momento della nomina, non sono in regola con il pagamento delle quote del servizio di ristorazione scolastica. Decadono inoltre immediatamente dalla nomina di membro della Commissione Mensa e non sono più rieleggibili per l'anno scolastico/educativo in corso, coloro che si trovano in posizione debitoria relativamente al servizio di ristorazione scolastica per un importo superiore a € 100,00 a meno che non venga sanata la posizione debitoria entro 7 giorni dalla comunicazione di contestazione della morosità. L'ineleggibilità e la decadenza verranno verificati periodicamente dal competente ufficio comunale che provvederà anche a notificarli con comunicazione elettronica all'interessato. L'Amministrazione provvederà quindi a chiedere la sostituzione all'ufficio scolastico interessato.

Articolo 11 — Collaborazioni esterne

1. Il Comune può attivare forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Articolo 12 — Carta dei Servizi

1. I diritti degli utenti e le modalità di controllo e di partecipazione da parte degli stessi, al fine di conseguire livelli sempre più alti di qualità del servizio vengono definiti ulteriormente dalla Carta dei Servizi redatta dal Comune o dalla Ditta Affidataria.

Articolo 13 — Rilevazione del gradimento

1. L'Amministrazione Comunale effettua periodicamente interventi di rilevazione del gradimento del servizio rivolti a tutta l'utenza.
2. Al fine di assicurare la massima trasparenza, il Comune cura la pubblicizzazione, nelle forme e con la frequenza ritenute più opportune, delle risultanze dei controlli tecnico-ispettivi e delle verifiche sul buon andamento del servizio.

Titolo IV Disciplina generale delle tariffe

Articolo 14 — Partecipazione al costo del servizio

1. La Giunta Comunale, nell'ambito della determinazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale, determina le quote di contribuzione e le relative fasce di riferimento relative ai valori ISEE per il servizio di ristorazione scolastica nonché i parametri per eventuali esenzioni e/o riduzioni dal pagamento.

2. L'assegnazione alla fascia ISEE di appartenenza, e quindi alla relativa quota di contribuzione, è subordinata alla presentazione, entro l'inizio dell'anno scolastico, della domanda di riduzione tariffaria in cui dovrà essere indicato, sotto forma di autocertificazione il valore ISEE in corso di validità per le prestazioni rivolte ai minorenni relativo al proprio nucleo familiare. La tariffa agevolata verrà applicata dal giorno di presentazione della domanda.
3. La consegna della domanda di riduzione tariffaria oltre l'inizio dell'anno scolastico comporterà l'assegnazione alla fascia di riferimento con decorrenza dalla data di presentazione della domanda.
4. La mancata consegna della domanda di riduzione tariffaria determinerà l'assegnazione della tariffa massima.
5. Al mancato pagamento del servizio consegue l'attivazione delle procedure per il recupero coattivo del credito con le modalità previste dal vigente regolamento di contabilità.

Articolo 15 — Riduzione della quota di contribuzione

1. Il Servizio competente a valutare i casi di particolare disagio sociale, nell'ambito della propria autonomia e nello svolgimento delle proprie competenze, su istanza dell'interessato, può determinare la concessione di contributi economici, a totale o parziale copertura della tariffa della refezione scolastica, applicata secondo il criterio di cui all'art. 16.
2. I benefici di cui al comma 1:
 - a) devono essere richiesti dai genitori del minore entro i termini indicati dal Servizio competente;
 - b) hanno validità temporale non superiore all'anno scolastico.

Articolo 16 — Titolo di pagamento

1. Il servizio di ristorazione scolastica rientra tra i servizi a domanda individuale ed è pertanto assoggettato al pagamento della relativa tariffa, come specificato agli articoli 14 e 15.
2. E' facoltà della Giunta Comunale definire o modificare le modalità di utilizzo dei titoli di pagamento (buoni mensa, badge magnetici o altro) introdotti nel servizio.

Titolo V Menù, diete speciali e fruizione pasti

Articolo 17 — Menù quotidiani

1. I menù quotidiani saranno definiti dal Soggetto Affidatario in comune accordo con l'Amministrazione Comunale.
2. Eventuali proposte relative al menù presentate dalla Commissione Mensa per l'anno scolastico successivo, saranno esaminate prima della fine dell'a.s. in corso.

3. I menù dovranno acquisire il parere vincolante del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale.
4. Le tabelle dietetiche sulla base delle quali vengono preparati i pasti prevedono menù differenziati stagionali — almeno due — con articolazioni su 4 settimane per le diverse fasce di utenza — asili nido, scuole d'infanzia, scuole primarie e secondarie di 1° grado e offrono una varietà di alimenti e di preparazioni.
5. I menù e le tabelle dietetiche saranno affissi nelle sale mensa dei singoli plessi scolastici, nonché comunicati a tutti gli utenti del servizio prima dell'avvio dello stesso.
6. A richiesta degli istituti scolastici ed in occasione di gite didattiche il menù giornaliero può essere sostituito da un "pranzo a sacco".
7. I menù e le tabelle dietetiche sono pubblicati sul sito dell'Amministrazione comunale.

Articolo 18 — Diete speciali

1. Gli utenti sono tenuti a conformarsi al menù dietetico stabilito. Deroghe a diete particolari sono ammesse solo per motivi di salute, dietro presentazione di certificazione medica, o per motivi religiosi e/o culturali.
2. Possono essere formulate dalle famiglie richieste di menù speciali secondo i seguenti criteri:
 - *diete leggere*, a semplice richiesta dei genitori e per non più di cinque giorni consecutivi e per un massimo di cinque giorni al mese;
 - *diete leggere prive di latticini*, a semplice richiesta dei genitori e per non più di cinque giorni consecutivi e per un massimo di cinque giorni al mese;
 - *diete speciali* per allergie e/o intolleranze alimentari, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria proveniente da pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. di data non anteriore a 30 giorni e corredate da analisi mediche attestanti in modo chiaro e inequivocabile la patologia. Il certificato del medico dovrà esplicitamente indicare altresì: la diagnosi, il tipo di dieta da seguire, il periodo preposto per la dieta;
 - *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare, specificando l'indicazione degli alimenti da escludere compatibilmente con le proposte del menù.
3. Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

Articolo 19 — Variazione menù e rimborsi

1. Il menù quotidiano potrà essere variato solo nei casi e con le modalità previste dal contratto che regola i rapporti tra l'Amministrazione Comunale e l'Affidatario.
2. Qualora per motivi tecnici gli utenti non riescano ad usufruire del pasto, è facoltà dell'amministrazione comunale disporre il rimborso della tariffa con le modalità ritenute più opportune.

Articolo 20 — Organizzazione del servizio

1. La rilevazione e la comunicazione giornaliera del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate, viene effettuata dal personale scolastico al personale in servizio presso il centro cottura di riferimento.
2. Dal momento della rilevazione delle presenze e della conseguente prenotazione del pasto, poiché il pasto stesso viene effettivamente preparato, deriva l'obbligo del pagamento.
3. In caso di uscite anticipate degli alunni per indisposizione o per qualsiasi altro motivo vi è la possibilità di intervenire sulle quantità dei pasti da produrre e quindi derogare dal relativo pagamento fino alle ore 10.30. Dopo tale orario l'utente che dovesse assentarsi dalla scuola o non fruire del pasto è considerato presente al servizio anche in ordine al pagamento del medesimo.
4. La porzionatura e la distribuzione dei pasti all'interno di ogni singolo locale mensa viene effettuata dal personale comunale o dell'impresa affidataria.

Articolo 21 — Sospensione del servizio

1. Ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche devono dare comunicazione scritta al competente ufficio comunale e, ove presente, alla Ditta affidataria del servizio, con un anticipo di almeno quattro giorni lavorativi, qualora in occasione di uscite programmate, iniziative didattiche o per qualsiasi altro motivo tutti o parte degli alunni iscritti non usufruisca del servizio di ristorazione.
2. Qualora le istituzioni scolastiche non rispettino i termini suindicati per le relative comunicazioni, il costo degli eventuali pasti preparati e non consumati potrà essere posto a carico delle istituzioni medesime.
3. Analogamente, qualora per gravi motivi il servizio non possa essere assicurato, il Comune provvede a darne immediata e preventiva comunicazione alle famiglie per il tramite delle scuole interessate.

Titolo VI Disposizioni finali

Articolo 22 – Contratto d'utenza

1. Le norme contenute nel presente Regolamento, consultabile sul sito istituzionale del Comune di Sesto Fiorentino, costituiscono condizioni contrattuali generali del servizio e devono essere portate a conoscenza dell'utente e da questi approvate per iscritto al momento dell'iscrizione, sull'apposito modulo di richiesta.

Articolo 23 — Rinvio

1. Per quanto non previsto nel presente regolamento si fa riferimento alla vigente normativa in materia di ordinamento sulle autonomie locali, sulla organizzazione delle amministrazioni pubbliche e sulla ristorazione scolastica, alle leggi sanitarie, allo statuto comunale e al regolamento comunale degli uffici e servizi.

Articolo 24 – Entrata in vigore

1. Il presente regolamento entrerà in vigore dalla data di esecutività della relativa deliberazione di approvazione del medesimo da parte del Consiglio Comunale e potrà essere modificato con apposita deliberazione del Consiglio stesso.

Articolo 25 - Abrogazioni

1. Sono abrogate tutte le precedenti disposizioni comunali in materia di refezione scolastica in contrasto con il presente regolamento.

VADEMECUM ASSAGGIATORI

(estratto artt. 9/10 del Regolamento del Servizio di Ristorazione Scolastica con precisazioni definite nel corso delle apposite Commissioni Mensa)

- Non più di n. 1 assaggiatore al giorno
- Il genitore deve prenotarsi la mattina stessa dell'assaggio (utilizzare l'apposito registro disponibile presso la scuola e comunicarlo al personale scolastico)
- Massimo TRE assaggi per genitore nello stesso anno scolastico (elevabile a CINQUE laddove il numero dei genitori che effettua l'assaggio sia molto ridotto)
- L'assaggio avverrà in postazioni appositamente individuate, all'esterno dei refettori in modo da non recare disturbo al momento del pranzo degli alunni
- Si suggerisce di presentarsi o a inizio turno o a fine turno (laddove sono presenti i refettori) per l'ottimizzazione dei tempi di svolgimento del servizio, spesso contingentati e con necessità di rapidi avvicendamenti
- Al termine dell'assaggio è necessario compilare l'apposita scheda di valutazione che sarà rilasciata dal personale di Qualità e Servizi
- Eventuali segnalazioni devono essere inoltrate anche al genitore referente per la commissione mensa (i cui recapiti sono disponibili presso la scuola), che farà da tramite con l'Amministrazione Comunale che gestisce il servizio e si farà portatore di quanto rilevato nelle sedi più opportune (riunioni delle commissioni mensa)
- Per la valutazione del gradimento dei bambini è consentito dare una rapida occhiata d'insieme al refettorio (laddove il pranzo avviene in classe non è invece possibile l'accesso)
- E' possibile degustare campioni del pasto del giorno senza prelevare porzioni di cibo o scattare foto, si può assistere alla distribuzione e consumo dei pasti senza sollevare contestazioni o dare indicazioni direttamente al personale di cucina/addetto allo sporzionamento. Coloro che effettuano la visita e l'assaggio nei refettori sono tenuti ad avere un comportamento consono al fine di non ostacolare il lavoro degli operatori, e non turbare il momento del pranzo degli alunni.

Per ulteriori necessità/informazioni rivolgersi a:

Servizio Scolastico

n. verde 800160270

email: scuola@comune.sesto-fiorentino.fi.it