



Carta dei servizi per la ristorazione scolastica

Comitato per il servizio mensa scolastica

OBIETTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica, individuato come un elemento di natura sociale ed educativa, viene erogato in stretto coordinamento con lo svolgimento delle attività didattiche.

Nell'elaborazione dei parametri per il servizio di ristorazione scolastica offerta dal Liceo Guido Carli si è tenuto conto:

- Delle “Linee guida per l’educazione alimentare” del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della ricerca del 2015;
- Delle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (2002);
- Dei LARN (Livelli di assunzione giornaliera raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana)
- Dell’introduzione e sperimentazione di nuovi alimenti e pietanze sulla base anche della gradibilità dei piatti.

Obiettivo primario della scelta del menù proposto è un’adeguata educazione al gusto. Si ritiene importante ricordare il ruolo educativo del pasto in mensa come strumento per aiutare lo studente ad un’alimentazione appropriata, promuovendo anche l’assaggio di alimenti di più difficile accettazione. Per raggiungere tale scopo sono importantissimi la collaborazione, il dialogo e la sinergia tra il nostro istituto Guido Carli, le famiglie e gli studenti.

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Un “pasto tipo” è composto da:

- un primo del giorno od in alternativa pasta/riso al pomodoro o all’olio
- un secondo del giorno od in alternativa fettina di carne ai ferri/insalatona/formaggio/affettato
- contorno caldo e buffet di verdure fresche
il tutto con varietà giornaliera e articolato su quattro settimane
- scelta tra frutta fresca/budino/yogurt
- una volta a settimana piatto unico composto da hamburger e patatine (con alternativa sempre presente)

ARTICOLAZIONE DEL MENU / ALTERNATIVE

Durante l'anno scolastico sono previsti più menu (inverno – primavera – estate - autunno) suscettibili di variazioni anche in relazione alle preferenze espresse durante i pasti stessi. I menù prevedono preparazioni diverse per ogni giorno della settimana con una rotazione su quattro settimane, ad eccezione di piatti per i quali è stata espressa preferenza (hamburger, piadina, pizza) e quelli preparati nel rispetto della tradizione religiosa italiana (venerdì pesce).

Inoltre sarà possibile richiedere anche menu per diete speciali per:

- MOTIVAZIONE SANITARIA previa certificazione con timbro e firma del medico curante
- MOTIVAZIONE ETICA E/O RELIGIOSA - scelta vegetariana (no vegana)

MODALITÀ DI ACCESSO AL SERVIZIO

Le modalità di accesso al servizio mensa offerto dal Liceo Guido Carli sono definite dall'Amministrazione (vedasi Avviso n. 4 del 11/09/2017).

Per accedere al servizio gli studenti devono comunicare la presenza in mensa apponendo una croce accanto al proprio nome sul modulo apposito posto in reception (entro le 11.00) ed essere in possesso del ticket da consegnare direttamente al personale della mensa.

GARANZIE DI QUALITÀ E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Il Servizio mensa scolastica vede coinvolti molti soggetti con ruoli e responsabilità diverse il cui obiettivo è quello di potenziare la qualità del servizio e quindi del pasto erogato. La selezione dell'impresa fornitrice del servizio, l'analisi del capitolato e la definizione degli standard qualitativi e quantitativi sono attività demandate alla Amministrazione. Al comitato mensa è demandato il ruolo di verificare che il capitolato venga rispettato così pure le caratteristiche qualitative dei pasti erogati e la regolarità del servizio.

COMITATO MENSA

Al fine di contribuire al monitoraggio del servizio e delle relazioni con l'utenza degli studenti, ad integrazione del sistema di controllo condotto sia dall'impresa fornitrice del servizio sia dall'Amministrazione, a seguito di autorizzazione della Dirigenza Scolastica viene approvata la costituzione di una Commissione costituita da 3 studenti, **1 docente** e 1 genitore. Il ruolo di tale gruppo di controllo è di monitorare e valutare la qualità del servizio. L'attività degli studenti e del docente è prevista in modo continuato nel corso dell'anno scolastico durante la fruizione del servizio mensa mentre il rappresentante dei genitori si renderà disponibile alla verifica 4 volte l'anno da suddividersi in una volta per ciascun menu proposto (inverno – primavera – estate - autunno).

Per agevolare la comunicazione dei risultati delle verifiche vengono messe a disposizione delle apposite schede di valutazione del pasto. Tale controllo ha lo scopo di rilevare la corretta erogazione del servizio:

- qualità e quantità di cibo
- modalità del servizio
- rispetto del menù
- pulizia degli ambienti dove si svolge il servizio

La segnalazione di anomalie o problemi riscontrati nel corso delle verifiche dovranno essere prontamente inviate a segreteria@liceoguidocarli.eu

DURATA DEL COMITATO MENSA

Il comitato mensa ha durata annuale ed i componenti verranno nominati/rinominati dal Consiglio di Istituto dietro suggerimento dei rappresentanti degli studenti, dei genitori e dei docenti durante la prima riunione annuale del Consiglio stesso.

Per l'anno scolastico 2017/2018 i rappresentanti del gruppo mensa sono:

sezione studenti

ROSTI SOFIA

DALLA BONA FRANCESCO

SANDRINELLI UMBERTO

sezione genitori

CINZIA ZAPPA

sezione docenti

SILVIA TOGNOLINI