



Carta del Servizio
di ristorazione
scolastica

sodexo^{*}



CITTÀ DI VERBANIA

Perché una Carta dei Servizi

Cari genitori,

corretta alimentazione e salute sono un connubio inscindibile e devono essere curati fin dall'infanzia, perché attraverso un sano rapporto con il cibo si mettono le basi per uno sviluppo psico-fisico equilibrato.

In un'ottica di completa trasparenza, abbiamo scelto di raccontare quali soluzioni abbiamo messo in campo per garantire ai nostri piccoli commensali - nonostante il contesto emergenziale - sicurezza, qualità del pasto e un supporto competente sui temi dell'educazione alimentare.

Crediamo, infine, che il dialogo costante con i nostri utenti sia un valore da preservare, oggi più che mai.

Vi invitiamo pertanto a contattare l'Ufficio Servizio Ristorazione e la nostra dietista per dubbi, domande o consulenze mirate.

Ci auguriamo che questo piccolo vademecum vi aiuterà a conoscere ancora meglio quella quotidianità un po' speciale che sta dietro il pranzo a scuola, un momento fondamentale nella crescita dei vostri figli.

Buona lettura!



Una Premessa che è una Promessa

Cari bambini e cari genitori,

L'alimentazione è un fattore importante nel percorso di crescita, a cui dedicare cura ed attenzione. La maggioranza dei bambini consuma in settimana il pasto principale a scuola, ed è fondamentale utilizzare la refezione scolastica come momento formativo, per fornire gli strumenti necessari a facilitare scelte nutrizionalmente corrette per la salute e il benessere fisico.

Il pranzo consumato a scuola, sostituendo il pasto che, per tradizione, è il principale momento di incontro della famiglia, assume inoltre una importante valenza di socializzazione. La componente relazionale, unita ad un ambiente confortevole e ad una adeguata qualità del cibo, va curata in modo da permettere di vivere il pasto comunitario come un momento piacevole della giornata.

Inoltre la refezione scolastica rappresenta un'occasione di conoscenza dei nostri prodotti, di quello che cresce nei nostri orti ed una finestra sul mondo, una possibilità di incontro con culture diverse.

Il servizio di ristorazione non è quindi una semplice distribuzione di alimenti, ma si deve considerare come educazione alimentare permanente che coinvolge bambini, famiglie e docenti.

A scuola i bambini devono imparare a stare insieme agli altri negli ambienti in cui si consuma il pasto, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti.

La variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa.

Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati sui principi dell'alimentazione, sulla importanza dei sensi nella scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo vario di alimenti, giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino con nuovi sapori ed esperienze alimentari, gestendo con serenità le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

Con questa Carta dei Servizi Comune di Verbania e Sodexo assumono una serie di impegni nei Vostri confronti, descrivendo finalità, modi, criteri e strutture attraverso cui il servizio di ristorazione scolastica viene attuato.

I principi del nostro operare

1

EQUITÀ

Offriamo a ogni bambino la dieta più adatta alle sue esigenze, nel rispetto della sua salute e di specifiche necessità etico-religiose.

2

EFFICIENZA

Ci poniamo l'obiettivo di un miglioramento continuo, in termini di qualità ed efficienza, per assicurare il massimo della soddisfazione a istituzioni, famiglie e bambini.

3

CONTINUITÀ

Garantiamo un servizio costante e regolare, intervenendo tempestivamente in caso di eventi eccezionali.

Mangiare bene è molto più che nutrirsi

Qualità del pasto

Dalla classica distribuzione dei pasti in refettorio, siamo passati a soluzioni su misura a seconda delle diverse esigenze:

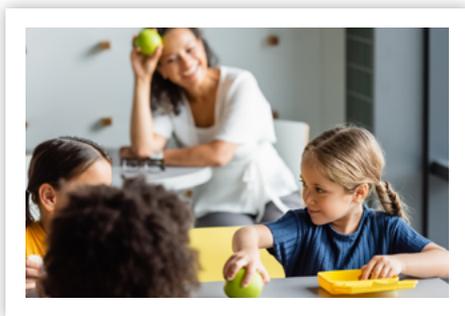
- > pranzo servito in refettorio, ma gestito su più turni orari
- > pranzo servito in aula

Igiene e sicurezza

Oltre alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, curiamo anche le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature all'interno dei refettori e la sanificazione dei banchi prima, durante e dopo il servizio, nel caso dei pasti distribuiti nelle aule.

Socialità

Oltre alle regole e ai processi a garanzia della sicurezza dei piccoli commensali, il nostro obiettivo è quello di continuare a tutelare un aspetto importante legato al momento del pranzo, ovvero quello della socialità e della condivisione di esperienze tra i bambini e con gli insegnanti.



Sostenibilità

Mangiare in modo bilanciato e consapevole significa anche agire nel rispetto del nostro Pianeta: per questo scegliamo ingredienti locali, biologici, equo solidali e di stagione ed abbiamo eliminato completamente l'utilizzo della plastica.



A proposito di Sodexo

Chi siamo?

Siamo un'azienda leader mondiale nei servizi per la Qualità della vita con oltre 50 anni di esperienza e ci occupiamo di servizi di ristorazione per le scuole, le aziende e gli ambienti sanitari. Attraverso un contratto di appalto di servizi, il Comune di Verbania ci ha affidato il servizio di refezione scolastica del suo territorio.

Quante scuole serviamo?

8 scuole dell'infanzia

UNCHIO

Via Maggiore,1

BIGANZOLO

Via Pastura,13

TROBASO

Via Cuboni, 11

ARCOBALENO

Corso Cairoli, 85

S. GIUSEPPE

P.zza Fabbri, 6

GABARDI

Via al Filatoio, 36

SUNA

Via Montebello, 54

DELLA ROSSA

Via Castelli

7 scuole primarie

G. RODARI (Torchiado)

Via Monte Rosa, 12

V. BACHELET

Via Cuboni, 11

TOMASSETTI

Via A. Rosa, 78

CANTELLI

P.zza Fabbri, 6

S. ANNA

Viale Sant'Anna, 60

GUGLIELMAZZI

Via Marconi, 6

TOZZI

Via Bocci, 2

3 scuole secondarie

CADORNA

Via alle Caserme

S. QUASIMODO

Via Rosmini, 6

RANZONI

Via Repubblica, 6

Dove vengono preparati i pasti?

CENTRO COTTURA SODEXO

Corso Benedetto Cairoli, 41/A

All'interno del centro cottura è presente una cucina esclusiva per la preparazione delle diete speciali.

Come viene definito il menu?

Il menu offerto agli alunni è definito in accordo con l'ASL VCO di Verbania per assicurare il corretto equilibrio nutrizionale nella composizione del pasto giornaliero.

Come inoltrare l'iscrizione al servizio di refezione scolastica?

- Durante il periodo di apertura delle iscrizioni:
attraverso il portale dedicato accessibile dal sito del Comune di Verbania Servizi>Refezione scolastica
<https://www.comune.verbania.it/Servizi/Refezione-scolastica>
- Per tutto il corso dell'anno scolastico
attraverso lo sportello dedicato presso gli Uffici del Comune di Verbania

Come richiedere le diete speciali?

- Attraverso il portale dedicato accessibile dal sito del Comune di Verbania Servizi>Refezione scolastica
<https://www.comune.verbania.it/Servizi/Refezione-scolastica>

All'atto dell'iscrizione al servizio mensa si può effettuare la scelta per eventuali diete etiche.

Le diete speciali vengono invece gestite presso lo sportello dedicato del Comune di Verbania, è necessario infatti compilare il "Modulo A" e presentare il certificato medico.

Questi moduli vengono poi inviati all'Asl di competenza per la formulazione del piano dietetico, che successivamente verrà condiviso con la cucina centrale.

Come effettuare il pagamento?

- Attraverso il portale SpazioScuola o l'"App SpazioScuola".

Si può accedere al portale e all'App utilizzando il proprio codice SPID e successivamente procedere al pagamento anticipato dei pasti.



Una gestione trasparente

Vengono effettuate costantemente analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, sui prodotti cucinati, sugli alimenti freschi da consumare e sulle attrezzature (secondo le prescrizioni definite in sede di gara). Le analisi dei prelievi e tamponi avvengono presso laboratori specializzati e sono trasmesse periodicamente al Comune.

IL CONTROLLO QUALITÀ

1 Sodexo, in qualità di Azienda responsabile del Servizio di Ristorazione scolastica, adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico/sanitario (HACCP) per la prevenzione dei rischi e 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 nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici, e di conseguenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli.

2 Il Comune monitora continuamente tutti gli aspetti del Servizio effettuando controlli per garantire il rispetto del Capitolato e delle prescrizioni di Legge, verifiche sul pasto dalla produzione (qualità delle derrate) alla distribuzione (temperatura, gusto e appetibilità). Il Comune può effettuare sopralluoghi di controllo presso i refettori e il centro cottura, con personale comunale incaricato.

3 La ASL e i NAS si riservano di effettuare in qualunque momento verifiche proprie.

Un team di professionisti a vostra disposizione

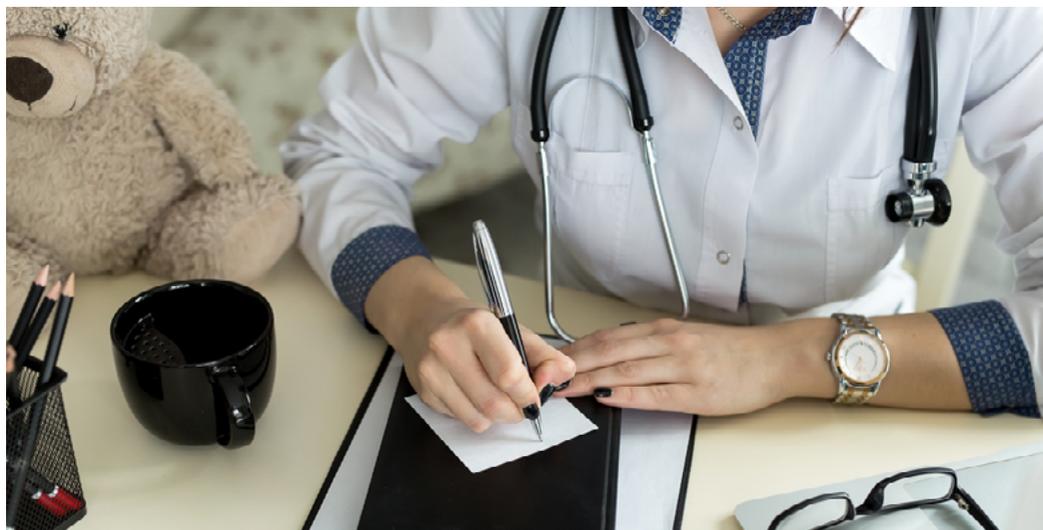
Per garantire un dialogo costante con i nostri utenti, abbiamo istituito l'Ufficio Servizio Ristorazione contattabile, in questo particolare momento, solo al telefono.

Tel.: 0323 516582

Dal lunedì al venerdì
dalle ore 09:30 alle ore 12:00



Tra i servizi a disposizione, è attiva la **Linea Diretta con la Dietista**, uno strumento di comunicazione studiato in particolare per chi usufruisce del servizio dietetico, ma utile anche a tutti i genitori iscritti che desiderano ricevere informazioni sul regime dietetico dei loro figli o approfondire aspetti sul mondo dell'alimentazione.



Parola d'ordine: qualità

La selezione delle materie prime

I piatti serviti nelle nostre mense scolastiche vengono preparati con materie prime di qualità, garantite dal rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.).

Tra i prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti per gli alunni di Verbania, molti sono di **origine biologica** come frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, carne bovina, ma anche uova, latte, yogurt e succhi di frutta.

Tra questi, alcuni provengono da **agricoltura sociale** nell'ottica di una progressiva valorizzazione della nostra Responsabilità Sociale lungo l'intera filiera di approvvigionamento.

Non mancano inoltre **referenze IGP e DOP**, tra cui affettati, alcuni formaggi e l'olio extravergine di oliva.

Il sostegno all'economia locale

Crediamo nell'importanza di preservare le risorse e le competenze locali privilegiando i prodotti a chilometro zero come zucchine, farina e prodotti da forno, miele, mozzarella fiordilatte e burro.



L'educazione è servita!

Promuoviamo campagne informative sul tema dell'alimentazione, declinate per fasce di età - scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado - e realizzate attraverso un uso mirato di immagini e testi. Perché iniziare a educare le nuove generazioni significa formare adulti più consapevoli per il futuro.

Lo spreco alimentare

Tutti possiamo contribuire a ridurre lo spreco di risorse e l'inquinamento ambientale attraverso i piccoli gesti del nostro quotidiano: da questa consapevolezza nasce la proposta di attività per i bambini delle scuole di Verbania, basata su messaggi semplici e consigli pratici per sensibilizzarli sull'importanza di contenere gli sprechi alimentari e rispettare l'ambiente.

L'educazione alimentare

La conoscenza degli alimenti e delle loro proprietà e il rispetto della stagionalità sono la base fondante di una corretta alimentazione.

Grazie ad un programma di attività declinate in base all'età, i bambini sono guidati alla scoperta di nuovi sapori e stimolati all'assaggio di alimenti fondamentali come frutta, verdura e legumi.

Come? Attraverso storie e filastrocche, attività di manipolazione e giochi per stimolare i cinque sensi.

Le giornate del gusto

Attraverso una serie di appuntamenti ludico-educativi, viene proposto un menu "speciale" con cui scoprire gli ingredienti presenti nel piatto ed esplorare sapori e profumi non sempre conosciuti.





Sodexo Italia S.p.A.
Segmento Healthcare, Seniors & Education
Direzione Regionale Nord-Ovest
via Chivasso 15
10098 Cascine Vica - Rivoli (TO)
Tel. +39 011 95047.413
it.sodexo.com

