

C'È PIÙ! GUSTO!

CARTA DEI SERVIZI DELLA
RISTORAZIONE SCOLASTICA





CHI SIAMO

La **Cooperativa Sociale Progetto H** opera nel settore della ristorazione scolastica, commerciale, sanitaria e socioassistenziale da oltre 30 anni.

I NOSTRI OBIETTIVI

*“Scegli il cibo con cura perché
è quello che mangi che parla di te”.*

Proponiamo una ristorazione scolastica che risponda a modalità nutrizionali conformi alle esigenze dei bambini e rispettose della loro salute, ma soprattutto che li sostenga nella formazione di un corretto approccio con il cibo, attraverso la sperimentazione di nuovi gusti e la composizione equilibrata dei sapori.

Cos'è la Carta dei servizi

È un documento che si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 - “Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici” e descrive i principi fondamentali, le garanzie e gli standard di qualità che la Cooperativa Progetto H si impegna ad offrire agli utenti del servizio di ristorazione scolastica

Perché la Carta dei servizi

Con questo strumento la Cooperativa Progetto H intende avviare un dialogo con tutti coloro che sono coinvolti e interessati al servizio di ristorazione: Enti Locali, Istituzioni Scolastiche, Commissioni Mensa, genitori, per sostenere il miglioramento dell'intera organizzazione.

I Nostri Impegni

Rispondere ai fabbisogni nutrizionali ed energetici dei bambini e dei ragazzi.

Garantire pasti sicuri sia sotto il profilo igienico-sanitario che nell'ambito di un percorso di qualità.

Promuovere l'adozione di abitudini alimentari sane e corrette.

Incentivare la comunicazione e la collaborazione tra le famiglie il Comune la scuola e la cooperativa per fornire un servizio di ristorazione scolastica il più possibile vicino alle esigenze condivise.

LE NOSTRE GARANZIE.

La qualità degli alimenti e la sicurezza igienica sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela della salute. La preparazione dei pasti avviene nel rispetto delle norme previste dalla Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2008 per la "Progettazione Ed Erogazione Di Servizi Per La Ristorazione Collettiva In Strutture Esternalizzate e dal Manuale di Autocontrollo HACCP in modo da assicurare i più elevati standard di sicurezza alimentare.



LE NOSTRE SCELTE

Le caratteristiche delle materie prime sono alla base della qualità del servizio. La Cooperativa promuove l'utilizzo di prodotti alimentari di qualità in armonia con le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, le Linee Guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e la Legislazione Regionale e Nazionale in materia.

- Privilegiamo la tipicità, la provenienza regionale/territoriale dei prodotti e la loro stagionalità
- Verifichiamo l'origine di provenienza degli alimenti, la visibilità e rintracciabilità completa della filiera
- Utilizziamo prodotti a denominazione di Origine Protetta (DOP), biologici certificati.

IL MENU'

I menù della mensa scolastica sono elaborati sulla base dei principi generali contenuti nelle linee guida regionali per la ristorazione scolastica, sono sottoposti al visto preventivo del servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASL di competenza e sono basati sulle tabelle dietetiche che indicano le esatte quantità e le diverse tipologie di alimenti necessarie per un'alimentazione corretta ed equilibrata.



Proponiamo menù che tengono conto della stagionalità dei prodotti. Tutte le variazioni sono concordate e autorizzate dai soggetti preposti

DIETE SPECIALI

Il servizio di ristorazione scolastica è organizzato per fornire anche diete speciali. Per diete speciali si intendono, tutte quelle diete diverse da quelle fornite comunemente, in risposta a particolari esigenze di alcuni bambini (allergie o intolleranze alimentari, favismo, diabete, celiachia, malattie metaboliche, sovrappeso, diete leggere) e su precisa e giustificata **indicazione sanitaria**. A queste si affiancano anche le richieste di alimentazione che escludono determinati alimenti per ragioni etico-religiose



IL TRASPORTO

Il trasporto dei pasti, ove previsto, viene effettuato con mezzi igienicamente idonei muniti di nulla osta sanitario e rispondenti alla normativa vigente.

I pasti appena cotti vengono immediatamente confezionati in vasche gastronorm e collocate in contenitori idonei al mantenimento delle temperature.

Per le diete speciali vengono utilizzati analoghi contenitori monoporzione. Il pane e la frutta vengono trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

COSA BOLLE IN PENTOLA...

Le nostre preparazioni sono semplici e di facile digeribilità.

Si privilegiano cotture al vapore, al forno e in umido evitando frittture, soffritti e utilizzo di grassi in cottura.

Tutti gli alimenti vengono cucinati poco prima di essere consumati senza aggiunta di spezie, coloranti e conservanti.

L'uso del sale da cucina è estremamente contenuto, adoperiamo il succo di limone, le erbe aromatiche e il brodo vegetale.

Per i condimenti a crudo usiamo solo olio extra vergine d'oliva

TUTTI SODDISFATTI

La cooperativa promuove un'adeguata informazione e partecipazione degli utenti al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica: garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami, ed attivando verifiche del grado di soddisfazione

Il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza viene realizzato a tre livelli:

il **1° livello** riguarda la rilevazione di accettabilità del pasto. I bambini valutano il piatto in base al loro gusto personale, senza l'intermediazione di insegnanti e genitori.

Il **2° livello**, riguarda rilevazione della gradibilità del pasto. Gli insegnanti valutano il servizio non solo in merito al gradimento del pasto e alle caratteristiche organolettiche, ma anche in merito alla sua presentazione, quantità, tipologia di alimenti maggiormente scartati e cortesia del personale.

Il **3° livello**, è rappresentato dal parere dei membri della Commissione Mensa e dai referenti del Comune.

LE NOSTRE VERIFICHE

Monitoraggio sulla corretta applicazione del sistema HACCP:

prevediamo programmi di verifica di tutte le fasi di lavoro del processo di produzione dei pasti: dal ricevimento e stoccaggio degli alimenti, alla preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione dei cibi, detersione e sanificazione locali

Monitoraggio sulla qualità del pasto:

Assaggiamo i pasti per verificarne gustosità, cottura, temperature di mantenimento con un occhio di riguardo alla presentazione

Analisi degli scarti alimentari

Il personale di servizio provvede a misurare gli scarti alimentari dividendoli per tipologia e definendo quali alimenti vengono maggiormente scartati. Questo ci permette di rendere le portate più appetibili

Monitoraggio esterno

Il SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) effettua periodicamente controlli formali sulla qualità igienico sanitaria e sopralluoghi per la valutazione della qualità nutrizionale/sensoriale dei pasti.

CONSIGLI PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Fonte INRAN Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione



MANGIARE INSIEME

L'Organizzazione Mondiale della Sanità promuove sane scelte alimentari per i bambini e le bambine.

Una sana alimentazione rafforza il potenziale di apprendimento ed il benessere di bambini ed adolescenti e contribuisce a diminuire il rischio delle principali patologie oggi causa di mortalità e di riduzione della qualità di vita.

Il pranzo rappresenta la principale fonte di calorie e di nutrimenti all'interno della giornata alimentare del/la bambino/a. Riveste pertanto un'importanza cruciale la scelta a scuola di un menù che possa garantire un apporto nutrizionale quantitativamente e qualitativamente corretto.

Mangiare a scuola inoltre con gli amici e gli insegnanti assume un'ulteriore valenza educativa e nutrizionale, cercando di non rinunciare al gusto, ma assaggiando un po' di tutto e mangiando correttamente, riconoscendo che un'alimentazione sana e calibrata è preludio di buona salute.

NON SOLO PRANZO

il pranzo va integrato nel contesto generale dell'alimentazione quotidiana dei bimbi, che comprende anche colazione, merenda e cena, quali momenti fondamentale per fornire il giusto apporto nutritivo. Per questo ci permettiamo di dare alcuni, speriamo, buoni consigli.

UNA BUONA PRIMA COLAZIONE

Deve fornire il 15-20% dell'apporto energetico giornaliero. È provato che saltare la prima colazione o farne una insufficiente causa difficoltà di concentrazione e di attenzione durante le lezioni mattutine: abituate i vostri bimbi a mangiare al mattino e, se avete occasione, fate colazione con loro.

UNA SANA MERENDA POMERIDIANA

Deve fornire il 10% delle calorie quotidiane. Variate ogni giorno, scegliendo uno tra questi alimenti: yogurt, frutta fresca, biscotti, pane e marmellata, crackers, gelato o piccole porzioni di cioccolato.

UNA CENA GUSTOSA

Deve fornire il 30% dell'apporto energetico giornaliero. Controllate, soprattutto per i bambini più piccoli, il menù del mezzogiorno per poter dare a cena ai vostri bimbi alimenti diversi da quelli assunti a pranzo; differenziare l'alimentazione e non mangiare sempre le stesse cose ha ricadute positive in termini nutrizionali, ma anche educativi.

W LA FRUTTA E LE VERDURE

Frutta e verdure sono alimenti preziosi per la salute dei bambini perché ricchi di minerali, oligoelementi, vitamine e fibre, utili anche a promuovere una buona masticazione. Se i bambini non gradiscono le verdure, provate ricette diverse, coinvolgendolo nell'acquisto e nella preparazione. Stimolare la curiosità e l'appetito del bambino dando ai piatti nomi di fantasia: mangiare giocando è un ottimo modo di nutrirlo con cibi semplici e sani e farlo crescere in armonia

E POI BISOGNA ANCHE BERE...

Spesso ci dimentichiamo dell'acqua, una buona idratazione è preziosa per tutte le età, in tutte le stagioni e ovviamente in maniera determinante in estate. Date da bere ai vostri figli, soprattutto acqua, magari senza bollicine, e soprattutto al di fuori dei pasti.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ FRUTTA E VERDURA

					
mele	pere	arance	mandarini	mandaranci	pompelmi
					
limoni	kiwi	aglio	cicoria	carote	patate
					
finocchi	spinaci	cipolla	sedano	insalate	bietola
					
carciofi					



INVERNO

					
mele	pere	arance	pompelmi	limoni	fragole
					
ciliegie	aglio	cicoria	carote	patate	finocchi
					
spinaci	cipolla	sedano	insalate	bietola	carciofi
					
asparagi	zucchine	pomodori	piselli	fagiolini	melanzane
					
cetrioli					



PRIMAVERA

					
mele	albicocche	pesche	prugne	meloni	limoni
					
angurie	fichi	uva da tavola	susine	aglio	carote
					
patate	cipolla	sedano	insalate	bietola	asparagi
					
zucchine	peperoni	pomodori	piselli	fagiolini	melanzane
					
cetrioli	fagioli				



ESTATE

					
mele	pere	arance	mandarini	mandaranci	pompelmi
					
limoni	kiwi	uva da tavola	cicoria	carote	patate
					
finocchi	spinaci	sedano	insalate	bietola	carciofi
					
broccoli					



AUTUNNO

COOPERATIVA SOCIALE PROGETTO H



Via Emilio Lussu, 3
08015 Macomer (Nu)
info@progettoh.it
Tel. 0785/20272 Fax. 0785/228163

www.progettoh.it