

Il gusto di conoscere

Informazioni utili sul servizio di ristorazione scolastica



Comune di
Pantigliate

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES



Cari Genitori,

All'apprendimento dei nostri figli concorre non solo un'attività didattica coinvolgente e ben strutturata, ma anche la condivisione di momenti di svago, di dialogo e di raffronto.

Tra questi, anche la ristorazione scolastica può influire sul processo educativo, poiché il pasto consumato a scuola costituisce 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 adulti.

Consapevoli di quanto sia importante conoscere al meglio il servizio di ristorazione scolastica di cui i bambini usufruiscono ogni giorno, abbiamo raccolto in questo documento le informazioni essenziali relative alla suo funzionamento.

Claudio Giorgio Veneziano
Sindaco di Pantigliate



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 Milano Città Metropolitana (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 dei bambini, con una cura particolare per la scuola dell'infanzia.

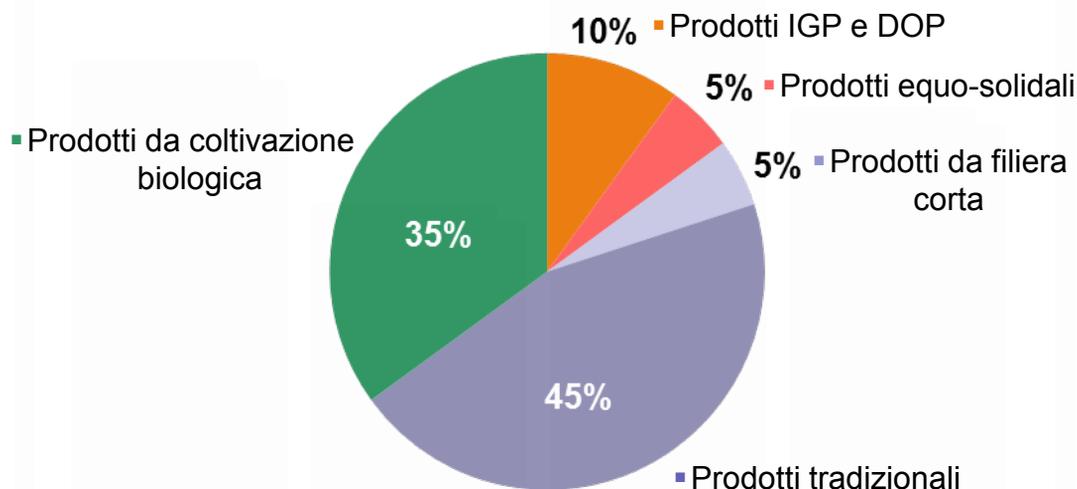




Un menu vario e bilanciato

Sia i prodotti che le ricette variano a seconda della **stagionalità**: ogni anno vengono proposti due menu diversi, ognuno dei quali prevede 4 differenti menu settimanali. Tutte le pietanze sono preparate utilizzando **materie prime selezionate** e, tra queste, vi è un'ampia varietà di alimenti **biologici** (pasta e legumi secchi, pane, uova, yogurt, orzo, farro, riso, pomodoro in scatola, aceto e olio extravergine di oliva) e di **prodotti D.O.P. e I.G.P.** (tra cui bresaola, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano, Asiago e Montasio).

Tipologia Prodotti



A close-up photograph of a young child with light brown, curly hair, smiling broadly and winking with their right eye. The child is wearing a blue garment. The background is softly blurred, suggesting an outdoor setting.

Un menu vario e bilanciato

Per gli alunni che frequentano le scuole primarie 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.

Un'altra iniziativa, sempre rivolta ai bambini delle primarie, è quella che prevede ogni giorno la **distribuzione di frutta fresca** a metà mattina, con l'obiettivo di aumentare il consumo di frutta da parte degli alunni e di evitare gli sprechi. Tale proposta si inserisce in più ampio spettro delle iniziative di educazione alimentare finalizzate a favorire l'adozione di un sano stile di vita sano e una nutrizione equilibrata, nella fase in cui si formano le loro abitudini alimentari.





Gestione del servizio

Per erogare il Servizio di Ristorazione scolastica è stata scelta la formula a gestione indiretta, affidando cioè la gestione in appalto a Sodexo, Azienda specializzata nel settore, selezionata secondo le procedure di legge, che fornisce adeguate garanzie tecniche, professionali e di sicurezza alimentare e possesso della certificazione di qualità.

Il **Segmento Scuole & Università di Sodexo Italia** ha predisposto e attua il proprio Sistema di Gestione per la Qualità, certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 9001, per perseguire un processo di miglioramento continuo delle prestazioni.

Chi è Sodexo?

Sodexo è leader mondiale nei Servizi di Qualità della Vita. è Strutturata in segmenti specializzati dedicati ad ogni fase della vita delle persone, per rispondere al meglio alle esigenze specifiche dei suoi diversi target di utenza.





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 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.





Obiettivo Qualità

Anche genitori e insegnanti che fanno parte della **Commissione Mensa** possono effettuare sopralluoghi 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 vengono effettuati attraverso l'osservazione del servizio e l'assaggio delle pietanze e tali rilevazioni vengono trasmesse all'ufficio preposto del Comune, che provvede alla raccolta ed elaborazione dei dati.

La Commissione Mensa effettua inoltre il controllo della **Qualità Percepita dei pasti**, attraverso appositi questionari online.

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

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 ottenere gli sconti tariffari previsti per la frequenza della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, i cittadini di Pantigliate devono munirsi di attestazione dell'Indicatore di Situazione Economica Equivalente (**ISEE**) in corso di validità.

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 le [Tariffe del servizio di refezione scolastica](#) pubblicate 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 gli uffici postali con il bollettino postale ricevuto,
- ▶ oppure attivando la domiciliazione bancaria.





CONTATTI

Comune di Pantigliate
Viale del Risorgimento 34
20090 Pantigliate (MI)
Tel. 02 906886501
cultura@comune.pantigliate.mi.it

Sodexo Italia SpA - Segmento Scuole
Direzione Regionale Nord-Ovest
via Bergamo 13 - 20096 Pioltello (MI)
Tel. +39 02 92684.1
it.sodexo.com