

carta del servizio di
ristorazione scolastica

*dei Nidi e Scuola dell'Infanzia
e per gli Istituti Comprensivi della Bassa Reggiana*



Chi siamo e cosa offriamo

L'Unione dei Comuni della Bassa Reggiana, composta dai Comuni di Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio e Reggiolo, ha scelto di gestire i propri servizi educativi e scolastici in modo unitario e flessibile attraverso l'Azienda Speciale Bassa Reggiana (ASBR).

L'Azienda gestisce il servizio di ristorazione scolastica dal 2014, nella consapevolezza che i momenti dedicati all'alimentazione nella prima infanzia e nell'età dello sviluppo hanno un importante ruolo formativo per la persona e per l'intera comunità scolastica; in quest'ottica l'Azienda ha investito nella qualificazione di questo servizio e questa Carta dei Servizi è uno strumento per comunicare ai cittadini le scelte politiche, educative e culturali relative all'alimentazione, assicurando piena trasparenza in un'ottica di continuo miglioramento.

La carta dei servizi della ristorazione scolastica dell'Azienda Servizi Bassa Reggiana definisce i principi e le regole essenziali del servizio, rappresentando un "patto" nel quale sono dichiarati:

- gli obiettivi del servizio
- gli specifici diritti degli utenti
- le garanzie del livello di qualità
- le modalità e tempi del servizio

Il servizio di ristorazione, oltre a consentire la permanenza a scuola agli alunni che frequentano le attività scolastiche programmate nei rientri pomeridiani, rappresenta un forte momento educativo e socializzante condiviso con la scuola. L'educazione alimentare dei bambini e delle bambine è finalizzata ad una crescita in stato di salute e benessere, perseguendo il miglioramento dell'alimentazione, nel rispetto dei piani europei e nazionali per la salute (art. 1 Regolamento ristorazione scolastica, Unione Bassa Reggiana).

Il servizio conta 2.437 pasti al giorno per un totale di 442 mila pasti annui dislocati in 30 servizi educativi e scuole sul territorio.



Il sistema di produzione pasti prevede sia cucine interne, sia l'utilizzo di tre centri cottura centralizzati e dislocati sul territorio: la combinazione di questi due aspetti mira a rispondere alle esigenze specifiche dei singoli territori nel modo più qualificato, efficiente ed economico possibile.

Ecco una fotografia del territorio che usufruisce del servizio di ristorazione:

	Nidi d'infanzia	Scuole Infanzia	Scuole Primarie	Scuole Secondarie	Servizi Extrascolastici
Boretto	Zenit	Zenit	Scuola Primaria		
Brescello	Zanti	Soliani Scutellari			
Gualtieri	Il ciliegio	Sole Arcobaleno	Scuola primaria		campo giochi
Guastalla	Iride	Arcobaleno	Scuole primarie		
Luzzara	La stella Luzzara e Villarotta	Respicio Grisanti Cav. Terzi	Scuola primaria		
Novellara	Birillo, Aquilone	Arcobaleno, Girasole	Scuola primaria Novellara e San Giovanni	Scuola Secondaria	
Poviglio	Rodari	Ginestra	Scuola primaria		
Reggiolo	Bamby	Peter Pan Hansel e Gretel	Scuola Primaria		doposcuola campo giochi

Legenda: • Azienda Speciale Bassa Reggiana • Istituti Comprensivi

La Ristorazione scolastica favorisce la partecipazione delle scuole coinvolte e delle famiglie, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, richieste, osservazioni e reclami. Il Servizio promuove e coordina gruppi di lavoro/ partecipazione con il personale docente ed ausiliario delle scuole, con il personale della ditta appaltatrice e con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria locale (SIAN-ASL).

Questi soggetti si fanno garanti della salute in ambito territoriale, affinché il momento del pranzo sia parte integrante dell'attività educativa e si promuova la progressiva ottimizzazione e qualificazione del servizio.

Gli obiettivi prioritari per il servizio di ristorazione sono:

- attenzione nell'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, a lotta integrata, a filiera corta locale, prodotti tipici (DOP, IGP), equosolidali e dieto terapeutici (senza glutine, uova, latte, zucchero). In ogni caso vengono privilegiati i prodotti di stagione;
- promozione della cultura del territorio regionale e locale;

- applicazione ed osservazione di tutte le normative vigenti previste dal sistema di
- autocontrollo sanitario-igienico HACCP;
- azione educativa nel campo della corretta alimentazione per comprendere il valore
- più ampio del cibo, anche come prevenzione;
- gestione di tutte le attività del servizio con una ridotta produzione di rifiuti e di
- emissioni inquinanti.

Riferimenti normativi

- 2001. Legge Regionale 8 agosto, n. 26 "Diritto allo studio ed all'apprendimento per tutta la vita"
- 2002 Regolamento 178 "linee guida nazionali sulla rintracciabilità" e "linee guida sul sistema di allerta"
- 2002. Legge Regionale 4 novembre, n. 29 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva"
- 2004 Pacchetto Igiene "Regolamento CE n° 852 e 853 linee guida nazionali e comunitarie, n° 854, n° 882"
- 2009 Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del Servizio Sanitario Regionale
- 2010 Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute
- 2011 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" del Servizio Veterinario e l'igiene degli alimenti della Regione Emilia Romagna
- 2011 Linee guida per l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva
- 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della Ristorazione Collettiva
- 2011 "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana" del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Inoltre legislazione in ottemperanza ai requisiti igienico sanitari
- 2013 Linee Guida per la Ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)
- 2014 Allergie alimentari e sicurezza del consumatore: documento di indirizzo e stato dell'arte

Principi

Continuità del servizio

Un servizio essenziale come quello della ristorazione scolastica deve essere assicurato anche in situazioni straordinarie in cui sono previste soluzioni alternative di emergenza per ridurre al minimo i disagi degli utenti e della scuola.

Eguaglianza, imparzialità

Il servizio assicura parità di trattamento nei confronti di tutti gli utenti, senza distinzione di razza, etnia, sesso, lingua, religione e opinioni politiche, condizione sociale. Sono accolte le esigenze degli utenti, per altro sempre in aumento numerico, che, per motivi di salute, etici e religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari. A questo scopo sono continuamente accertati i gusti alimentari dei piccoli utenti.

Efficacia ed efficienza

Il servizio è continuamente alla ricerca di soluzioni organizzative più idonee che prevedono anche ri-qualificazione di alcune cucine, la formazione continua del personale, l'acquisizione di competenze specifiche come dietista e nutrizionista per il monitoraggio del servizio,

libero da conflitti di interesse, e l'innovazione tecnologica del processo di rilevazione presenze e di comunicazione delle diete speciali.

Partecipazione

L'Azienda promuove forme di partecipazione che coinvolgono l'ente locale, le scuole e le famiglie attraverso le forme di partecipazione. I bambini e le bambine sono coinvolti e ascoltati attraverso i progetti di qualificazione interni alle scuole.

Formazione

Il personale impiegato nell'appalto, oltre alla formazione obbligatoria, nei prossimi 5 anni di durata dell'appalto si formerà rispetto ai temi indicati dalla normativa sulla Green economy, quali l'opportunità di ridurre i consumi, l'utilizzo delle risorse e la realizzazione di servizi a ridotto impatto ambientale. Data la specificità di parte del servizio per la prima infanzia il personale di cucina sarà formato rispetto allo svezzamento e, in riferimento a tutte le età, alla realizzazione delle diete speciali per motivi sanitari e etico/culturali/religiosi. Un ambito di formazione continua riguarda il Piano di autocontrollo per la sicurezza alimentare.

Caratteristiche dell'appalto

Il menu scolastico

Il menu segue una rotazione di quattro settimane, prevedendo varianti stagionali che consentano di diversificare al massimo la scelta alimentare.

Ogni anno, il menu scolastico viene validato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Ausl, che ha il compito fondamentale di tutelare la salute della popolazione per gli aspetti legati all'alimentazione.

La sua composizione è stata realizzata tenendo in considerazione i livelli di assunzione di riferimento in nutrienti giornalieri, documenti emanati dalla Regione Emilia Romagna in materia di Ristorazione Scolastica, e le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" redatte dal Ministero della Salute.

In base alla stagionalità, si propongono delle sperimentazioni periodiche al fine di rendere più interessante la proposta alimentare e favorire la conoscenza e l'accettazione di nuove proposte.

È possibile consultare sul sito web (www.asbr.it) la tabella per le grammature a crudo e al netto degli scarti e, a titolo esemplificativo, il menù in vigore per l'anno scolastico in corso. La Ristorazione collettiva riguarda solo 5 dei 21 pasti settimanali indicati dagli organi territoriali competenti in materia di alimentazione; in particolare ogni singolo pasto distribuito a scuola, se consumato in ogni sua parte, copre il 35-40% del fabbisogno nutrizionale giornaliero; ne deriva pertanto l'imprescindibile necessità di alleanza con il contesto familiare nel tendere e favorire la costruzione di un contesto che, nella sua interezza, guidi i bambini verso comportamenti alimentari corretti e stili di vita sani.

Per questi motivi, la realizzazione del menù è pensata tenendo anche conto di altri criteri, per l'azienda molto importanti: il livello di gradimento dei piatti indicato dai piccoli utenti, le indicazioni fornite dagli insegnanti "referenti" di ciascuna scuola e le osservazioni rilevate durante i sopralluoghi effettuati dal personale preposto.

Diete speciali

Le diete speciali sono redatte prima dell'inizio dell'anno scolastico da una dietista incaricata dall'Azienda Servizi Bassa Reggiana, in modo congiunto alla dietista della ditta affidataria, che ne verificherà l'effettiva possibilità di produzione. I menù così definiti saranno sottoposti a validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Ausl.

L'ASBR avrà cura di inviare alle singole famiglie il menù speciale del proprio figlio, frutto di un'attenzione personalizzata.

Gli svezzamenti e quindi l'evoluzione delle diete relative al primo di vita, rimangono in capo alla dietista della ditta affidataria; solamente quando il/la bambino/a introdurrà tutti gli alimenti presenti nel menù, verrà redatto un menù apposito dalla dietista dell'ASBR.

A fronte di una gamma gustativa da parte dei bambini e delle bambine che le più recenti ricerche rilevano come povera, monotona e standardizzata, il menù è studiato per avvicinarli al mondo del gusto, attraverso l'offerta di un menù vario per materie prime e ricco di cucinature diverse.

Pertanto, è fondamentale pensare a cibi simili a quelli convenzionali (tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete), in modo che per tutti sia garantita un'alimentazione varia e il meno possibile ripetitiva.

Sono previste diete speciali per le singole necessità:

- Diete speciali per esigenze sanitarie;
- Diete per motivi etico-culturali-religiosi;
- Diete per indisposizione.

Nella composizione dei menù speciali per motivi sanitari ed etici/ religiosi/culturali è importante che si segua il criterio di sostituire l'alimento non consentito, ove questo sia possibile, con un altro alimento appartenente alla medesima categoria alimentare.

La dieta per intolleranze o per allergie è attivabile previa presentazione di certificato medico, mentre la dieta per motivi etico-culturali-religiosi è consentita previa autocertificazione (scaricabile dal sito o richiesta all'Ufficio Scuola Territoriale).

I numeri delle diete speciali relativi all'anno scolastico 2018/2019 sono indicativamente: 70 diete sanitarie, 260 diete per motivi culturali/etici/religiosi.

Diete speciali per esigenze sanitarie

Nel caso ci siano bambini e/o bambine che, per motivi sanitari, non possono gustare tutti i piatti proposti, il servizio offre la possibilità, con l'attenzione necessaria a garantire la loro sicurezza, di consumare tranquillamente i pasti a scuola con le sole variazioni al menu rese necessarie dalle loro specifiche esigenze nutrizionali.

La famiglia deve presentare all'ufficio scuola territoriale un certificato medico rilasciato da uno specialista o dal pediatra di libera scelta.

Il certificato avrà la durata di un anno scolastico, fatti salvi i casi di celiachia o favismo, la cui certificazione sarà valida per l'intero ciclo scolastico.

Il certificato, in copia originale, dovrà indicare con chiarezza:

- il nome e cognome del bambino/a, un recapito telefonico della famiglia, la scuola e la classe d'appartenenza
- le eventuali variazioni dovranno essere certificate da nuovo referto specialistico.

I criteri di formulazione del menu speciale, terranno conto dell'esclusione dei diversi alimenti, dei vincoli e delle necessità organizzative propri della ristorazione collettiva d'asporto. Ciò per garantire il rispetto dell'equilibrio nutrizionale dei pasti e l'attenzione all'alternanza delle diverse preparazioni sia nell'arco della settimana che dell'intero mese.

La sospensione dell'erogazione della dieta avverrà solo a seguito di presentazione di certificato medico rilasciato dal pediatra di libera scelta. Poiché l'elaborazione della dieta speciale richiede generalmente tempi tecnici di valutazione, viene garantita entro dieci giorni dalla consegna del certificato medico.

Diete speciali per motivi etico-culturali- religiosi

Nel caso vi siano bambini e/o bambine che non possono accostarsi a tutti i piatti proposti per motivi etici o religiosi, il servizio offre la possibilità di richiedere una dieta che rispetti queste scelte, anche all'interno di un servizio collettivo.

In questo caso, la famiglia compila e consegna presso l'ufficio scuola territoriale, un modulo di autodichiarazione in cui richiedere un'alimentazione alternativa quando il menu prevede categorie alimentari che si intende escludere. Sulla base di questo documento, la dietista elabora un menu speciale seguendo gli stessi criteri dei menu per motivi sanitari.

Lo schema dietetico, una volta verificata con la ditta l'effettiva possibilità di produzione, viene inviato al centro cottura per la produzione.

Le richieste saranno trattate nel corso dei dieci giorni seguenti alla presentazione della documentazione.

Diete per indisposizione

È previsto un menu "leggero" per indisposizione temporanea, di massimo 3 giorni consecutivi, su richiesta del genitore.

Nel menù è esplicitato il "menù leggero" ove si evincono i piatti proposti. Nel caso il problema dovesse permanere è necessario presentare all'ufficio scuola territoriale un certificato medico con relativa richiesta di dieta.

Cosa c'è nel piatto

I prodotti in distribuzione all'interno del servizio ristorazione, mostrano un'accurata attenzione e un ricercato interesse nell'offrire all'utenza prodotti di qualità, con riferimenti specifici alla sostenibilità ambientale e, di conseguenza, alla stagionalità.

Si riportano di seguito le caratteristiche dei principali approvvigionamenti:

Prodotti biologici

Farina grano tenero, pasta e farina di mais, pasta di semola, pasta integrale, pane grattugiato, semolino, biscotti secchi, cracker, riso, orzo e farro, burro, pomodori pelati, passata di pomodoro, legumi secchi, ortaggi freschi, patate, carote, cavolfiori, broccoli, insalate, cavoli e verze, spinaci, limoni, latte fresco intero e parzialmente scremato pastorizzato, yogurt bianco e alla frutta, mozzarella fior di latte, crescenza/stracchino, ricotta di latte, uova fresche pastorizzate, carni bovine vitellone 24 mesi, carni avicole, miele, confettura extra, camomilla, pesce fresco da acquacoltura, succhi di frutta, spremuta d'arancia, cous cous.

Prodotti equosolidali

Banane, cioccolato al latte e fondente, cacao, ananas e zucchero.

Prodotto DOP e IGP

Pere, mele bio, nettarine/pesche, formaggio asiago, parmigiano reggiano 24 mesi, fontina, prosciutto crudo 12 mesi, bresaola.

A km 0: pane speciale, pane fresco - bio - pan de re, pasta ripiena, farina "0" bio, farina di mais bio, parmigiano reggiano DOP, prosciutto crudo dop, torta verde.

A filiera corta: pasta di semola bio, riso bio, farro bio, orzo bio, base pizza, prosciutto cotto dietetico, asiago dop, uova pastorizzate bio, passata di pomodoro bio, latte pastorizzato bio, yogurt bio, ricotta bio, stracchino bio, olio extravergine bio, ceci e lenticchie bio, carne suina, carne avicola, carne vitellone bio. Tutti gli ortaggi freschi convenzionali, patate bio o lotta integrata, carote bio o lotta integrata, cavolo verza bio o lotta integrata. Verdure surgelate lotta integrata e spinaci bio o lotta integrata. Tutta la frutta fresca convenzionale, limoni bio, mele igp, pere igp.

Le qualità dell'acqua, l'acqua di qualità

L'acqua è l'elisir della vita per eccellenza e contribuisce, se assunta in quantità sufficiente, in maniera determinante al nostro benessere. Essa è vitale per l'essere umano che, per sopravvivere, ha bisogno di quattro litri di acqua al giorno. Ovviamente, ne vengono usati di più per cucinare e per gli usi domestici: il consumo medio quotidiano di una famiglia europea si aggira attorno a 165 litri.

Sempre più le autorità sanitarie (e in modo particolare il Sian, titolare della sicurezza degli alimenti) sostengono l'uso dell'acqua degli acquedotti pubblici, definite anche recentemente nelle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna" come "...salubri e senza controindicazioni al consumo da parte dei minori".

Questo tema è stato trattato anche a livello europeo dal Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea, introducendo i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**.

All'interno di questi, c'è una specifica importante circa la ristorazione scolastica: all'interno di un appalto non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze igienico-sanitarie. Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete o microfiltrata.

Per questi motivi, il nuovo appalto di ristorazione ha il compito di introdurre gradualmente acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale.

L'acqua "del sindaco", come si usa dire nel linguaggio dei media, oltre alle qualità fisiche, chimiche e batteriologiche e alla gradevolezza del sapore, rappresenta un'importante scelta di sostenibilità ecologica e sociale: è un'acqua pubblica e a KM 0; infine con l'acqua bevuta dalla caraffa non ci saranno più centinaia di bottiglie trasportate con furgoni e diminuirà la quantità di plastica.

Inoltre l'Acqua in caraffa è una concreta opportunità per valorizzare stili di vita e di consumo attenti alla sobrietà e al rispetto delle risorse ambientali.

Questo progetto permetterà di conoscere a fondo il valore dell'acqua come bene primario ed indispensabile e quindi ad apprezzarla e rispettarla, oltre che contribuire ad eliminare

notevoli quantità di bottiglie di plastica dai rifiuti, a vantaggio e tutela dell'ambiente. Di conseguenza si potranno ridurre la produzione dei rifiuti nelle mense scolastiche.

CIR FOOD, in qualità di ditta affidataria, effettuerà i controlli e verificherà che i parametri fissati secondo il D.Lgs 31/2001 siano rispettati, prevedendo inoltre nel proprio piano di autocontrollo un programma di manutenzione periodico dell'impianto oltre ai controlli di potabilità straordinari (in caso di anomalie).

In caso di impossibilità di somministrare acqua potabile dell'acquedotto, dovuta a guasti all'impianto o altro, la ditta affidataria fornirà acqua in bottiglia.

Sulla base degli indirizzi espressi dall'Unione bassa reggiana all'interno dell'appalto ristorazione (2018-2023), si ritiene di avviare l'utilizzo dell'acqua in caraffa nei nidi, nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole dell'obbligo nei prossimi mesi, dopo aver completato le analisi dell'acqua in tutte le strutture e aver coinvolto ed informato le famiglie e il personale educativo.

Menù speciali

I menu speciali, sono inseriti nel menu scolastico per dare ancora più varietà di sapori e definiti con lo scopo di dare l'occasione ai bambini e alle bambine, di esplorare ed ampliare gli orizzonti gustativi.

Per i nidi e le scuole infanzia, i "menù speciali" sono pensati tre, uno per ogni stagione ripetuto una volta al mese, rispettando sempre la stagionalità delle materie prime (autunno, inverno, primavera).

Mentre per le scuole primarie e secondarie, i menù speciali sono più numerosi e sono proposti in dieci giornate complessive.

Nei precedenti anni scolastici, l'Azienda Servizi Bassa Reggiana ha realizzato in collaborazione con alcuni Istituti Comprensivi del territorio di competenza, il progetto di qualificazione "Ideazione e formulazione partecipata dei menù previsti per le giornate speciali" coinvolgendo alcune classi; il progetto di educazione alimentare ha offerto un'opportunità di approfondimento per comprendere i criteri di ideazione dei menù scolastici e la complessità della loro realizzazione, alla luce dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e delle Linee guida.

I dati del servizio ristorazione

I pasti sono prodotti e confezionati secondo il sistema "fresco-caldo", ovvero giornalmente tutte le derrate crude sono preparate cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi dal momento della cottura a quello del consumo scenda sotto i 65°C.

Le cotture utilizzate per la preparazione dei pasti sono:

- COTTURA IN ACQUA: per pasta e riso
- COTTURA AL FORNO A VAPORE: per verdure e carni
- COTTURA AL FORNO A TERMOCONVEZIONE: per arrostiti di carne, pesce e patate
- COTTURA AL FORNO MISTO VAPORE/CONVEZIONE: per carni, pesci e verdure con gratinatura finale.
- BRASATURA: per sughi, spezzatini e brasati. I sughi e i ragù di condimento della pasta non prevedono la rosolatura in grassi ma vengono utilizzati fondi di verdura e brodi

vegetali, riservando l'aggiunta di grassi di condimento, quali olio extra vergine d'oliva, a fine cottura.

- Nessun alimento viene fritto.

I pasti cucinati vengono inseriti in vasche di acciaio inox tipo "GASTRONORM", le quali successivamente vengono inserite in appositi contenitori isotermici, "THERMOCUP" in grado di mantenere la temperatura dei cibi caldi tra i 60/65°C e la temperatura dei cibi refrigerati inferiore ai 10°C.

Il pasto, relativo alle singole tipologie di servizio educativo, si articola come segue:

- Merenda del mattino per i servizi educativi 0/6 anni
- Composizione del pranzo (per tutti gli ordini di scuola serviti dal servizio)
 - n.1 primo piatto
 - n.1 secondo piatto
 - n.1 porzione di contorno
 - n.1 razione di pane
 - n.1 razione di frutta fresca
 - n.1 porzione di dolce, una volta alla settimana
- Merenda del pomeriggio per i servizi 0/6 anni

Per le uscite (gite o gite o uscite didattiche) sarà fornito un cestino composto da due panini con farciture diverse (salumi/formaggi), un frutto, 0,5 l di acqua minerale, tovaglioli e bicchiere in materiale usa e getta a basso impatto ambientale, nonché la merenda pomeridiana.

In situazione di consumo del pasto all'aperto nel territorio distrettuale) il consumo avviene indicativamente entro un'ora con il medesimo menù del giorno (approssimativamente nei limiti di compatibilità tecnica).

La ristorazione scolastica a "distanza": l'emergenza COVID-19

In questo periodo così complesso, è necessario condividere delle quotidianità tra bambini/bambine ed adulti: il pranzo e la cena sono momenti importanti di convivialità poiché si parla, si discute della giornata e dei cibi che si sta mangiando insieme.

Prender parte al processo creativo rende il cibo buono due volte, oltre a essere un passatempo divertente e un espediente infallibile per invogliare a provare prodotti, come pesce e verdure, di cui molti bambini e bambine sono diffidenti.

Gran parte delle sviste che si fanno in cucina possono facilmente essere corrette (la densità di un impasto, le dosi di un condimento ad esempio) e questo insegna ai bambini e alle bambine che da un piccolo incidente di percorso può nascere una nuova idea.

Tra un impasto e l'altro, è facile trovare il tempo per chiacchiere, raccontare un fatto divertente o rivelare una difficoltà o una preoccupazione. In cucina con noi, i bambini e le bambine imparano tanti gesti manuali importanti e si affeziona a profumi, sapori ed atmosfere che resteranno per sempre tra i loro ricordi.

Non dimentichiamoci che in cucina ci sono tante parole affascinanti, che descrivono utensili, ingredienti, sensazioni (gustative, tattili, olfattive), trasformazioni e tecniche di cottura. Anche i bambini del Nido le imparano facilmente, ne percepiscono l'importanza, riescono a usarle correttamente. E' dimostrato, infatti, si apprende meglio quando tutti i cinque sensi sono "in attività".

Cucinando insieme e scoprendo ciò che viene poi proposto nel piatto aiuta i bambini e le bambine ad essere meno diffidenti verso il cibo, ad aver voglia di assaggiare e a sviluppare curiosità verso gli ingredienti che compongono il piatto.

Questo momento condiviso, può diventare l'occasione per parlare di rispetto delle risorse, di ambiente e di ecologia. Attraverso il "fare" possiamo insegnare loro come acqua, cibo ed energia siano risorse preziose da non sprecare. Da queste premesse, è nato il ciclo di proposte "PRONTO IN TAVOLA", proponendo settimanalmente delle ricette ideate sia per bambini/e dei nidi e delle scuole dell'infanzia che per le scuole dell'obbligo.

Oltre a questa idea, abbiamo pensato di proporre al personale educativo ed ausiliario un momento formativo realizzato dalla dietista dell'Azienda, approfondendo il valore del pranzo a scuola.

Durante questi momenti è stato possibile coniugare tutte le caratteristiche della ristorazione scolastica (caratteristiche appalto, descrizione piatti in asporto, qualità organolettiche degli alimenti, etc) all'esperienza educativa del personale, per poter proporre piatti nuovi e compatibili con le esigenze dei bambini e delle bambine.

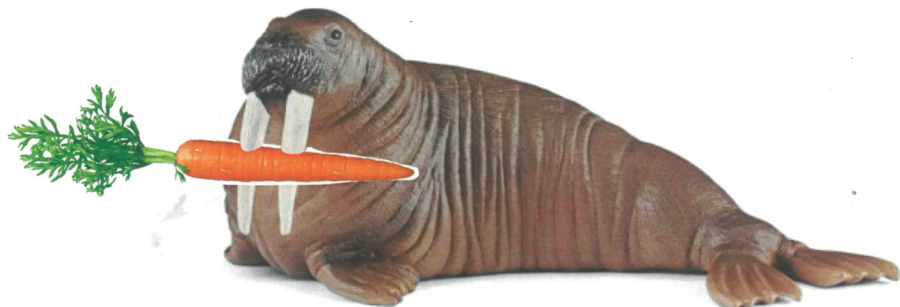
Qualità organizzativa e valenze educative

La scelta condivisa con le scuole è quella di ricreare, in continuità con la famiglia, un ambiente "domestico", capace di generare comportamenti attenti nella relazione con gli altri, abitudini alimentari corrette e sani e sostenibili stili di vita.

Il momento del pasto si propone inoltre di promuovere le autonomie dei/delle bambini/e e dei/delle ragazzi/e in un contesto di benessere.

Controllo qualità

Giornalmente viene effettuato, dalla ditta affidataria, un prelievo di campioni di vivande cucinate "PASTO TEST", in numero statisticamente significativo, conservati per un periodo di 4 giorni per eventuali controlli.



La vigilanza e i controlli saranno eseguiti periodicamente mediante i servizi preposti dell'A.U.S.L. che eseguiranno le necessarie verifiche su strutture, attrezzature, alimenti e personale, comprensive anche del livello di conoscenza teorico-pratica.

Inoltre l'Azienda Servizi Bassa Reggiana, attraverso il proprio personale incaricato per il controllo qualità (direttore esecutivo dell'appalto e consulente qualità), potrà disporre, in qualsiasi momento ed a propria discrezione e giudizio e senza preavviso, l'ispezione delle cucine interne ed esterne (centri di produzione pasti), alle attrezzature, ai locali, ai magazzini e su quanto altro facente parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge e stabilite nel presente capitolato e in particolare quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché sul controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti.

Fra i fattori di qualità indagati si rilevano: la temperatura delle pietanze, la gradevolezza dei piatti, la corretta produzione, il conferimento e distribuzione del pranzo con particolare attenzione alle diete speciali, la corrispondenza merceologica delle materie prime proposte e l'effettiva concordanza fra lo schema alimentare predisposto e la sua concreta realizzazione.

L'azienda, si riserva periodicamente di promuovere ed effettuare indagini e/o consultazioni specifiche a bambini/e ed insegnanti rispetto a diversi aspetti del servizio.

Gli esiti derivanti dai sopralluoghi di rilevamento e dalle consultazioni, così come le segnalazioni, i suggerimenti e i reclami inoltrati concorrono a perfezionare il servizio in modo costante.

Forme di partecipazione

Lo strumento principale della partecipazione è la Consulta per la qualità della Ristorazione, unica per tutto il territorio dell'Unione.

Allo scopo di valorizzare le specificità dei diversi ordini di scuola, si attivano due differenti consulte: una per la prima infanzia, e una per le scuole dell'obbligo. La consulta è composta dalle professionalità dell'Azienda, dai referenti AUSL del servizio SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), dai referenti della ditta affidataria, da un genitore per ogni servizio educativo comunale/scuola statale e dall'insegnante referente per ogni servizio educativo/scuola statale.

La consulta ha il compito di assicurare un livello essenziale di informazione, di monitoraggio del servizio, di promozione di iniziative di educazione alimentare e di confronto rispetto alle proposte di modifica del menù che saranno recepite nell'anno scolastico successivo. Per i genitori della Consulta, si prevede possibilità di partecipare ad un pranzo "condiviso" seguito dalla dietista e/o nutrizionista consulente dell'ASBR per gli Istituti Comprensivi e dalla Pedagogista e/o insegnante referente per i servizi in gestione all'ASBR.

Il pranzo ha funzioni formative e di monitoraggio del servizio.

Inoltre, in ogni servizio comunale (nidi e scuole dell'infanzia) si prevede la possibilità di una serata di degustazione per un gruppo di genitori come occasione di sperimentazione e descrizione delle modalità di preparazione del pasto.

Non solo per il tempo pieno

Per le classi con un tempo di frequenza che prevede qualche rientro pomeridiano, si garantisce il diritto ad un pasto di qualità e collettivo, rispondente alle esigenze personalizzate delle diete speciali. Il pasto prevede un primo piatto caldo asciutto, pane e frutta fresca.

Progetto di qualificazione MILLEGUSTI

L'Azienda Servizi Bassa Reggiana promuove un insieme di occasioni e appuntamenti di carattere educativo e culturale sia per i bambini dei nidi/scuole dell'infanzia comunali che per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo statali.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica si caratterizza attraverso differenti percorsi di educazione alimentare co-progettati con le istituzioni scolastiche del territorio di competenza.

Il momento del pranzo, diventa quindi un'opportunità per scoprire anche il valore culturale del cibo, sostenendo nuove conoscenze e comportamenti corretti.

Le attività del progetto MILLEGUSTI proposti all'interno delle scuole dell'obbligo, hanno creato delle opportunità di ascolto, comunicazione e confronto sul gradimento e sulla negoziazione del menu, rendendo i bambini protagonisti e soggetti competenti nell'orientare scelte e proposte.

Negli anni si sono affrontati diversi argomenti: l'importanza della colazione, la stretta relazione fra movimento e alimentazione, l'esigenza di consumare un menu equilibrato, la rilevanza del consumo di frutta e verdura, il valore delle apparecchiature per eventi speciali, la valenza dell'autoservizio in stretta relazione sia allo sviluppo delle autonomie a tavola, sia come modalità di consapevolezza di sé e di riconoscimento degli altri, necessario a contribuire alla definizione di uno stile di vita regolato ed eco-compatibile.

Modalità di accesso al servizio, modalità di pagamento e relazione con l'utenza

Le famiglie possono iscrivere il proprio figlio al servizio compilando l'apposito modulo d'iscrizione on line o presso gli Uffici Scuola Territoriali di sotto indicati, di norma entro il 30 maggio. La domanda di iscrizione, a partire dall'anno scolastico 18/19, è relativa all'intero ciclo scolastico (per esempio i 5 anni della Scuola Primaria), fatti salvi eventuali ritiri che la famiglia è tenuta a comunicare.

Per usufruire di eventuali agevolazioni tariffarie, ove previste, la famiglia ha facoltà di presentare la documentazione ISEE entro i termini comunicati dal medesimo ufficio; la mancata presentazione della documentazione comporterà l'applicazione della tariffa più alta.

L'Azienda fattura i pasti secondo le modalità indicate nei regolamenti tariffari dei singoli enti locali ed ha un servizio di "recupero crediti" interno e centralizzato. Morosità pregresse impediscono l'iscrizione al servizio mensa per l'anno scolastico successivo.

I cittadini possono presentare suggerimenti, reclami o segnalazioni in merito al funzionamento del servizio rivolgendosi all'Ufficio Scuola Territoriale (o facendo riferimento ai genitori che li rappresentano nella consulta).

LINK UTILI:

www.asbr.it

www.unionebassareggiana.it

<https://www.cirfood.com/>

<https://www.ausl.re.it/controllo-delle-acque-potabili>

<https://www.ausl.re.it/2010--convegno-%22acqua-in-bocca%22>

<https://www.alimenti-salute.it/sites/default/files/Linee%20Guida%20Ministero%20su%20Ristorazione%20Scolastica.pdf>

<http://www.comune.bologna.it/media/files/lineestrategicheperlaristorazione scolastica2.pdf>

<https://www.youtube.com/watch?v=l43okLOWgXc>

<https://www.youtube.com/watch?v=4l8CjXQCqnU>

<https://www.youtube.com/watch?v=mXEINOCpKK8>

www.ausl.re.it/2019--dalla-terra-alla-tavola-dei-bimbi

www.ausl.re.it/----2016--seminario-%22viaggio-tra-le-novit%C3%A0-in-ristorazione-scolastica%22