



COMUNE DI MILAZZO

5° Dipartimento

Servizio Politiche Scolastiche e Pubblica Istruzione

“ CARTA DEL SERVIZIO MENSE ”

CHE COSA E' LA CARTA DEL SERVIZIO

La Carta del Servizio scaturisce dalla necessità di disciplinare i principi fondamentali della ristorazione scolastica e assicurare garanzie agli alunni che la utilizzano.

Il Servizio viene prestato nel rispetto di alcuni principi fondamentali ed in primo luogo è assicurata la parità dei diritti di tutti gli utenti. Sono accolte le esigenze dei commensali che per motivi di salute, di religione, chiedono di poter eseguire diete particolari.

Tutti i fruitori della mensa scolastica vengono trattati con obiettività, giustizia, imparzialità e cortesia. E' assicurato un servizio regolare e senza interruzione.

Nel caso di eventi eccezionali che influiscono sul suo svolgimento, sono previsti interventi particolari per ridurre al minimo i disagi dei commensali e la durata dei disservizi.

E' garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo del servizio in parola, così come il diritto ad ottenere informazioni, dare suggerimenti e presentare eventuali reclami.

PASTO A SCUOLA

Il Servizio Mensa viene effettuato presso gli Asili Nido comunali, le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Elementari Statali.

Il servizio è destinato agli alunni che si fermano a scuola per le attività pomeridiane: per le classi a tempo pieno, per il tempo prolungato o per i moduli.

Oltre agli alunni usufruiscono della refezione scolastica gli insegnanti delle Scuole Materne ed Elementari; gli Educatori comunali o di Cooperative che al momento del pasto assistono i portatori di handicap; cuochi e personale ausiliario comunale e non in servizio nelle cucine e nei refettori con orario che superi le ore 14,00.

Al momento presso n. 4 Scuole Materne e 2 Asili Nido i pasti sono prodotti presso le cucine ivi funzionanti.

Per n. 6 Scuole Materne e n. 4 Scuole Elementari Statali, prive di locale cucina, i pasti sono preparati e distribuiti da ditta esterna.

I suddetti pasti confezionati in monodose sigillata sono trasportati in appositi contenitori coibentati, secondo la normativa in materia, per il mantenimento di adeguate temperature e vengono veicolate alle Scuole.

Tutti gli alimenti utilizzati devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica di I classe, previste nei contratti di fornitura.

IMPEGNO E GARANZIA

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti sono aspetti del Servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela e la salute dei commensali.

In tutte le mense viene adottato il “**Manuale di Autocontrollo Igienico**” sulla base dell’HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) previsto dalla legge 155/97 attuativa delle direttive della CEE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari.

Il Manuale consente alle cuoche ed al personale addetto ai refettori di verificare la propria attività attraverso la compilazione di schede di controllo.

Tale Manuale è predisposto da ditta specializzata nel settore che curerà:

- il rispetto delle procedure;
- la verifica di eventuali modifiche sul processo produttivo e sulle attrezzature;
- l’analisi sugli alimenti ritenuti a rischio al fine di testare la salubrità e la corretta manipolazione degli alimenti stessi.

L’Ente provvede all’accertamento, mediante certificazione, dell’applicazione del sistema di autocontrollo igienico previsto dalla sopracitata legge 155/97 sia da parte delle ditte fornitrici delle derrate alimentari sia dalle ditte fornitrici dei pasti veicolati, che devono essere comunque preparati in centri che non distano dai diversi Plessi Scolastici più di venti minuti.

M E N U’

Le tabelle dietetiche per la refezione sono concordate ed approvate con il Servizio di Medicina Scolastica della locale ASL N. 5.

Il menù è articolato su quattro settimane.

Può accadere che per motivi di servizio (tecnici, mancanza di fornitura di generi alimentari, etc.) siano preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù, comunque rispettando gli alimenti contenuti all’interno della tabella dietetica.

Se un commensale ha per motivi di salute (patologie particolari) la necessità di cibi particolari il genitore, o chi ne fa le veci, lo può segnalare, consegnando un certificato del Medico specialista, al Servizio Pubblica Istruzione del Comune che provvederà tempestivamente a trasmetterlo al Servizio Sanitario competente per la redazione di una tabella dietetica idonea e, successivamente, inoltrarla alla cucina e alla Scuola di competenza.

Lo stesso diritto è riconosciuto per motivi religiosi, previa domanda da presentare al Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

DISSERVIZI E VIOLAZIONI

Se si verificassero problemi nel Servizio o violazioni dei principi e degli impegni stabiliti nella Carta, questi devono essere segnalati, per lettera o via fax, al superiore Ufficio che garantirà una risposta scritta non oltre 30 giorni dal ricevimento delle segnalazioni che dovranno essere precise, con tutte le informazioni necessarie ad individuare il problema e rendere facile l’accertamento dei fatti segnalati.

TARIFFE

Premesso che il Servizio Mensa rientra tra i servizi a domanda individuale, l'utente dovrà consegnare al personale addetto il ticket per ogni pasto da consumare, con esclusione per gli Asili Nido per i quali è prevista una retta mensile omnicomprensiva.

Le tariffe dei buoni mensa vengono stabilite annualmente dall'Amministrazione comunale e si basano su fasce di reddito.

Per l'applicazione di quest'ultime viene richiesta la dichiarazione ISEE.

A chi non dichiarerà i propri redditi verrà automaticamente attribuita la tariffa più elevata. In caso di partecipazione alla mensa da parte di due o più componenti lo stesso nucleo familiare al secondo o al terzo figlio verrà applicata la tariffa decurtata del 50%.

Controlli a campione saranno effettuati sulla veridicità delle dichiarazioni.

In caso di mancato pagamento della tariffa assegnata si potrà procedere alla sospensione del servizio e comunque al recupero del dovuto per le vie legali.

PARTECIPAZIONE E TUTELA DEI DIRITTI

La partecipazione attiva degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

Le Commissioni mensa, istituite in ogni singola Scuola, sono organismi attraverso i quali viene assicurata la partecipazione degli utenti al buon funzionamento e miglioramento del servizio e sono composte da due rappresentanti dei genitori e da un insegnante nominato dal Consiglio di Circolo e ne faranno parte per un anno scolastico.

Avranno un ruolo consultivo e manterranno rapporti di collaborazione con l'Amministrazione comunale, il Dipartimento competente e il Servizio di Ristorazione.

I compiti delle Commissioni sono quelle di verificare e controllare qualità ed efficienza, rappresentare le diverse segnalazioni che pervengono dall'utenza e monitorare l'accettabilità del pasto.

I componenti le Commissioni sono autorizzate ad assaggiare il cibo all'interno dei refettori rispettando gli orari di distribuzione dei pasti, affinché la valutazione possa avvenire nelle medesime condizioni di quelle dei bambini.

MODALITA' DELL' INFORMAZIONE

- Carta del Servizio, distribuita ad ogni anno scolastico a tutte le famiglie che presentano istanza per usufruire del servizio di refezione.
- E' a disposizione per qualsiasi informazione il 5° DIPARTIMENTO – Servizio Politiche Scolastiche e Pubblica Istruzione, dove è possibile ritirare i moduli d'iscrizione alla refezione scolastica.