



Comune di Parma

PRIC833007 - AFFAED6 - CIRCOLARI - 0000076 - 20/11/2024 - Tutti - I

Carta dei Servizi

Ristorazione scolastica



La “Carta dei Servizi” è il mezzo attraverso il quale qualsiasi soggetto che eroga un servizio pubblico individua gli standard della propria prestazione, dichiarando i propri obiettivi e riconoscendo specifici diritti in capo al cittadino, che di quel servizio pubblico beneficia.

Attraverso la Carta dei Servizi, i soggetti erogatori di servizi pubblici si impegnano, dunque, a rispettare determinati livelli qualitativi e quantitativi, con l'obiettivo non solo di monitorare l'efficienza e la funzionalità del servizio, ma di poterle rafforzare e migliorare.

Questa Carta descrive i principi fondamentali che animano il Servizio di Ristorazione Scolastica. Si tratta di un servizio pubblico essenziale per le famiglie di Parma e strategico per il futuro stesso della nostra comunità, essendo un diretto sostegno alla salute pubblica. La ristorazione scolastica infatti è di fondamentale importanza dal punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, oltre che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sicuro, sano ed equilibrato.

La trasparenza, che si ritrova tra le caratteristiche di questa Carta, è uno degli obiettivi che il Comune di Parma persegue da tempo e con più attenzione, al fine di rendere i cittadini edotti e consapevoli circa le modalità di erogazione dei servizi pubblici e al contempo di favorire una sempre maggiore condivisione e partecipazione alla vita sociale e politica della nostra città.

IL SINDACO

Michele Guerra

CARTA DEI SERVIZI

RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

IL SERVIZIO SI PRESENTA.....	4
GLI OBIETTIVI	5
GLI ATTORI E LE COMPETENZE.....	5
Ufficio Ristorazione Scolastica.....	5
Ditte di ristorazione	5
Ditta di controllo qualità	5
Commissione tecnico scientifica	6
Commissione per il controllo della qualità della ristorazione scolastica.....	6
LA COMUNICAZIONE CON L'UTENZA	6
I SERVIZI.....	6
Fornitura pasti e predisposizione menu dietetici.....	8
Vigilanza mensa e post mensa per le scuole del primo ciclo.....	8
Progettazione educativa.....	8
Laboratori di cucina.....	9
Laboratori di sezione e di classe.....	9
GLI STANDARD DI PRESTAZIONE GARANTITA	9
L'ADOZIONE DELLO STANDARD E QUALITÀ DEL SERVIZIO	9
Servizio controllo qualità	10
Standard qualitativi dei prodotti	10
Diete speciali.....	23
Procedure di presentazione, modifica, annullamento o comunicazione di trasferimento diete speciali.....	23
Tempi di applicazione della dieta	24
Comunicazione in caso di trasferimento da una struttura ad un'altra.....	24
Validità della dieta	24
Successive modifiche e comunicazioni	24
Casi in cui non è necessaria la richiesta di dieta speciale	25
Latte materno	25
Pasto per indisposizione.....	26
Menu in caso interruzione totale o parziale di servizio.....	26
Menu a tema.....	27
Menu per uscite scolastiche	28
Menu per feste e festività	28
IL QUADRO LEGISLATIVO DI RIFERIMENTO	30

I REGOLAMENTI	32
Disciplina per il funzionamento degli organismi di partecipazione e controllo della qualità della ristorazione scolastica	32
Disciplina per l'utilizzo dei laboratori di cucina.....	40
L'UFFICIO COMPETENTE	39
LA MODULISTICA	39
LA MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE.....	39
I CONTROLLI.....	39
L'INFORMAZIONE E L'ASCOLTO	39
LA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE.....	40
LA MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL SERVIZIO	44
I RECLAMI E LE SEGNALAZIONI	44

IL SERVIZIO SI PRESENTA

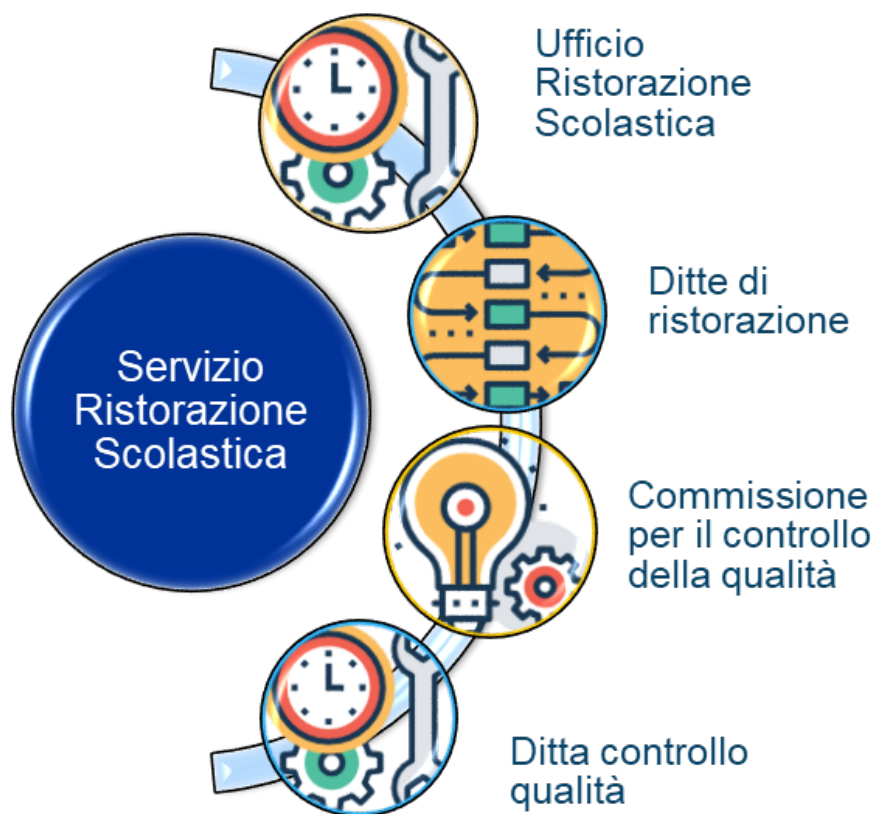
Il Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma si occupa di preparare e distribuire oltre 12.000 pasti che vengono consumati nei Servizi per l'Infanzia e nelle Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado.

Si tratta di un servizio pubblico essenziale e strategico per il futuro stesso della comunità, un diretto sostegno alla salute pubblica perché fornisce un pasto sicuro, sano ed equilibrato.

La gestione del servizio di ristorazione è affidata in appalto tramite una procedura di evidenza pubblica, condotta sulla base di Piani Guida distinti in lotti, Lotto 1 per Scuole del primo ciclo e Scuole infanzia statali e comunali inserite in plessi misti e Lotto 2 per Nidi d'infanzia e Scuole d'Infanzia. Nei servizi affidati a ParmalInfanzia S.p.a. è nella responsabilità del gestore, al quale è fatto obbligo di svolgerlo in conformità a quanto previsto nel Piano Guida del servizio di Ristorazione scolastica dei nidi d'infanzia e scuole d'infanzia comunali e relativi allegati.

I Piani Guida identificano i contenuti e le prestazioni del servizio di ristorazione, oltre che definire gli standard di qualità attesi.

L'Ufficio di ristorazione scolastica coordina tutte le procedure ed il rispetto dei requisiti di qualità individuati, monitorando al contempo l'andamento del servizio.



GLI OBIETTIVI

- Curare l'efficacia del servizio;
- Garantire la qualità del servizio;
- Garantire la partecipazione;
- Rilevare la soddisfazione.

Gli obiettivi concreti che ci prefiggiamo di raggiungere:

- **Parità dei diritti.** Si assicura la parità dei diritti a tutti gli utenti sia nel rapporto con l'Amministrazione comunale, sia nell'accesso al servizio e nella qualità del servizio fornito secondo le specifiche esigenze in caso di necessità di diete speciali.
- **Servizio continuo e regolare.** Si assicura un servizio regolare e continuo. In caso di eventi eccezionali (interruzione di acqua, elettricità, mancate o errate consegne di derrate ecc), è previsto un "Pasto d'emergenza" che consente di ridurre al minimo i disagi per gli utenti.
- **La partecipazione e la trasparenza nella gestione.** Si garantisce la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della Ristorazione Scolastica secondo le modalità definite e il diritto a ottenere informazioni, a dare suggerimenti e a presentare reclami.
- **La rilevazione della soddisfazione.** La rilevazione periodica della soddisfazione degli utenti, e quindi della qualità percepita, avviene attraverso appositi questionari di customer satisfaction oppure attraverso la compilazione on line da parte dei rappresentanti delle Commissioni mensa dei genitori.

GLI ATTORI E LE COMPETENZE

I soggetti che operano nell'ambito del servizio sono:

UFFICIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'Ufficio formato da 8 unità, è composto da esecutori ed istruttori amministrativi addetti rispettivamente alla segreteria ed alla contabilità, e da una figura tecnica esperta, specializzata in scienze degli alimenti.

L'Ufficio si occupa nel complesso degli aspetti tecnici ed organizzativi del servizio di ristorazione scolastica, gestisce i rapporti con le Ditte di ristorazione e con la Ditta incaricata dei controlli per il monitoraggio della qualità del servizio erogato. Collabora ed interagisce con la Commissione Tecnico Medico Scientifica, con i Dirigenti scolastici, con la Commissione per il controllo della qualità del Servizio di ristorazione e con gli altri Enti pubblici che operano nel medesimo ambito.

Nello specifico l'Ufficio Ristorazione Scolastica svolge le seguenti attività:

- studio e dello sviluppo degli aspetti tecnico scientifici legati alla refezione scolastica per la fascia 0-14 anni;
- analisi e coordinamento processo produttivo;
- gestione diete speciali e colloqui personalizzati;
- autorizzazione derrate alimentari ed inserimento nel menu;
- verifica del rispetto dei requisiti di qualità individuati negli appalti;
- coordinamento manutenzioni beni mobili ed immobili legati ai locali cucina;
- coordinamento acquisto beni mobili presenti nelle cucine;
- contabilità interna;

- segreteria per iscrizione al servizio mensa scuole del primo ciclo (rettifiche dati);
- segreteria per iscrizione al servizio di vigilanza mensa e post mensa scuole del primo ciclo (rettifiche dati e pagamenti) e contabilità generale;
- segreteria per richieste di Commissioni mensa e diete speciali.

Gli uffici del Settore Servizi Educativi che si occupano dei diversi aspetti legati al servizio di ristorazione sono contattabili ai seguenti indirizzi di posta elettronica:

- **iscrizionemensa@comune.parma.it** per ricevere informazioni rispetto a iscrizioni al servizio mensa, vigilanza mensa e rettifiche dati per utenti delle scuole del primo ciclo d'istruzione
- **ufficiorette@comune.parma.it** per ricevere informazioni rispetto a determinazione della retta del servizio mensa nelle scuole del primo ciclo d'istruzione
- **ristorazionescolastica@comune.parma.it** per ricevere informazioni rispetto ad attivazione dieta speciale e qualità dei servizi di ristorazione scolastica in tutti i servizi dell'infanzia e scuole del primo ciclo d'istruzione

DITTE DI RISTORAZIONE

Si occupano della preparazione e della somministrazione dei pasti, attraverso la gestione delle cucine e dell'approvvigionamento delle materie prime alimentari, della vigilanza mensa e post mensa nel caso delle scuole del primo ciclo, oltre che di sostenere la progettualità in materia di educazione alimentare e corretti stili di vita promossa dal Settore.

DITTA DI CONTROLLO QUALITÀ

Si occupa quotidianamente del controllo qualità delle cucine presso le singole strutture, effettuando sopralluoghi sia in fase di preparazione del pasto che in fase di somministrazione dello stesso.

COMMISSIONE TECNICO SCIENTIFICA

È una Commissione interistituzionale per la verifica e la valutazione della qualità del servizio di ristorazione di cui fanno parte rappresentanti di Istituzioni Pubbliche e specialisti in ambiti specifici riferiti alla nutrizione, con particolare riferimento all'infanzia e all'adolescenza. I membri della commissione partecipano inoltre alle riunioni periodicamente organizzate con le famiglie degli utenti iscritti al servizio oltre che con le Commissioni mensa e le ditte di ristorazione.

COMMISSIONE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La Commissione garantisce la partecipazione e l'informazione delle famiglie. La Commissione è regolata da apposito Disciplinare che ne definisce le modalità di funzionamento. E' composta da:

- Direttore del Settore Servizi Educativi o suo delegato che ne è anche Presidente;
- Componenti della Commissione Tecnico Scientifica del servizio di ristorazione scolastica;
- Responsabili delle S.O. Nidi d'Infanzia, S.O. Scuole d'Infanzia e S.O. Servizi per la Scuola del Comune di Parma;
- Esperto in scienze e tecnologie alimentari del Comune di Parma;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nei nidi d'infanzia gestiti dal Comune;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nelle scuole d'infanzia gestite dal Comune;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nelle scuole primarie gestite dal Comune;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nelle scuole secondarie di primo grado gestite dal Comune;

- Referente d'appalto della ditta gestore del servizio del Lotto 1, referente del Lotto 2 e referente della ditta gestore del servizio di controllo qualità.

Ogni Presidente delle CM rappresenta il proprio servizio e le Commissioni mensa delle famiglie (CM) dello stesso, che sono composte da genitori o tutori di bambini/e iscritti/e e frequentanti il servizio di ristorazione scolastico gestito dal Comune di Parma e sono attivamente coinvolte nel monitoraggio del servizio mensa di ogni nido d'infanzia, scuola d'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado di cui sono in rappresentanza.

LA COMUNICAZIONE CON L'UTENZA

Tutte le informazioni sul servizio di ristorazione, sui servizi complementari e sulla progettualità educativa in materia di educazione alimentare sono pubblicate sul portale del Comune di Parma all'indirizzo www.comune.parma.it/servizieducativi nella sezione "Ristorazione Scolastica".

Gli esiti dei controlli delle Commissioni mensa di ogni scuola e l'andamento del servizio sono consultabili dal sito <http://www.osservatoriomense.it/dashboard/dashboard.aspx?uid=Parma&pwd=Parma>

Per lo scambio di comunicazioni con le Commissioni mensa o con i singoli utenti è presente un indirizzo e-mail dedicato ristorazionescolastica@comune.parma.it

I SERVIZI

- Fornitura pasti e predisposizione menu dietetici;
- Vigilanza mensa e post mensa per le scuole del primo ciclo;
- Progettazione educativa.

FORNITURA PASTI E PREDISPOSIZIONE MENU DIETETICI

Il servizio, che fornisce mediamente 12.000 pasti giornalieri dei quali 2.000 dedicati a particolari regimi dietetici, offre menu con caratteristiche e qualità delle materie prime impiegate definite nell'allegato merceologico del capitolato d'appalto, inoltre è caratterizzato da:

- menu unico con piccole variazioni per fascia d'età 0-6 anni e 6-14 anni;
- prodotti biologici (80-90%), tipici locali ed uso di materie prime provenienti da filiera corta.

I menu dietetici sono predisposti secondo le specifiche esigenze dell'utente, sia per motivi patologici che etico religiosi, ed il servizio offre 27 menu dietetici generici oltre che menu personalizzati secondo la certificazione medica allegata nel caso di patologia.

Le strutture scolastiche interessate dal servizio di ristorazione sono dotate di cucine, che si distinguono in cucine interne o cucine terminali a seconda che la linea di produzione sia completa o parziale.

Cucine interne: nidi d'infanzia, Scuole d'infanzia e 8 Scuole dell'obbligo hanno cucina interna e producono il menù previsto. I pasti sono prodotti nelle cucine interne ai plessi. Gli alimenti, dopo gli opportuni controlli, vengono utilizzati per la preparazione dei pasti, cucinati in base all'orario di consumazione previsto nelle singole scuole e distribuiti.

Cucine terminali: presso 17 scuole dell'obbligo, scuola d'infanzia per l'Europa e nido e scuola d'infanzia Gelsomino vengono distribuiti i pasti prodotti presso la Cucina Centralizzata di Chiozzola. Gli alimenti, dopo gli opportuni controlli, vengono utilizzati per la preparazione dei pasti e cucinati in base all'orario di consumazione previsto nelle singole scuole. Successivamente i pasti, collocati in appositi contenitori per il mantenimento delle adeguate temperature, sono veicolati presso i terminali di cottura delle scuole e distribuiti. I condimenti del primo piatto, i piatti unici di lasagne e pizza, i brodi (pastine e cereali esclusi) ed i contorni cotti vengono veicolati finiti, mentre la cottura di pasta/pastina/cereali per primi asciutti o in brodo avviene presso il terminale. Verdura e frutta vengono mondati e lavati presso cucina centralizzata, ma i contorni di verdure crude vengono conditi presso il terminale.

In entrambe le tipologie di cucina vengono garantite le stesse caratteristiche attese:

- rispetto delle tabelle merceologiche;
- rispetto delle grammature;
- rispetto della linea calda/fresca;
- rispetto delle diete e dei menu dietetici;
- rispetto degli orari e dei tempi di distribuzione.

Nei servizi di Nido d'Infanzia interaziendale Il Gelsomino, Scuola d'infanzia Il Gelsomino, Scuola d'infanzia per l'Europa, è prevista la produzione dei pasti veicolati da cucina centralizzata. L'utilizzo del pasto veicolato per servizi di nido d'infanzia, è previsto dalla normativa regionale, L.R. 19/2016 e dalla Direttiva applicativa n.1564/2017, per bambini/e in età superiore ai 9 mesi.



Per la preparazione e la distribuzione dei pasti veicolati si rispettano i seguenti requisiti:

- la consegna dei pasti deve essere effettuata entro i termini stabiliti da capitolato con mezzi rispondenti ai requisiti di legge;
- la Ditta deve applicare il Sistema di Autocontrollo, al fine di prevenire i pericoli di natura igienico sanitaria;
- la Ditta deve utilizzare contenitori e carrelli termici per il mantenimento di un'adeguata temperatura dei cibi durante la fase di distribuzione dei pasti.

VIGILANZA MENSA E POST MENSA PER LE SCUOLE DEL PRIMO CICLO

Nelle scuole primarie e secondarie di primo grado sono attivi servizi a pagamento di vigilanza in mensa e post mensa, che consistono nell'accoglienza e vigilanza nelle giornate non interessate da rientro pomeridiano per attività didattica curricolare (rientri obbligatori) e nei momenti post mensa al termine del pasto in deroga per gli alunni che si trattengano a scuola per attività extrascolastiche.

Maggiori informazioni relative sono visibili su <http://www.comune.parma.it/servizieducativi/it-IT/Vigilanza-in-Mensa.aspx>

PROGETTAZIONE EDUCATIVA

Il Settore Educativo promuove e organizza interventi di progettualità educativa in materia di educazione alimentare e corretti stili di vita. Questa attività, complementare al servizio di ristorazione scolastica erogato può consistere, ad esempio, in attività di carattere informativo e laboratoriale rivolte ad alunni, genitori e personale dei servizi per l'infanzia e delle scuole del primo ciclo d'istruzione gestite dal Comune di Parma. Ogni anno il Comune elabora e propone alle Scuole il progetto di educazione alimentare.

Crescere in armonia, Educare al BenEssere... è il progetto educativo del Comune di Parma che offre un percorso di formazione equilibrato dal momento del pasto a quello della didattica laboratoriale.

Rivolto a bambini/e e ragazzi/e (0-14 anni), famiglie ed educatori, il progetto è finalizzato ad una corretta e consapevole alimentazione, in tutela della salute e delle biodiversità.



LABORATORI DI CUCINA

I Laboratori di cucina sono spazi attrezzati con l'occorrente per svolgere le attività didattiche in totale autonomia (forno, lavandino ecc.)

L'utilizzo dei laboratori avviene da parte delle classi della Scuola nella quale sono ubicati i laboratori, sotto la responsabilità della direzione scolastica che ne fa richiesta, nel rispetto di quanto previsto dal relativo "Manuale di autocontrollo del laboratorio di cucina" predisposto dal Comune di Parma.

La disciplina per l'utilizzo dei Laboratori di cucina può essere consultata alle pagine seguenti della presente Carta del servizio di ristorazione.

LABORATORI DI SEZIONE E DI CLASSE

I laboratori di classe delle scuole primarie e secondarie di 1° grado ed i laboratori di sezione delle Scuole d'Infanzia si caratterizzano come percorsi di esplorazione e scoperta dove la preparazione del cibo assume un valore educativo, culturale ed affettivo-relazionale, che favorisce lo sviluppo della fantasia, della creatività, della manualità e dell'autostima in modo pratico, spontaneo e divertente.

Nelle Scuole d'Infanzia, ove si svolgono i laboratori di sezione, la richiesta di fornitura degli alimenti è in rapporto al progetto educativo-didattico che viene sviluppato all'interno della sezione.

I laboratori di classe, svolti esclusivamente nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado, consistono in attività didattiche di educazione alimentare svolte direttamente in classe o in altri locali non specificatamente attrezzati per svolgere in autonomia il percorso educativo, sotto la responsabilità della direzione scolastica.

La fornitura di derrate alimentari, per i laboratori di classe, potrà essere richiesta gratuitamente al Comune di Parma nella misura indicativa di 3 volte l'anno per ogni scuola primaria e solo per attività organizzate in orario scolastico.

GLI STANDARD DI PRESTAZIONE GARANTITA

I livelli di prestazione garantiti dal servizio sono i seguenti:

- informazione puntuale e dettagliata del servizio;
- dettaglio tempi di erogazione;
- documentazione dei controlli;
- puntualità;
- risposta ai reclami entro 30 gg.

L'ADOZIONE DELLO STANDARD E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità offerti dal servizio sono:

- documentazione dei controlli;
- puntualità del pranzo servito nell'orario stabilito con i Dirigenti Scolastici e con i Responsabili dei Servizi per l'Infanzia;
- rispetto del menù giornaliero e comunicazione all'utenza in merito a eventuale variazione effettuata, con indicazione della motivazione;
- risposta ai reclami entro 30 gg. dalla ricezione;
- trasparenza nella gestione attraverso la pubblicazione ed il costante aggiornamento dei documenti pubblicati sul sito istituzionale;
- gradibilità dei cibi rilevata, sia dalle Ditte di ristorazione che dalla Ditta incaricata del controllo qualità, mediante il monitoraggio degli scarti;

- predisposizione della dieta speciale entro 5 giorni lavorativi a partire dalla presentazione e relativa protocollazione;
- uso di prodotti biologici, di prodotti tipici locali ed a marchio di qualità e uso delle materie prime provenienti da filiera corta e locali, in quanto fattori di sostenibilità ambientale e di tutela della biodiversità;
- uso di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli), privilegiando materiali riutilizzabili e l'utilizzo di detergenti ad alta biodegradabilità;
- consumo di acqua di rete in sostituzione dell'acqua in bottiglia di plastica;
- valorizzazione e sviluppo di percorsi e iniziative di educazione alimentare per alunni, famiglie ed insegnanti;
- recupero di eccedenze di cibo, prioritariamente in collaborazione con Associazioni impegnate nell'ambito della solidarietà sociale e al contempo a valenza ambientale, in quanto azione tesa alla riduzione del rifiuto.

Gli alimenti utilizzati nelle cucine interne alle scuole e nelle cucine centralizzate, oltre i livelli di prestazione generale del servizio, devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica previsti dal Capitolato d'appalto con i quali ne viene garantita l'attuazione.

Nell'ambito del servizio inoltre si svolgono attività complementari quali:

- studio ed analisi del processo produttivo per la razionalizzazione del sistema, con riduzione degli spostamenti di materiale, dei tempi di produzione, semplificazione delle mansioni dei soggetti coinvolti;
- studio e monitoraggio del servizio erogato dal settore per il miglioramento del processo produttivo generale e delle specifiche linee di produzione;
- studio di prevenzione e riduzione dello spreco connesso alla somministrazione degli alimenti: analisi e monitoraggio dei volumi prodotti per studio diminuzione degli scarti organici;
- analisi del processo di recupero dello scarto alimentare e conversione da potenziale residuo organico a pasto destinato a fondazioni caritatevoli del territorio;
- analisi e studio dell'introito nutrizionale medio quotidiano dell'utenza iscritta al servizio di ristorazione del Comune e dell'andamento dei consumi legati alle variazioni di accettazione degli alimenti;
- studio della materia prima e di nuovi processi di trasformazione degli alimenti in collaborazione con produttori e fornitori con soluzioni di risparmio energetico e riduzione sprechi;
- studio di nuove formulazioni confacenti alle specifiche esigenze dell'utenza, anche dovute a differenze culturali e patologiche.

SERVIZIO CONTROLLO QUALITÀ

L'attività di controllo qualità è affidata, previa procedura di evidenza pubblica, ad una società terza rispetto al Comune ed alle Ditte di ristorazione.

Con l'applicazione del sistema di controllo, il Comune effettua un monitoraggio costante del servizio fornito, al fine di identificare in tempo utile gli scostamenti dal livello qualitativo previsto ed applicare misure correttive efficaci.

STANDARD QUALITATIVI DEI PRODOTTI

Le Ditte di ristorazione devono rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, nonché garantire la qualità e la conformità richieste dal Comune di Parma.

A tal scopo viene predisposto un calendario di prelievi analitici, riportante i campionamenti necessari per l'applicazione del proprio Piano Igienico di Autocontrollo; tale piano dovrà prevedere i controlli previsti dal Capitolato d'appalto e dai rispettivi Piani Guida del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche vengono effettuate in laboratori terzi accreditati, ed i risultati monitorati dalla Ditta di controllo incaricata dal Comune di Parma.

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti mirano ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I pasti, preparati nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza igienico sanitaria, devono garantire elevati standard di qualità delle materie prime utilizzate e di modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste alle ditte di ristorazione, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

Deve essere assicurata la prima qualità delle derrate ed il rispetto di un piano di autocontrollo conforme alla normativa vigente in materia.

I menu proposti sono atti a garantire un adeguato apporto energetico, a seconda della fascia di età interessata, e sono elaborati nel rispetto delle Linee Guida ministeriali e regionali.

I menu sono redatti prevedendo un menu autunnale, un menu invernale, un menu primaverile ed un menu estivo per rispettare la stagionalità dei prodotti vegetali e con una rotazione su almeno 4 settimane per una maggiore varietà di piatti proposti.

In tutti gli ordini di scuole si è operato per garantire le indicazioni provenienti dai LARN, in particolare avendo attenzione di variare le offerte alimentari proposte, ridurre l'apporto dei grassi (soprattutto quelli saturi e di origine animale), incrementare l'introduzione di carboidrati e fibre e riequilibrare l'apporto proteico curando l'introduzione di proteine vegetali a scapito di quelle animali, anche al fine di garantire un giusto apporto di micronutrienti (vitamine e sali minerali).

I menu erogati nel servizio di ristorazione sono visualizzabili tramite l'App del Comune di Parma **Parma@Tavola**. Grazie all'autenticazione SPID chi è iscritto al servizio di ristorazione potrà visualizzare i menu in prospetto giornaliero, settimanale o mensile, oltre che consultare il menu personalizzato richiesto e redatto dal servizio dietetico. I menu vidimati rimarranno al contempo scaricabili dal sito [Comune di Parma - Servizi Educativi](#) oltre che affissi alle bacheche delle strutture educative e scolastiche, al fine di consentire a tutti la presa visione.

La mensa di Parma con il suo menu è salita al primo posto del podio nazionale del 7° RATING MENU SCOLASTICI Foodinsider, presentato il 1 giugno 2022 alla sala stampa della Camera dei Deputati. La valutazione del menu è stata effettuata tramite lo score menu test, i cui **criteri di valutazione** sono le **Raccomandazioni OMS**, le **Indicazioni IARC** (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro), le **Linee guida ristorazione Scolastica** ed i **Criteri Ambientali Minimi (Green Public Procurement)**. L'indagine si basa su un questionario sviluppato dall'ASL2 di Milano nato per misurare l'equilibrio della dieta nelle mense scolastiche. A questo strumento sono state aggiunte una serie di domande che ogni anno mettono il focus su un tema specifico. Inoltre viene affiancato un sondaggio che punta a rilevare la percezione dell'utenza rispetto alla qualità del servizio, la dimensione dei consumi e dei controlli da parte dei commissari mensa. Il panel si compone di 55 menu invernale delle scuole primarie che rappresenta circa il 30% del servizio di ristorazione scolastica prendendo a campione Comuni del nord, centro e sud Italia, considerando che nel sud Italia la refezione scolastica è molto meno diffusa.

L'indagine mette in luce l'equilibrio della dieta, la qualità del cibo e l'impatto del servizio sull'ambiente e la trasparenza dei menu. I migliori menu della classifica di **Foodinsider** si distinguono per la biodiversità della dieta, l'assenza di cibi processati, un buon equilibrio dei nutrienti e una spiccata sensibilità verso l'ambiente.

Qui di seguito gli standard di ripartizione calorica dei pasti:

Tab.1 – Standard di ripartizione calorica dei pasti

I 5 pasti principali	Ripartizione percentuale del fabbisogno energetico giornaliero (kcal/giorno) nei 5 pasti principali
Colazione	15-20%
Merenda mattino	5%
Pranzo	35-40%
Merenda pomeriggio	5-10%
Cena	30-35%

I valori qui di seguito indicati sono da ritenersi valori di riferimento medi per la fascia di età/ordine di scuola:

Tab.2 – Valori calorici di riferimento medi per la fascia di età/ordine di scuola

Ordine di scuola ed età	Kcal/die	Kcal/pranzo
Nido d'infanzia (1-3 anni)	1.000 – 1.300	400 – 500
Scuola d'infanzia (3-6 anni)	1.400 – 1.600	440 – 640
Scuola primaria (6-11 anni)	1.800 – 2.000	520 – 810
Scuola secondaria primo grado (11-14 anni)	2.000 – 2.200	700 – 830

Quanto sopra riveste particolare rilevanza nella scuola primaria in cui, ad esempio, sono presenti bambini/e di età da 6 anni a 11 anni ed oltre e quindi con fabbisogni energetici anche estremamente diversi fra i vari soggetti. Al momento dello sporzionamento è essenziale quindi che il personale addetto tenga conto delle caratteristiche del singolo utente.

Gli standard dei principali nutrienti sono indicati nella seguente tabella:

Tab.3 – Standard dei principali nutrienti

Apporti raccomandati per il PRANZO	Scuola d'infanzia	Scuola Primaria	Scuola secondaria di primo grado
	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni)
Energia (kcal) corrispondente al 35% dell'energia giornaliera	440 – 640	520 – 810	700 – 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto con rapporto	11 – 24	13 – 30	18 – 31

proteine animali e vegetali: 0,66			
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg/)	5	6	9
Calcio (mg/)	280	350	420
Fibra (g/)	5	6	7,5

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. Nella tabella, relativa al pranzo, i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età. (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica).

Per quanto concerne l'uso del sale da cucina (NaCl) si dovrà considerare che le quantità di sale che servono all'organismo umano sono già assicurate dal contenuto naturalmente presente nei cibi.

Per la preparazione dei piatti destinati ai bambini/e fino ai 12 mesi non aggiungere mai sale tra gli ingredienti, se ne sconsiglia inoltre in tutti i casi l'uso nella preparazione dei menu sia nei nidi d'infanzia che nelle scuole d'infanzia. Nel caso di utilizzo di sale questo dovrà essere iodato in base alla legge 55/05.

Qui di seguito si riportano i valori di assunzione adeguata giornaliera di sale.

Tab.4 – Valori di assunzione adeguata giornaliera di sale

Età	Assunzione giornaliera adeguata di cloruro di sodio	Assunzione giornaliera adeguata di sodio
0 - 12 mesi	inferiore 1 g/die	Inferiore a 0,4 g/die
1 - 3 anni	1,75 g/die	0,7 g/die
4 - 6 anni	2,25 g/die	0,9 g/die
7 - 10 anni	2,75 g/die	1,1 g/die
più di 10 anni	3,75 g/die	1,5 g/die

Sono pertanto fondamentali per la valutazione di tali parametri le analisi bromatologiche effettuate su tutti i menu erogati, queste forniscono i dati relativi a kcal, grassi, proteine, carboidrati, ferro, calcio, fibra e sodio ecc.

Secondo la nostra tradizione un pasto è costituito da: primo, secondo, contorno, pane e frutta fresca di stagione.

È consigliabile dare la frutta come spuntino di metà mattina perché in questo momento può risultare più appetibile evitando così un consumo di merende nutrizionalmente non adeguate; sarà inoltre possibile, per sfruttare l'effetto "appetito" e migliorare il gradimento della verdura, proporla anche come "antipasto".

Almeno una volta la settimana è stato previsto un "piatto unico", costituito da carboidrati e da proteine animali o vegetali (come i legumi), accompagnato con un contorno di verdura cruda e/o cotta e una porzione di frutta per farne un pasto completo.

Nella stesura di tutte le proposte si è cercato di garantire un adeguato apporto nutrizionale, con l'obiettivo di equilibrare tanto l'introito calorico che quello dei singoli nutrienti nelle diverse occasioni alimentari ed i menù sono strutturati cercando di variare il più possibile le offerte alimentari, compatibilmente con le attrezzature a disposizione e le problematiche connesse alla ristorazione di comunità.

I menu sono valutati e validati annualmente dall'U.O. Nutrizione dell'ASL di Parma.

I menu potranno essere periodicamente soggetti a modifiche al fine di:

- aumentare la gradevolezza dei piatti;
- favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;
- affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti;
- garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti;
- rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche che dovessero emergere nel corso dell'appalto;
- essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico.

Si sottolinea l'importanza dell'intervento educativo in ambito nutrizionale, sia degli insegnanti che dei genitori.

Le seguenti grammature di riferimento si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento con la sola eccezione del pollame con osso (1).

Tab.5 - Grammature degli alimenti nei nidi d'infanzia per fascia di età compresa 6-12 mesi

Alimento	Grammature
Pasta riso miglio orzo in brodo	25 g
Pasta, miglio riso, orzo asciutti	30-40 g
Crema di riso	25-30 g
Semolini, farine multigrain con o senza glutine	25-30 g
Pane	25 g
Biscotti, fette biscottate, cereali in fiocchi	20 g

Uova (solo dal 9° mese)	1 tuorlo
Manzo o vitellone	30 g
Pollo, tacchino o coniglio	30-40 g
Pesce (solo dal 9° mese)	40 g
Prosciutto crudo / cotto	20 g
Legumi decorticati	10 g
Latte intero o umanizzato	150-200 g
Parmigiano reggiano nel primo piatto	5 g
Parmigiano reggiano come secondo piatto	20 g
Crescenza o mozzarella	30 g
Caciotta dolce o fontina o Asiago	30 g
Yogurt alla frutta	125 ml
Verdura cruda	30 g
Verdura cotta nel 1° piatto	50 g
Pomodori pelati per sugo	30 g
Olio extra vergine per tutto il pasto (1° e 2°)	10 g
Frutta fresca	100g
Zucchero di canna	5 g

In questa fascia di età è previsto, se richiesto dal genitore, l'introduzione di omogeneizzati e liofilizzati nelle frequenze e quantità previste dal tipo di divezzamento adottato dalla famiglia.

Tab.6 - Grammature per nidi d'infanzia (oltre 12 mesi), scuole d'infanzia e scuole dell'obbligo

Alimenti		Nidi d'infanzia	Scuola d'infanzia	Scuola Primaria	Scuola secondar ia di primo grado
		(1-3 anni)	(3-6 anni)	(6-11 anni)	(11-14 anni) ed adulti
		Peso (g) ⁽¹⁾	Peso (g) ⁽¹⁾	Peso (g) ⁽¹⁾	Peso (g) ⁽¹⁾
Primi piatti	Pasta (di semola o all'uovo) per primi in brodo verdura, carne	20-25	25-30	35-40	40-50

	Pasta (di semola o all'uovo) o crostini per primi in passati verdura, legumi	15-20	20-25	25-30	35-40
	Riso, farro, orzo, ed altri cereali per brodi	15-20	20-25	25-30	35-40
	Cous Cous e miglio per brodi	10-15	15-20	20-25	25-30
	Pasta all'uovo ripiena per brodi	60	80	90-100	110
	Verdura fresca per passati	120	150	200	250
	Pasta di semola, riso, mais, orzo, farro ecc. per primi asciutti	40-50	50-60	70-80	80-100
	Pasta secca all'uovo	35-40	45-55	55-65	65-75
	Pasta all'uovo ripiena	90-100	120	140	160
	Gnocchi di patate	130-150	170	180	200
	Semolino per gnocchi	35	40	45	50
	Lasagne di carne o verdure	120-150	200	220-250	270
	Legumi secchi per passati/sughi	20-25	25-30	30-35	35-40
	Carne/pesce (per ragù)	15-20	20-25	25-30	30-35
	Sughi vegetali	50-70	65-90	80-110	90-130
	Formaggio Parmigiano Reggiano per condimento primi piatti	5-6	6-7	7-8	8-9
	Olio extr. oliva per condimento in bianco	5	5	5-6	7
	Burro per condimento in bianco	4	5	7-8	10
Secondi piatti	Carne (in caso di avicoli non disossati la percentuale edibile media priva di pelle è per pollo sovra coscia 83%, fuso 66%; per tacchino sovra coscia 86%, fuso 73%)	40-50	50-60	60-70	70-80
	Spezzatino con verdure (per piatto	100	110	115-125	135

	unico) (2/3 carne + 1/3 verdure)				
	Polpette (½ carne + ½ verdure)	80	90	90-120	130
	Prosciutto	20-25	25-30	30-35	35-40
	Pesce	50-60	60-70	80-100	100-150
	Pesce per crocchette	50	60	70-80	90
	Uovo (unità) (peso medio 61g, di cui guscio 8g, albume 37g, tuorlo 16g) (53 g di misto uovo pastorizzato)	1	1	1	1
	Formaggio fresco molle	40	50-60	60-70	80-100
	Mozzarella ⁽²⁾ , caciotta	30-40	40-50	70-80	80
	Formaggio media stagionatura	20	40	50	60
	Formaggio alta stagionatura	15-20	30	40	50
	Legumi freschi o surgelati	100	100	100	100
	Legumi secchi	30	30	30	30
Contorni	Verdura cruda a foglia	30	40	50	60
	Altri contorni (ortaggi freschi)	80	100	150-200	200-250
	Patate	60-80	100-120	140-160	160-200
Varie	Pizza margherita (di cui mozzarella ²⁾)	150-180	200-220	240-260	280
	Olio extravergine di oliva (totale pasto)	12-15	12-15	15-18	18-20
	Pane	30	40	50	60
	Frutta fresca (intera, spremuta, frullata)	100-150	150	150-200	200
	Frutta secca oleosa	10	15	20-25	25-30
Merende e Colazioni	Gelato	65	65-70	70-75	75-80
	Latte colazione	200-250	250	250	250

Frutta fresca o succo 100% frutta (intera, spremuta, frullata)	100-150	150	150-200	200
Latte	100-150	150	200	200
Yogurt (confezione da 125 gr.)	1	1	1	1
Miele per dolcificare	5	5	10	10
Miele / Confettura da spalmare	10	15	20	25
Cereali in fiocchi	15	20	25	30
Biscotti secchi/fette biscottate/crackers	25	30	35	40
Torte	30-40	50-60	70-80	90-100

⁽¹⁾ Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento (pesce al netto della glassatura) con la sola eccezione del pollame con osso. Il riferimento al pesce congelato/surgelato si riferisce al prodotto scongelato e privato della pelle. Per la voce carne è possibile aumentare la quantità fino a circa il 10% in funzione della tipologia di preparazione e prodotto, ad esempio carne bianca. In caso di pasti veicolati, le grammature fornite possono essere incrementate (valore suggerito +10%) a garanzia di miglior qualità del servizio, esempio per far fronte a perdita di pasti per caduta di contenitori.

⁽²⁾ Per il confezionamento della pizza la grammature di formaggio mozzarella da utilizzare sono quelle previste per il secondo piatto.

STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI A PRANZO	
Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Pane fresco	1 porzione a pasto
Cereali (pasta di semola, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni: a rotazione le diverse tipologie di cereali
	- pasta all'uovo/ripiena: 1 volta ogni 15 giorni
	- pasta all'olio extravergine: 0-1 volta a settimana
	- passati/zuppe/brodi: 1-2 volte a settimana
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Carni fresche	1-2 volte a settimana a rotazione carne bianca/carne rossa

Pesce fresco o surgelato	1-2 volte a settimana
Uova	0-1 volta a settimana
Formaggi	0-1 volta a settimana. Eccezione: Parmigiano Reggiano aggiunto quotidianamente ai primi piatti
Carni trasformate (prosciutto crudo, cotto, bresaola, lonzino magro)	0-1 volta ogni 15 giorni in sostituzione della carne fresca
Frutta fresca di stagione	1 porzione a pasto
Verdura ed ortaggi	1 porzione a pasto: - crude 2-3 volte a settimana - cotte 1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Prodotti da forno dolci preferibilmente	In occasione di festività: Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico
NOTA: - il piatto freddo può essere proposto non più di 1 volta a settimana; - il piatto unico può essere proposto 1 volta a settimana; - i metodi di cottura da preferire: al forno, al vapore, in umido; - dare la preferenza a prodotti freschi e di stagione, ottenuti con metodi di produzione eco-compatibili (agricoltura biologica, produzione integrata - marchio Qualità Controllata), prodotti regolamentati dalla normativa comunitaria (DOP, IGP), prodotti tradizionali regionali (art. 8, D.Lgs. 173/98), prodotti ottenuti secondo specifiche norme di qualità.	
STANDARD DELLA FREQUENZA DEGLI ALIMENTI NELLE MERENDE	
Merenda di metà mattina	
Frutta fresca di stagione intera, a pezzi, frullata, spremuta;	
Merenda di metà pomeriggio	
Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta fresca di stagione (intera, a pezzi, frullata, spremuta)	1-2 volte a settimana
Frutta secca oleosa	1 volta a settimana
Pane	0-1 volta a settimana
Cereali in fiocchi	0-1 volta a settimana

Prodotti da forno salati (con olio extravergine oliva od olio monoseme)	0-1 volta a settimana
Prodotti freschi da forno dolci o gelato	0-1 volta a settimana
Latte anche dolcificato con miele	1-2 volte a settimana
Yogurt	1-2 volte a settimana
Polpa di frutta al 100% frutta	0-1 volta a settimana
Caffè d'orzo o Karkadè (anche dolcificati con miele)	1 volta a settimana

Ulteriori approfondimenti sono contenuti nei seguenti documenti:

- Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana revisione, 2003 (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione);
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna, 2009;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - Ministero della Salute, 2021
- Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, 2012;
- LARN - Livelli di assunzione raccomandati di energia e di nutrienti per la popolazione italiana, 2012;
- Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva WHO, 2003;
- Meno Sale Più Salute....Quando Fai la Spesa. Documento Società Italiana di Nutrizione Umana, 2015.



Il pasto è accompagnato dal consumo di acqua di rete in sostituzione dell'acqua in bottiglia di plastica e gli obiettivi perseguiti dal Comune di Parma con questa scelta sono contenuti anche nel "Protocollo d'intesa per la somministrazione dell'acqua di rete nella ristorazione scolastica", sottoscritto in data 22

aprile 2014 da Comune di Parma, Azienda USL, IREN acqua – gas spa, Università degli Studi di Parma – Centroacque e Atersir e sono riconducibili, oltre che alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti e alla diminuzione dei trasporti su gomma, alla valorizzazione delle risorse idriche naturali del territorio. Sono scelte operate in un quadro di piena tutela della salute di bambini/e e alunni/e, oltre che dei cittadini in generale.

Dal punto di vista sanitario, l'acqua potabile di rete fornita è maggiormente controllata di quella in bottiglia, in quanto i controlli vengono effettuati su tutto il percorso che l'acqua compie dal luogo in cui viene emunta e per tutta la rete di distribuzione.

I controlli dell'acqua di rete vengono effettuati su tutto il percorso che l'acqua compie dal luogo in cui viene emunta e per tutta la rete di distribuzione.

Soggetto preposto per legge ai controlli su tutta la filiera di produzione, è l'Azienda USL che interviene con campionamenti alle fonti, agli impianti di trattamento, alle reti di distribuzione fino alle utenze domestiche per garantire la potabilità dell'acqua di rete.

I controlli interni di monitoraggio della qualità dell'acqua (alla captazione, al trattamento e alla distribuzione) sono i controlli effettuati dal gestore Iren il quale è dotato di laboratori interni certificati (ISO 9001:2008) e accreditati per il controllo delle acque (UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005)

Ai controlli di legge effettuati dall'Azienda USL ed Iren, si aggiungono le analisi svolte mensilmente, per obbligo contrattuale di capitolato d'appalto, dalle Ditte di ristorazione.

Procedure operative specifiche inoltre devono essere applicate quotidianamente dal personale di cucina e disciplinano la correttezza dell'erogazione, consentendo ulteriori controlli sulla salubrità dell'acqua erogata.

Il D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001, che recepisce la Direttiva Comunitaria n.98/83 del 03/11/98, costituisce la normativa di riferimento, emanata dal Ministero della Salute nell'intento di omologare i parametri di salubrità dell'acqua destinata al consumo umano a quelli degli altri Stati membri della Comunità Europea. Tale Decreto definisce le caratteristiche delle acque destinate al consumo umano attraverso dei disposti che si applicano a tutte le fasce di età, senza distinzioni nei confronti di situazioni o contesti particolari.

Contestualmente, i parametri indicati quali valori massimi ammissibili e valori guida si applicano a tutta la popolazione; anche nel caso del parametro "nitrati", la concentrazione massima ammissibile di 50 mg/l nelle acque dell'acquedotto è fissata, per tutti, proprio dal Decreto Legislativo n. 31/2001 che regola, peraltro, anche l'esecuzione di tutte le tipologie di controllo ufficiale svolte dalle Aziende Sanitarie Locali dello Stato in materia di acque destinate al consumo umano.

Il valore sopra citato di 50 mg/l di nitrati è confermato quale valore guida anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (Guidelines for Drinking Water Quality - 4a edizione - anno 2011).



DIETE SPECIALI

Per "Dieta speciale" si intende un regime alimentare differente da quello fornito normalmente dalla ristorazione scolastica, diverso dal menu standard, e può essere richiesta per motivi patologici e/o per motivi etico/religiosi/culturali.

A seguito dell'attivazione di dieta speciale, il menu personalizzato sarà visualizzabile sull'App del Comune di Parma, Parma@Tavola, dedicata ai menu e alle comunicazioni del Servizio di ristorazione scolastica.

Dieta per patologia: è una misura dietoterapeutica mirata a prevenire o correggere stati patologici individuali, solitamente di tipo cronico, che deve essere specificatamente adottata in presenza di patologie documentate sul piano clinico con certificazione medica rilasciata dal pediatra di libera scelta (PLS), medico di base (MMG) o altro medico specialista.

Sono definite diete di TIPO 2, che NECESSITANO di certificazione medica (*) per l'accettazione; si specifica che a tal uso esclusivo del medico è disponibile apposita modulistica cartacea dedicata ("Allegato_Modulo dieta ad uso esclusivo del medico" scaricabile dal sito www.comune.parma.it nella sezione "Scuola - Ristorazione scolastica" oltre che da <http://www.servizi.comune.parma.it> nella sezione "Servizi Educativi"), che compilato e firmato da esso può essere allegato al modulo online, ed in cui potrà selezionare i 17 MENU DIETETICI STANDARD (già predisposti, privi degli alimenti indicati assenti anche come possibili tracce) oppure indicare nell'apposita sezione MENU PERSONALIZZATI gli specifici alimenti da escludere, o inserire, nella dieta.

Per patologia cronica, anche sospetta (favismo, celiachia, diabete, nefropatia, handicap ed altre condizioni cliniche organiche) il medico potrà richiedere l'applicazione di una dieta speciale anche in caso di diagnosi non confermata da indagini laboratoristiche quando la sintomatologia clinica e il sospetto diagnostico lo giustificano.

(*) In caso di diabete è sufficiente da parte della famiglia allegare alla domanda online il certificato, rilasciato dal reparto di cura, contenente indicazione delle grammature per la dieta a controllo glucidico.

Dieta per motivi etico/religiosi/culturali: è una dieta che risponde a specifiche esigenze religiose, etiche e culturali. Queste diete sono definite diete di TIPO 1, che NON NECESSITANO di certificazione medica per l'accettazione. Sono disponibili 9 menu dietetici standard che possono essere richiesti a seconda delle specifiche esigenze.

PROCEDURE DI PRESENTAZIONE, MODIFICA, ANNULLAMENTO O COMUNICAZIONE DI TRASFERIMENTO DIETE SPECIALI

Per tutti gli iscritti al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma, è possibile effettuare richiesta, modifica o annullamento di dieta speciale, o comunicazione di trasferimento dieta, unicamente online nel periodo annualmente indicato, collegandosi al sito <http://www.servizi.comune.parma.it> nella sezione "Servizi Educativi" utilizzando le credenziali SPID.

La dieta verrà accettata ed il regime dietetico predisposto e garantito entro 5 giorni lavorativi dalla protocollazione oppure entro 5 giorni a partire dalla data di adeguamento e corredo della pratica con i dati e/o documenti richiesti nel caso di pratiche in sospeso.

Se non si hanno credenziali SPID. Se non si è in possesso delle credenziali SPID sopra indicate, è necessario richiederle. SPID è il sistema di autenticazione che permette ai cittadini ed imprese di accedere ai servizi online della pubblica amministrazione e dei privati aderenti con un'identità digitale unica.

TEMPI DI APPLICAZIONE DELLA DIETA

Sarà garantita l'attivazione del regime dietetico a partire dal primo giorno di mensa, presso la scuola di frequenza indicata nel modulo online, solo per le domande di dieta che oltre aver completato la procedura con il rilascio del protocollo entro il termine annualmente indicato, a seguito di verifica da parte del responsabile della pratica, non evidenzino incompletezze e/o errori.

Per rispondere a specifiche esigenze alimentari, le famiglie, possono comunque in qualsiasi momento dell'anno scolastico richiedere una dieta speciale, pertanto In caso di domande, o modifiche, di dieta pervenute oltre il termine annualmente indicato, che non evidenzino incompletezze e/o errori, il regime dietetico verrà predisposto e garantito entro 5 giorni lavorativi.

Importante: In tutti i casi di domande, o modifiche, di dieta pervenute entro o oltre il termine annualmente indicato, e per le quali, a seguito di verifica da parte del responsabile della pratica, si evidenzino incompletezze e/o errori, la dieta verrà accettata ed il regime dietetico predisposto e garantito entro 5 giorni lavorativi a partire dalla data di adeguamento e corredo della pratica con i dati e/o documenti richiesti.

COMUNICAZIONE IN CASO DI TRASFERIMENTO DA UNA STRUTTURA AD UN'ALTRA

In caso di trasferimento da una struttura all'altra, all'interno di uno stesso ciclo educativo o di istruzione frequentato, la prosecuzione della dieta deve essere comunicata dalla famiglia attraverso la medesima modulistica online, dichiarando che la dieta speciale attiva ed applicata presso la scuola di provenienza indicata deve essere proseguita nella nuova scuola di destinazione.

Il regime dietetico verrà predisposto e garantito entro 5 giorni lavorativi, salvo incompletezze e/o errori nella compilazione della pratica online.

A seguito dell'attivazione della dieta la ditta di ristorazione consegnerà presso la scuola, alla famiglia, la stampa del menu dietetico, generico o personalizzato, predisposto.

VALIDITÀ DELLA DIETA

La richiesta, o modifica, di dieta speciale sarà valida per l'intero ciclo educativo o di istruzione frequentato (Nido, Scuola d'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado), al termine del quale dovrà essere nuovamente presentata. In occasione del passaggio da un ciclo educativo o di istruzione all'altro, nei casi in cui la dieta debba essere proseguita, la domanda deve essere rinnovata. In mancanza di richiesta di rinnovo, la dieta speciale non verrà attivata.

Dieta speciale per personale scolastico. La dieta speciale richiesta per il personale scolastico segue la medesima procedura in uso per i/le bambini/e, dovrà pertanto essere presentata online, anche per il personale che presta attività in più strutture scolastiche, indicando nello specifico che per l'anno scolastico in corso presterà attività in più strutture scolastiche con servizio mensa gestito dal Comune di Parma, pertanto, per la continuità dell'applicazione del regime dietetico richiesto, si impegna a comunicare la scuola di destinazione all'indirizzo e-mail ristorazionescolastica@comune.parma.it almeno 24 ore prima della propria presenza a mensa. Qualora non venga comunicata, o ricevuta comunicazione, della scuola di destinazione all'indirizzo e-mail ristorazionescolastica@comune.parma.it almeno 24 ore prima della propria presenza a mensa non potrà essere garantita la continuità dal regime dietetico richiesto.

SUCCESSIVE MODIFICHE E COMUNICAZIONI

La dieta può essere annullata online tramite compilazione dell'apposita sezione indicando una delle seguenti opzioni:

- **Annullamento del regime dietetico in corso** (in caso di dieta per patologia vi è l'obbligo di allegare certificato, rilasciato da pediatra di libera scelta o medico di base o medico specialista, attestante l'interruzione della dieta in corso).
- **Annullamento conseguente al ritiro dal servizio mensa** (la pratica di ritiro dal servizio mensa deve essere effettuata successivamente alla pratica di annullamento dieta, tramite modalità online collegandosi all'indirizzo <http://www.servizi.comune.parma.it> Per info: iscrizionemensa@comune.parma.it).

CASI IN CUI NON È NECESSARIA LA RICHIESTA DI DIETA SPECIALE

Non sono soggetti alla richiesta formale di dieta speciale i seguenti casi:

- le richieste per pasto leggero e/o morbido per **3 giorni** in caso di bambini/e riammessi/e a scuola dopo indisposizione temporanea dovuta a episodio gastroenterico acuto o trauma accidentale / intervento ortodontico; la richiesta può essere presentata massimo **2 volte al mese** (richiedibili tramite compilazione del "Modulo di richiesta pasto per indisposizione", disponibile presso il plesso di appartenenza o scaricabile dal sito [Comune di Parma - Servizi OnLine](#). Dopo la compilazione da parte del genitore il modulo deve essere consegnato presso la scuola);
- le richieste di alimenti normalmente impiegati nello svezzamento per bambini/e sotto i 12 mesi (vari tipi di latte o di liofilizzati, gli omogeneizzati, le farine dietetiche, le pastine micron, e quant'altro indispensabile per lo svezzamento), inclusi i lattanti che necessitano della sostituzione del latte con quello umanizzato prescritto dal pediatra (sono escluse da questa definizione bevande a base di soia o riso, per la cui somministrazione, anche al di sotto dei 12 mesi, occorre presentare domanda di dieta speciale).

Tutti gli altri casi di variazione di menu non menzionati rientrano nelle procedure che richiedono formale richiesta di dieta speciale. Nello specifico, rientrano nelle diete speciali e dovranno presentare certificazione medica:

- i casi oltre i 12 mesi di età del/della bambino/a in cui si presenta l'esigenza di protrarre l'utilizzo di alimenti normalmente impiegati nello svezzamento e di conseguenza vi sia la necessità di ricorrere a prodotti specifici per la prima infanzia e/o a latti adattati;
- i casi di soggetti di età superiore all'anno con necessità di posticipare l'introduzione di alimenti previsti dal menu standard proposto.

LATTE MATERNO

Per quanto concerne il latte materno, le procedure specifiche sono quelle inserite nelle **Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna** (Contributo 56_ Allattamento: conservazione del latte e sterilizzazione di biberon e tettarelle)

Le modalità con cui viene proposta la poppata, anche con latte artificiale, rappresentano sempre e comunque un momento di grande importanza per la relazione madre/bambino/a e quindi per lo sviluppo psicofisico del/della bambino/a. Dati i benefici del latte materno per il neonato, nel caso in cui la mamma non abbia latte a sufficienza è opportuno continuare comunque ad allattare al seno fino a quando possibile, integrando l'alimentazione con il latte artificiale. Il pediatra di famiglia è il punto di riferimento per tutte le informazioni sul tipo di latte da scegliere, sulla quantità e sulle modalità di assunzione in base all'esigenze del/della bambino/a.

Sono disponibili in commercio molti tipi di latte: in polvere o liquido, specifici per composizione alle varie fasi di sviluppo del/della bambino/a nel primo anno di vita. Tutti i tipi di **latte liquido** sono già pronti, non devono essere diluiti con acqua, ma solo riscaldati. Tutti i tipi di **latte in polvere** si preparano invece ad ogni poppata, mescolando nel biberon la quantità adeguata di polvere con acqua secondo le indicazioni riportate sulla confezione, la quantità consigliata dal pediatra e gli orari stabiliti.

Il **biberon** e le **tettarelle** usate per l'allattamento devono essere sempre e accuratamente lavati con acqua calda e detersivo dopo ogni poppata e ripetutamente sciacquati sotto acqua calda corrente, la sterilizzazione è indicata soprattutto nei primi mesi di vita e può essere fatta a "caldo" o a "freddo".

Tale procedura è valida anche per l'igiene del succhiotto e prevede:

- per effettuare la **sterilizzazione a "caldo"** immergere completamente biberon e tettarella in un recipiente riempito d'acqua con coperchio, facendo bollire per 10 minuti le tettarelle e per 20 minuti il biberon, lasciandoli poi sgocciolare su un piano pulito per farli asciugare;
- per compiere la **sterilizzazione a "freddo"** immergere ogni singolo biberon e tettarella, precedentemente lavati, per circa 2 ore, in una soluzione di acqua e prodotto disinfettante, meglio se a base di cloro, nelle giuste proporzioni. Tale prodotto è acquistabile in farmacia o nei supermercati, la soluzione va rinnovata come da indicazioni in etichetta. Il biberon e la tettarella non vanno risciacquati dopo la sterilizzazione, è sufficiente lasciarli sgocciolare su un piano pulito per farli asciugare.

In presenza di più neonati, come si verifica in nidi o strutture assimilate, la sanificazione dovrà avvenire in recipienti distinti per singolo/a bambino/a.

Conservazione e uso del latte materno nei nidi d'infanzia:

- Biberon, trasportato in borsa termica, consegnato dalla madre agli operatori del nido.
- Presenza di etichetta con indicati: nome e cognome del/della bambino/a, data e ora della raccolta, oltre che data e ora ultima per l'utilizzo (72 ore, se il latte fresco refrigerato a + 4° C; 24 ore dallo scongelamento, se latte scongelato).
- L'etichetta deve essere applicata in parte sul coperchio e in parte del contenitore
- Il biberon va conservato in frigorifero in un apposito contenitore chiuso, separato dagli alimenti, avendo particolare attenzione al rispetto delle temperature (temperature del frigorifero: +2 - +4° C; riscaldato a 37° C in scaldabiberon prima dell'utilizzo).
- Il latte rimasto dopo la poppata va eliminato.

PASTO PER INDISPOSIZIONE

Nel caso di bambini/e riammessi a scuola dopo indisposizione temporanea dovuta a:

- a) episodio gastroenterico acuto (necessità di alimenti semplici e leggeri per aiutare il/la bambino/a a superare la possibile inappetenza conseguente alla momentanea indisposizione)
- b) trauma accidentale o intervento ortodontico (necessità di pasto morbido e/o liquido)

possono essere richieste presso il plesso di appartenenza variazioni del menu per 3 giorni consecutivi e la richiesta può essere presentata per un massimo di 2 volte al mese in quanto non necessita di prescrizione medica.

Questo menu non è equiparabile ad una terapia medica e non comporta l'attivazione di dieta speciale e, a seguito della richiesta, saranno adeguate anche le rispettive colazioni e/o merende, e le diete eventualmente attive. Nel caso in cui vi sia la necessità di un pasto differenziato per un periodo superiore ai 3 giorni deve essere attivata una dieta speciale collegandosi al sito <http://www.servizi.comune.parma.it> nella sezione "Servizi Educativi" come indicato al precedente paragrafo.

MENU IN CASO INTERRUZIONE TOTALE O PARZIALE DI SERVIZIO

Si possono verificare interruzioni anche parziali di servizio in caso di emergenze tecniche o dovute a scioperi.

Menu per emergenze tecniche. Al fine di garantire il servizio anche in situazioni di emergenza inerenti l'eventuale blocco parziale e/o totale delle cucine per qualsiasi causa (black-out elettrico, interruzioni di servizio, fermi macchine...), le ditte di ristorazione dovranno organizzare la predisposizione del menu d'emergenza, in modo totale o parziale, presso i loro centri di cottura centralizzati e provvedere al trasporto al terminale nei tempi corretti di erogazione pasto, così da garantire nel miglior modo possibile il servizio.

Menu per sciopero del personale della ditta di ristorazione: In caso di eventuali scioperi del personale della Ditta di ristorazione, dei fornitori o di qualsiasi altra evenienza che possa compromettere l'erogazione del servizio, dovrà essere data comunicazione al Comune di Parma con preavviso previsto dalle norme di legge in materia. In caso sciopero o impossibilità di distribuzione dei pasti da parte del personale della Ditta di ristorazione, le famiglie degli utenti dovranno provvedere autonomamente al pasto dei propri figli in quantità adeguate alle esigenze di un singolo momento di consumo, vale a dire di un singolo pasto.

Gli alimenti forniti dalle famiglie degli utenti non potranno essere riscaldati prima dell'uso e verranno conservati a temperatura ambiente fino al momento del consumo.

Gli alimenti forniti dalle famiglie e consumabili a scuola in caso di sciopero sono:

- frutta lavata;
- verdura cruda lavata intera o a piccoli pezzi non condita (es. bastoncini di carota, finocchi ecc.) conservata in contenitore ermetico;
- succhi di frutta monoporzione in brick;
- prodotti da forno sfusi, meglio in monoporzione, sia dolci (non farciti o se farciti solo con marmellata), sia salati (es. pane, grissini, focaccia, crackers);
- pizza margherita consegnata da forno o pizzeria al momento del pasto (calda o tiepida);
- panino con formaggio stagionato o semistagionato;
- panino con prosciutto crudo o cotto;
- omogeneizzato in vasetto di carne o frutta o formaggio (solo per i bambini e le bambine con particolari esigenze);
- formaggio stagionato o semistagionato conservato in contenitore ermetico.

Nel solo caso delle scuole primarie e secondarie di 1° grado e scuole d'infanzia con cucina condivisa con esse (cosiddetti plessi misti), qualora le modalità dell'astensione da parte del personale della ditta di ristorazione lo consentissero, in accordo con il Comune di Parma, sarà facoltà della Ditta di ristorazione, sostituire il menu programmato con altro alternativo e di più semplice esecuzione o con cestini pic nic individuali, fatta salva, naturalmente, la facoltà della famiglia di optare tra l'accettazione del pasto alternativo proposto o il pasto cui provvedere autonomamente.

Menu per sciopero del personale dei nidi d'infanzia, delle scuole d'infanzia e delle scuole primarie e secondarie di 1° grado. In caso di sciopero del personale scolastico, educativo ed operativo addetto alla distribuzione dei pasti, nel caso dei nidi d'infanzia e delle scuole d'infanzia, sarà data facoltà alla ditta di ristorazione di modificare il menu previsto per quel giorno, sostituendolo con altro alternativo e di più semplice esecuzione.

MENU A TEMA

Nell'ambito delle proposte di Educazione Alimentare è prevista la preparazione di menù a tema, annualmente definiti con lo scopo di dare l'occasione ai/bambini/e di esplorare ed ampliare gli orizzonti gustativi, che con la collaborazione delle insegnanti, del personale scolastico e del personale della ditta di ristorazione si traduce in un vero e proprio momento formativo durante il pasto.

MENU PER USCITE SCOLASTICHE

In occasione di uscite scolastiche, il pasto verrà sostituito dalla fornitura di cestino pic nic individuale costituito da prodotti autorizzati dal Comune di Parma.

Il pranzo al sacco standard in caso di uscite scolastiche è costituito come di seguito descritto:

Età	Composizione standard del pranzo al sacco
0 - 3 anni	1 panino con prosciutto cotto + 1 panino con formaggio semi-stagionato o Parmigiano + Frutto facilmente sbucciabile senza l'ausilio di posate + Mezzo litro di acqua minerale in PET+ Dolce + Bicchiere e tovagliolo a perdere Per la merenda dove prevista: cracker (o grissini) e succo di frutta Reggiano monodose
3 - 6 anni	1 panino con prosciutto cotto o crudo di Parma eventualmente farcito con una foglia di lattuga + 1 panino con formaggio semi-stagionato o Parmigiano + Frutto facilmente sbucciabile senza l'ausilio di posate + Mezzo litro di acqua minerale in PET+ Dolce + Bicchiere e tovagliolo a perdere Per la merenda dove prevista: cracker (o grissini) e succo di frutta Reggiano monodose
6 anni in su	2 panini con prosciutto eventualmente farciti con una foglia di lattuga+ 1 panino con formaggio semi-stagionato o Parmigiano + Frutto facilmente sbucciabile senza l'ausilio di posate + Mezzo litro di acqua minerale in PET+ Dolce + Bicchiere e tovagliolo a perdere

In caso di presenza di bambini/e soggetti a diete speciali, i cestini sono composti da alimenti idonei al rispetto della dieta.

Le disposizioni relative al pranzo al sacco standard potranno essere soggette a modifica in allineamento con eventuali aggiornamenti della normativa vigente in materia di standard nutrizionali.

MENU PER FESTE E FESTIVITÀ

Annualmente, in occasione delle festività di Natale, Pasqua, Carnevale, e delle feste di inizio e fine anno scolastico, saranno erogati menù speciali comprensivi di un dolce.

Inoltre, per le strutture dei servizi d'infanzia che ne faranno richiesta, verranno forniti due volte nell'arco dell'anno scolastico alimenti e bevande per lo svolgimento incontri o feste; tali forniture sono in quota proporzionale alla presenza degli utenti e si tratta di bevande o prodotti sempre e solo autorizzati dal Comune di Parma, sono quindi escluse bibite gassate e zuccherate, fritti ecc..

Le Linee guida regionali ci indicano che i dolci *devono essere semplici senza farciture di panna e crema, preferibilmente di produzione tipo “casalingo” (es. ciambella, crostata...).* Se proposti al nido d'infanzia e alla scuola d'infanzia come merenda pomeridiana non più di n. 1 volta la settimana. Se proposti occasionalmente a fine pasto (nella scuola primaria e secondaria), frequenza non superiore a n. 2 volte al mese con possibilità di essere sostituito da un “piccolo” gelato a base di frutta. [...] Si consiglia inoltre di abbinare tali eventi con attività di movimento e gioco per controbilanciare l'eccessivo apporto calorico. In ogni caso si dovrà prestare massima attenzione qualora siano presenti bambini con allergie, celiachia o altre patologie che richiedano diete specifiche.

La Delibera regionale n.418 del 2012 inoltre ci indica **gli standard della frequenza di consumo dei prodotti da forno dolci**:

- **a pranzo**: in occasione di festività quali Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico;
- come **merenda di metà mattina**: 1 volta al mese, in occasione delle “festa per i compleanni del mese”, può essere proposto anche un dolce da forno di tipo casalingo;
- come **merenda di metà pomeriggio**: 0-1 volta a settimana, possono essere proposti prodotti freschi da forno dolci (o gelato nel periodo estivo).

Come da disposizioni AUSL, si conferma comunque l’opportunità che la distribuzione di dolci e bevande, al di fuori di quanto previsto dal menu in vigore, debba essere il più possibile limitata.

Feste di compleanno. Per le feste di compleanno, come da disposizioni del Piano Guida del servizio di ristorazione scolastica, è prevista la consumazione di focaccia, torte secche (crostate con confettura e/o marmellata) e torte soffici (ciambelle, macchiate, allo yogurt, margherita, alle carote). Tutte le torte devono essere prive di creme.

Compleanno collettivo mensile. Per i soli nidi e scuole d’infanzia che ne fanno richiesta, la Ditta di ristorazione è tenuta a preparare gratuitamente, una torta/focaccia al mese, per festeggiare il compleanno collettivo in ogni sezione, predisponendo preparazioni adatte anche a bambini/e eventualmente dieta o in caso di complessità fornendo alimenti alternativi. All’atto della richiesta del prodotto da forno pertanto occorrerà che la Ditta di ristorazione valuti l’adeguatezza dell’alimento da fornire, sia rispetto all’età, che rispetto alla presenza in classe/sezione di eventuali bambini/e a dieta, fornendo un prodotto edibile da parte di tutta la sezione; dove ciò fosse difficile, per complessità della dieta o del numero di diete differenti, dovrà fornire eventuali alimenti alternativi per bambini/e a dieta speciale.

Festeggiare ricorrenze e compleanni rappresenta un momento di convivialità e condivisione che permette di apprezzare gusti e sapori diversi e favorire l’aggregazione, occorre però considerare l’eventualità che in questi casi l’apporto calorico giornaliero possa essere elevato, pertanto l’U.O. Nutrizione dell’AUSL di Parma consiglia di raggruppare in un’unica festa mensile tutti i compleanni che ricorrono nel mese. Come regola generale di norma si sconsiglia di richiedere la fornitura di alimenti in una settimana già interessata dalla presenza di dolci nel menu vidimato o di altre forniture di alimenti aggiuntivi per eventi, e si auspica l’individuazione di settimane e/o giornate differenti per tali somministrazioni in modo da rispettare gli standard di consumo indicati nella Delibera regionale n.418 del 2012.

Compleanno individuale. Fermo restando il consiglio sanitario di festeggiare unicamente raggruppando in una sola festa mensile tutti i compleanni che ricorrono nello stesso mese, ogni famiglia, a seguito di confronto con il personale educativo/scolastico, potrà festeggiare il compleanno individuale, procedendo nelle modalità qui di seguito indicate.

Il personale educativo/scolastico avrà il compito di sensibilizzare le famiglie che desiderano festeggiare nella struttura il compleanno, organizzandosi con esse in modo da valutare l’adeguatezza del prodotto da consumare così che vengano sempre acquistati (direttamente presso pubblico esercente o tramite cucina) prodotti edibili da parte di tutta la sezione, e dove ciò fosse difficile, a causa della complessità della/e dieta/e presenti, provvedendo sempre alla predisposizione e quindi all’acquisto anche di alimenti alternativi/sostitutivi dietetici per ogni bambino/a interessato/a, così da escludere fenomeni di discriminazione.

Ogni famiglia che acquisterà i prodotti direttamente da pubblico esercente dovrà consegnarli al personale educativo/scolastico accompagnandoli da scontrino/i, elenco ingredienti e dichiarazione degli allergeni contenuti; per una corretta tracciabilità i documenti saranno archiviati presso le sezioni.

Le famiglie possono acquistare i prodotti anche prenotandoli presso la cucina della struttura, la quale fornirà l'elenco degli allergeni. La prenotazione deve essere fatta almeno 1 settimana prima del giorno in cui dovrà avvenire la consegna e quindi il consumo. I prezzi sono affissi all'interno della struttura e il pagamento deve essere effettuato dalla famiglia contestualmente alla consegna del prodotto prenotato.

Si lascia pertanto a discrezione della famiglia il luogo d'acquisto del bene di consumo, mentre le caratteristiche dovranno essere quelle indicate in precedenza: prodotti da forni non dolci come focaccia oppure prodotti dolci privi di creme come biscotti, torte secche (crostate con confettura e/o marmellata) e torte soffici (ciambelle, macchiate, allo yogurt, margherita, alle carote). Nel caso in cui il compleanno si svolga nel periodo estivo l'alimento potrà, in casi eccezionali, essere costituito da un sorbetto o gelato alla frutta. In tutti i casi sarà necessario procedere all'acquisto di uno o più prodotti edibili da tutti gli utenti.

Nel caso di prodotti che necessitino del mantenimento della catena del freddo o del caldo, dovrà essere garantita la continuità delle corrette temperature e dovranno essere portati all'interno della struttura solo a ridosso del consumo, mentre i prodotti secchi potranno essere conservati, debitamente confezionati, nella sezione in cui verranno consumati. Il personale educativo/scolastico provvederà, seguendo le norme igienico sanitarie, alla presa in carico ed alla somministrazione dei prodotti, oltre che a seguire le prescrizioni dell'U.O. Nutrizione dell'AUSL di Parma, monitorando e tracciando i consumi che dovranno avvenire in momenti che non pregiudichino il pasto e rispettino le frequenze di consumo.



IL QUADRO LEGISLATIVO DI RIFERIMENTO

Di seguito i principali riferimenti normativi specifici del servizio di ristorazione scolastica:

- Delibera regionale n. 418/2012 “Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo”

[Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo — E-R BUR 71/2012 \(regione.emilia-romagna.it\)](#)

- Decreto Ministeriale 65/2020 “Criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (GU n.90 del 4-4-2020) - Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, 2020

[Dm n. 65 del 10 marzo 2020 | Sinab](#)

- Regolamento Comunale del 15/10/2018 di accesso ai servizi per l'infanzia e scolastici.
- Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 Regolamento generale sulla protezione dei dati

I principali documenti e pubblicazioni di riferimento su cui si basa il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma sono:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - Ministero della Salute, 2021

[Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica \(salute.gov.it\)](https://salute.gov.it/linee-di-indirizzo-nazionale-per-la-ristorazione-ospedaliera-assistenziale-e-scolastica)

- Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana revisione, 2003 (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

[Linee Guida per una sana alimentazione 2003 - Linee Guida per una sana alimentazione 2003 - Alimenti e Nutrizione - CREA](https://www.crea.gov.it/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2003)

- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna, 2009

<http://salute.regione.emilia-romagna.it/documentazione/rapporti/contributi/contributi-n.-56-2009/view>

- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - Revisione, 2012

http://www.sinu.it/documenti/20121016_LARN_bologna_sintesi_prefinale.pdf

- Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva WHO, 2003

http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf

- Meno Sale Più Salute....Quando Fai la Spesa. Documento Società Italiana di Nutrizione Umana, 2015

<https://sinu.it/meno-sale-piu-salute/>

https://sinu.it/wp-content/uploads/2019/07/etichettatura_alimenti_e_sale.pdf



I REGOLAMENTI

Il servizio di ristorazione scolastica si avvale dei seguenti regolamenti:

- Capitolato d'appalto del servizio di ristorazione scolastica e relativi Piani Guida ed allegati tecnici;
- Disciplinare per il funzionamento degli organismi di partecipazione e controllo della qualità della ristorazione scolastica approvato con determinazione dirigenziale N° DD-2021-2365 DEL 13/10/2021;
- Disciplina per l'utilizzo dei laboratori di cucina.

DISCIPLINA PER IL FUNZIONAMENTO DEGLI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Disciplinare approvato con determinazione dirigenziale N° DD-2021-2365 DEL 13/10/2021

ART. 1: FINALITÀ E RIFERIMENTI

Il consumo del pasto a scuola è un **momento di fondamentale importanza**, sia da un punto di vista **educativo**, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che da un punto di vista **sanitario**, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato.

Le Amministrazioni Pubbliche hanno un ruolo fondamentale nell'offerta alimentare scolastica individuando i requisiti di qualità delle materie prime e le corrette indicazioni per la formulazione di menu equilibrati e variati.

La Commissione Mensa è l'organo istituzionale, riconosciuto all'interno delle **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica**, attraverso il quale le famiglie svolgono attività di controllo e di promozione di azioni di educazione alimentare.

Come definito dalle **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica** “[...] la cooperazione delle competenze specifiche è determinante nell’ottica di un graduale ma progressivo miglioramento delle abitudini alimentari dei/delle bambini/e e possibilmente delle loro famiglie. Dal momento che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, occorre integrare scelte motivate da aspetti tecnico-teorici con il buon senso, considerando che le proposte alimentari del modello base hanno una forte valenza educativa. Una efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione della salute. La comunicazione di obiettivi e dei criteri base per raggiungerli rappresenta infatti un’importante risorsa nell’ambito di Interventi educativi sul territorio [...]”.

Le Linee di indirizzo nazionale specificano inoltre che “[...] la Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la AUSL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa;
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte.

E' auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla

scuola. Operatività e funzionalità della commissione mensa vanno definite da un regolamento locale, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli enti istituzionali nelle diverse singole realtà. Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere maggiormente coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del/della bambino/a e delle famiglie [...]”.

Il Regolamento dei Servizi per l'Infanzia approvato con Delibera del Consiglio Comunale n°224/38 del 15/12/2006 garantisce la partecipazione e l'informazione delle famiglie anche attraverso la Commissione per il Controllo della Qualità della Ristorazione Scolastica (CCQ).

Il presente disciplinare definisce le modalità di funzionamento della Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica, delle Commissioni mensa delle famiglie (CM) e dell'esercizio delle loro prerogative.

In caso di sopraggiunte esigenze organizzative e procedurali che dovessero verificarsi, dovute a variazioni, emergenze o anomalie dell'esecuzione del servizio, il Comune di Parma potrà applicare modifiche, anche temporanee, al presente disciplinare.

ART. 2: STRUTTURA DELLA COMMISSIONE PER IL CONTROLLO QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La **Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica (CCQ)** è composta da:

- Direttore del Settore Servizi Educativi o suo delegato che ne è anche Presidente;
- Componenti della Commissione Tecnico Scientifica del servizio di ristorazione scolastica;
- Responsabili delle S.O. Nidi d'Infanzia, S.O. Scuole d'Infanzia e S.O. Servizi per la Scuola del Comune di Parma;
- Esperto in scienze e tecnologie alimentari del Comune di Parma;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nei nidi d'infanzia gestiti dal Comune di Parma;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nelle scuole d'infanzia gestite dal Comune di Parma;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nelle scuole primarie gestite dal Comune di Parma;
- Presidente rappresentante delle CM del servizio nelle scuole secondarie di primo grado gestite dal Comune di Parma;
- Referente d'appalto della ditta gestore del servizio del Lotto 1;
- Referente d'appalto della ditta gestore del servizio del Lotto 2;
- Referente d'appalto della ditta gestore del servizio di controllo qualità.

La **Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica**, nelle figure dei tecnici esperti del settore, definisce annualmente un servizio che, strutturato sulle normative vigenti, si traduce anche in un'offerta di alimenti i cui criteri di valutazione tengono conto in particolare anche delle **Raccomandazioni OMS**, delle **Indicazioni IARC** (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro), delle **Linee guida ristorazione Scolastica** e dei **Criteri Ambientali Minimi** (Green Public Procurement).

La **Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica** vigila sull'ottenimento dello scopo principale di garantire la salubrità dei pasti somministrati, facendo riferimento alle norme europee, nazionali e regionali vigenti in materia di sicurezza alimentare, oltre che alle “Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo” approvate con **DGR n.418/2012**, la quale implica l'applicazione delle frequenze e delle grammature degli alimenti indicate, oltre che fissare i requisiti specifici per le materie prime che verranno utilizzate.

Tra i principali documenti di riferimento del servizio si ricordano pertanto:

- le Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, 2012 (Delibera Reg.Emilia Romagna n.418 del 2012) che definiscono gli standard delle frequenze degli alimenti a pranzo; la Legge regionale n.29/2002 che prevede, per la preparazione dei pasti, una percentuale non inferiore al 70% di alimenti di provenienza biologica, produzione integrata, prodotti tipici ed a denominazione protetta, riconosciuti ai sensi della normativa vigente. In particolare, nei servizi di ristorazione dei nidi d'infanzia, delle scuole d'infanzia e primarie, è previsto che i prodotti debbano provenire da agricoltura biologica per tutte le tipologie reperibili sul mercato, nell'intento di tutelare maggiormente la salute dei piccoli fruitori delle mense, in quanto soggetti a rischio;
- i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN 2014) che indicano i livelli di nutrienti specifici.

ART. 3: STRUTTURA DELLE COMMISSIONI MENSA DELLE FAMIGLIE

Le **Commissioni mensa delle famiglie (CM)** sono composte da genitori o tutori di bambini/e iscritti/e e frequentanti quotidianamente il servizio di ristorazione scolastico gestito dal Comune di Parma e sono attivamente coinvolte nel monitoraggio del servizio mensa di ogni nido d'infanzia, scuola d'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado di cui sono in rappresentanza.

I Rappresentanti della Commissione hanno le seguenti funzioni:

- partecipare agli incontri organizzati e programmati dal Comune di Parma e, in caso di assenza, si impegnano a garantire la presenza del Vice rappresentante sostituto ;
- divulgare alle famiglie che fruiscono del servizio mensa quanto emerso dagli incontri organizzati dal Comune di Parma (possibilmente tramite verbale scritto) e l'esito dei singoli sopralluoghi entro 1 settimana dal giorno di effettuazione del sopralluogo;
- collaborare attivamente per supportare il Comune di Parma e tutta la **Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica (CCQ)** nell'attività di divulgazione di una corretta alimentazione, il cui primo mezzo è il menu annualmente vidimato da Ausl;
- effettuare la maggior parte dei sopralluoghi previsti dal Disciplinare;
- effettuare i sopralluoghi durante la somministrazione dei pasti previa prenotazione sull'applicativo Prisma Parma di cui sarà al corrente il solo Ufficio ristorazione scolastica;
- valutare oggettivamente il pasto e la gradibilità, attraverso gli scarti da parte dei/delle bambini/e;
- divulgare alle famiglie quanto definito dalla Carta dei Servizi relativa alla ristorazione (grammature e frequenze degli alimenti, corrette modalità di distribuzione del pasto ecc.);
- raccogliere ed inviare al Comune di Parma eventuali suggerimenti e/o reclami a nome e per conto dell'intera struttura di riferimento;
- confrontarsi periodicamente con il Dirigente scolastico, o il Coordinatore pedagogico, e gli altri componenti della Commissione mensa;
- conoscere il menu annuale ed il suo funzionamento;
- conoscere le modalità di funzionamento del servizio all'interno della propria struttura.

ART. 4: MODALITÀ PER L'INDIVIDUAZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA

La **modalità** per l'individuazione della commissione mensa consiste nei seguenti passaggi:

1. individuazione dei soggetti nella struttura in cui si eroga il servizio di ristorazione;
2. ratifica dell'individuazione a seguito della verifica dei requisiti da parte del Comune di Parma;
3. selezione dei Presidenti rappresentanti delle 4 fasce d'età tra tutti i rappresentanti delle CM che si sono candidati per la CCQ.

Individuazione dei soggetti nella struttura

Annualmente, tra settembre ed ottobre, il Dirigente scolastico, nel caso delle strutture statali, ed il Coordinatore pedagogico, nel caso dei servizi per l'infanzia comunali, individuano e/o confermano per ogni:

- nido d'infanzia: 1 rappresentante di struttura ed 1 vice rappresentante;
- scuola d'infanzia: 1 rappresentante di struttura ed 1 vice rappresentante;
- scuola primaria: 1 rappresentante di struttura ed 1 vice rappresentante;
- scuola secondaria di primo grado: 1 rappresentante di struttura ed 1 vice rappresentante.

Inoltre, il Dirigente scolastico e il Coordinatore pedagogico individuano annualmente anche un **Referente mensa interno**, insegnante/educatore, per la propria struttura, che avrà il compito di fare da riferimento agli uffici del Settore Servizi educativi del Comune in quanto fruitore quotidiano del servizio nella specifica struttura. La figura di **Referente mensa interno** può essere rappresentata anche dal Dirigente scolastico o Coordinatore pedagogico.

Ogni Dirigente scolastico, nel caso delle strutture statali, ed ogni Coordinatore pedagogico, nel caso dei servizi per l'infanzia comunali, potrà definire, in base all'organizzazione della propria struttura, le modalità per l'individuazione dei componenti della CM, individuando altresì le modalità più idonee per favorire il funzionamento della commissione e la comunicazione tra questa e le famiglie, al fine di agevolare il più possibile la circolazione delle informazioni relative al servizio di ristorazione ed alle iniziative di educazione alimentare.

Sono individuabili unicamente i genitori e/o tutori dei/delle bambini/e iscritti/e e frequentanti il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma per l'anno scolastico di riferimento e, nel caso delle scuole primarie, iscritti in classi a tempo pieno.

I nominativi dei componenti dovranno essere comunicati dai Dirigenti scolastici e dai Coordinatori pedagogici all'Ufficio ristorazione scolastica del Settore Servizi Educativi del Comune di Parma con apposito modulo, definito **Modulo individuazione commissione mensa**, inviato ed aggiornato dall'ufficio stesso all'inizio di ogni anno scolastico.

Ratifica dell'individuazione a seguito della verifica dei requisiti da parte del Comune di Parma

Il **Modulo individuazione commissione mensa** dovrà essere compilato con i dati delle persone individuate dal Dirigente scolastico o Coordinatore pedagogico (**rappresentante di struttura, vice rappresentante e referente mensa interno**) e restituito al Comune, entro la data da esso indicata. Salvo incompletezze o irregolarità di procedura, i nominativi saranno ratificati dal Settore Servizi Educativi, tramite invio e-mail dell'**Elenco componenti commissione mensa** a tutte le strutture.

A seguito di presa visione del presente Disciplinare che regola le CM del Comune di Parma e dell'informativa sul trattamento dei dati personali e di quant'altro riportato sul **Modulo individuazione commissione mensa**, ogni rappresentante, vice rappresentante e referente mensa interno dovrà apporre la propria firma in accettazione, ed in considerazione del ruolo che ricoprirà ogni componente della commissione mensa, i dati relativi a **nome, cognome, e-mail e scuola di appartenenza**, saranno comunicati agli altri componenti della commissione mensa, anche di strutture diverse da quelle di appartenenza, nel principio fondamentale della collaborazione per il miglioramento del servizio.

La mancata accettazione al trattamento dati comporterà l'impossibilità del Comune di Parma di procedere alla ratifica dei nominativi individuati per la CM.

Selezione dei Presidenti rappresentanti delle 4 fasce d'età

Tra tutti i Rappresentanti per ogni fascia d'età sarà individuato dal Comune il Presidente rappresentante delle CM del servizio di riferimento come indicato all'articolo 2:

- **Presidente rappresentante** delle CM del servizio nei **nidi d'infanzia** gestiti dal Comune di Parma;
- **Presidente rappresentante** delle CM del servizio nelle **scuole d'infanzia** gestite dal Comune di Parma;
- **Presidente rappresentante** delle CM del servizio nelle **scuole primarie** gestite dal Comune di Parma;
- **Presidente rappresentante** delle CM del servizio nelle **scuole secondarie di primo grado** gestite dal Comune di Parma.

ART. 5: INDICAZIONI GENERALI, NUMERO DI SOPRALLUOGHI E TIPOLOGIA DI CUCINE

Tutti i componenti della commissione mensa nominati possono prenotare e di seguito effettuare sopralluoghi durante la somministrazione dei pasti, per la valutazione della gradibilità delle preparazioni, della pulizia dei locali adibiti al servizio e del servizio in generale, nelle modalità descritte a seguire nel presente Disciplina, oltre che formulare proposte, istanze e reclami per temi che riguardano l'intera struttura, inviando comunicazioni al Comune di Parma e, per conoscenza, al Dirigente scolastico o al Coordinatore pedagogico.

Durante i sopralluoghi è vietato l'ingresso nelle cucine per motivi connessi al regolare svolgimento delle attività di lavoro, per motivi di sicurezza, nonché igienico sanitari.

Per le scuole del primo ciclo, il Rappresentante della CM svolge il suo ruolo di concerto con il Dirigente Scolastico e lo informa costantemente dell'operato dell'organismo che rappresenta, coordinandosi con il **Presidente rappresentante della CM** per fascia d'età di interesse. Può, nel caso di impedimento, delegare il Vice rappresentante individuato nella propria struttura.

Ogni struttura è soggetta ad un numero di sopralluoghi in funzione del servizio erogato, pertanto il numero di sopralluoghi varia a seconda delle cucine.

Le cucine si distinguono in **cucine interne** e **cucine terminali di un pasto veicolato** dalla medesima cucina centralizzata.

Le cucine con gestione di pasto veicolato hanno in loco la sola cottura della pasta ed il condimento delle verdure, mentre tutte le altre operazioni di preparazione del pasto sono effettuate in un'unica cucina centralizzata, pertanto il pasto e le preparazioni sono comuni a tutte le scuole con tale modalità e non vi sono differenze tangibili tra i pasti nelle strutture interessate da tale tipologia di cucina.

Genitori/tutori non rientranti nella commissione mensa, ma ugualmente interessati alla verifica del servizio di ristorazione scolastica della propria struttura, potranno 1 sola volta a testa, durante l'anno scolastico, accompagnare il Rappresentante o il Vice rappresentante, previa comunicazione del Rappresentante della struttura all'indirizzo ristorazione.scolastica@comune.parma.it. L'accompagnamento di un genitore/tutore esterno potrà avvenire per un massimo di 4 volte in quelle strutture con 10 sopralluoghi a disposizione e per un massimo di 2 volte per le strutture con 5 sopralluoghi a disposizione.

In tutti i casi ad ogni sopralluogo potranno essere presenti solo 2 soggetti tra Rappresentante, Vice rappresentante e genitore/tutore accompagnatore.

ART. 6: VALIDITÀ DELLE CARICHE DEI MEMBRI

Rappresentanti e Vice rappresentanti rimangono in carica fino all'individuazione dei rappresentanti dell'anno successivo solo se genitori / tutori di bambini/e ancora iscritti/e a mensa; come tali possono inoltre effettuare solo una parte dei sopralluoghi a disposizione per l'anno scolastico in avvio, fino a che non saranno individuati o confermati i rappresentanti per l'anno in corso: 4 sopralluoghi massimo per le

strutture con 10 sopralluoghi a disposizione e 2 sopralluoghi massimo per le strutture con 5 sopralluoghi a disposizione.

Le cariche dei rappresentanti dell'anno precedente decadono in automatico, e nell'immediato, al ricevimento da parte del Comune del **Modulo individuazione commissione mensa** inviato dalle strutture e contenente i nuovi nominativi.

ART. 7: MODALITÀ PER LE DIMISSIONI DALLA COMMISSIONE MENSA

In caso di dimissioni, i Rappresentanti dovranno darne comunicazione al Dirigente scolastico, nelle scuole del primo ciclo, ed al Coordinatore pedagogico, nel caso dei Servizi per l'infanzia, che a loro volta informeranno tramite e-mail l'Ufficio ristorazione scolastica.

Dirigente e Coordinatore, avvieranno poi, con le modalità che riterranno più opportune, la procedura per l'individuazione dei / del rappresentante/i sostitutivi.

I nuovi nominativi e i relativi recapiti saranno comunicati all'Ufficio ristorazione scolastica sempre tramite compilazione del **Modulo individuazione commissione mensa**.

ART. 8: MODALITÀ PER FORMULARE RICHIESTE, PROPOSTE, RECLAMI

I Rappresentanti della CM con il supporto dei Vice rappresentanti formulano proposte, istanze e reclami per temi che riguardano l'intera struttura, formulando comunicazioni al Comune di Parma e, per conoscenza, al Dirigente scolastico o al Coordinatore pedagogico.

L'indirizzo e-mail di riferimento per il Comune di Parma è quello dell'Ufficio ristorazione scolastica: ristorazionescolastica@comune.parma.it.

Proposte, istanze e reclami possono essere inviati in qualunque momento dell'anno, purché tempestive in caso di urgenza.

Istanze e proposte che incidono su temi di interesse comune a tutte le strutture interessate dal servizio di ristorazione gestito dal Comune di Parma (es. grammature, cambi piatti o cambi modalità operative) verranno sottoposte alla valutazione della **Commissione per il controllo qualità della ristorazione scolastica**.

ART. 9: REGOLE GENERALI PER IL SOPRALLUOGO

Tra gli incontri annualmente organizzati e programmati dal Comune di Parma è previsto il **corso di formazione**, propedeutico alle funzioni da svolgere e richieste dai ruoli ricoperti, che tutti i membri delle CM sono tenuti a seguire. Pertanto, per poter svolgere i sopralluoghi, tutti i Rappresentanti e Vice rappresentanti devono aver seguito la formazione specifica, condivisa eventualmente anche in differita, dai componenti della Commissione Tecnico scientifica del servizio di ristorazione scolastica. Al corso di formazione potrebbe seguire il questionario di verifica dei contenuti trattati, il quale dovrà essere compilato in tutte le sue parti e condiviso nelle modalità che verranno indicate.

È riserbo del Comune di Parma prevedere la modalità ed i tempi con cui il corso di formazione verrà svolto ed in caso di mancata partecipazione il membro della CM non potrà effettuare il sopralluogo se non accompagnato da altro membro della medesima CM che vi abbia partecipato. Il sopralluogo avviene in autonomia senza la presenza di personale del Comune di Parma o loro tecnici incaricati, ad eccezione del primo sopralluogo per il quale è possibile chiedere l'accompagnamento da parte del tecnico.

I componenti della CM sono autorizzati ad effettuare sopralluoghi, in un numero massimo di 2 membri, ogni qualvolta ne ravvisino la necessità, rispettando le modalità di prenotazione di seguito illustrate.

A seguito di preventivo accordo tra i rappresentanti di strutture diverse è possibile procedere con sopralluoghi presso una struttura differente dalla propria, ma della medesima fascia d'età, unicamente in accompagnamento del Rappresentante o del Vice rappresentante della struttura interessata: in tal caso verrà conteggiato il sopralluogo solo per il rappresentante della struttura che accoglie il rappresentante ospite. Il rappresentante ospite visitatore può recarsi presso strutture differenti dalla propria 1 volta nel corso dell'anno scolastico.

In caso di sopraggiunte esigenze organizzative e procedurali che dovessero verificarsi in seguito a variazioni, emergenze o anomalie dell'esecuzione del servizio, il Comune di Parma potrà applicare modifiche, anche temporanee, al presente disciplinare. La specificità del servizio di ristorazione è quella di predisporre sistemi di erogazione tali da garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti prodotti e somministrati, ed al contempo, in caso di specifico contesto emergenziale, garantire la sicurezza degli operatori scolastici e di bambini/e e ragazzi/e rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

L'accesso ai locali di consumo del pasto, dovrà sempre avvenire dall'ingresso principale, seguendo le procedure in vigore, in modo che il personale educativo e scolastico preposto possa effettuare in ogni edificio i controlli previsti da eventuali protocolli specifici in vigore, stabiliti ed introdotti dai Dirigenti Scolastici, attuati attraverso i regolamenti applicati in regime di autonomia scolastica, e che vanno ad integrare tutte le procedure ministeriali (esempio protocolli anti Covid 19 atti al contenimento della SARS-CoV-2).

ART. 10: MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEL SOPRALLUOGO

La prenotazione è obbligatoria ed avviene accedendo a [PRISMA Login \(prismamensa.it\)](https://prismamensa.it), immettendo la propria **user** e **password**, ed indicando giorno ed ora del turno per il sopralluogo, è possibile prenotare fino alle ore 8.30 del giorno stesso del sopralluogo, ancorché sia preferibile effettuare la prenotazione nel corso della giornata precedente.

L'annullamento di un sopralluogo prenotato può essere fatto unicamente dall'Ufficio ristorazione scolastica previa comunicazione di chi ha effettuato la registrazione.

ART. 11: MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SOPRALLUOGO

L'effettuazione del sopralluogo prevede che i membri della commissione eseguano specifici passaggi secondo le seguenti indicazioni:

1. Presentarsi al sopralluogo in anticipo (5-10 minuti) rispetto all'ora del turno prescelto;
2. Effettuare l'ingresso nelle strutture dandone comunicazione al personale scolastico nel caso delle scuole del primo ciclo ed al personale educativo nel caso dei servizi per l'infanzia;
3. Prelevare il tablet, consegnando un documento di identità, dal collaboratore scolastico incaricato nel caso delle strutture del primo ciclo o direttamente dalla cucina nel caso dei servizi per l'infanzia;
4. Dare successiva comunicazione della propria presenza alla responsabile di cucina;
5. Accedere con il tablet a [PRISMA Login \(prismamensa.it\)](https://prismamensa.it) ed immettere la propria **user** e **password**, avendo l'accortezza di effettuare il **log out** al termine della compilazione;
6. L'assaggio si registra contestualmente sul tablet, e solo in caso di mancanza di quest'ultimo o in caso di impossibilità momentanea, è possibile utilizzare il modulo cartaceo richiedendolo all'Ufficio Ristorazione, e dovrà essere successivamente riportato dettagliatamente sul sito entro le 24 ore;
7. Trascorse le 24 ore non è più possibile inserire la valutazione, ma verrà conteggiato l'avvenuto assaggio;

8. La possibilità di effettuare sopralluoghi verrà sospesa in caso di mancata registrazione della scheda di controllo su [PRISMA Login \(prismamensa.it\)](https://prismamensa.it) e verrà ripristinata a seguito della corretta compilazione;
9. *Nelle scuole del primo ciclo*: il personale della ditta di ristorazione, in funzione della disponibilità di spazio, individuerà le modalità di assaggio (al tavolo od in piedi);
10. *Nei servizi per l'infanzia*: verrà concordato con le educatrici se eseguire l'assaggio direttamente in sezione o nella sala ristoro per il personale dopo una breve visita nelle sezioni (tutte le sezioni potranno essere visitate ad eccezione di quella in cui è presente il/la proprio/a figlio/a);
11. Non è possibile effettuare l'assaggio nella sezione del proprio figlio/figlia nei Servizi per l'infanzia;
12. Entrare nel locale adibito al pasto a ridosso dell'orario prescelto, muniti del tablet;
13. Il componente della CM rappresenta tutti i genitori/tutori della propria struttura pertanto non deve esporre esigenze a titolo personale;
14. La durata dell'assaggio corrisponde alla durata dell'intero pasto dei/delle bambini/e in riferimento al turno prescelto;
15. L'assaggio ha lo scopo di verificare l'idoneità del pasto rispetto a quanto previsto dal menù e la valutazione non può essere di gusto o gradimento personale, ma di idoneità al consumo in qualità, quantità ecc.;
16. Le porzioni dell'assaggio saranno ridotte, con il solo scopo di farne valutare la qualità, e quanto proposto deve essere coincidente con il pasto servito ai/alle bambini/e;
17. L'assaggio deve essere effettuato con attenzione e cura secondo le seguenti modalità:
 - Assaggiare il pasto non appena consegnato dall'addetta e valutarne l'idoneità del piatto per cottura, condimento, temperatura ecc.;
 - Valutare lo stato di ordine e pulizia dei locali e del personale;
 - Valutare il rispetto delle modalità di distribuzione;
 - Valutare il gradimento dei/delle bambini/e sui singoli piatti facendo riferimento agli scarti;
 - È possibile confrontarsi velocemente con gli insegnanti e chiedere pareri ai/alle bambini/e;
 - Non effettuare l'accesso ai locali cucina;
 - Non accostarsi al cibo in distribuzione rischiando di comprometterne l'igiene dello stesso;
 - Non interferire con l'attività delle distributrici;
 - Non effettuare misurazioni strumentali con mezzi propri o della ditta di ristorazione;
 - Non interagire con i/le bambini/e in maniera eccessiva, imboccarli, assaggiare il loro pasto (anche se figli) ecc.;
 - Non effettuare foto con bambini/e inquadrati/e;
 - Non sostare presso i locali mensa oltre il turno dell'assaggio.

ART. 12: AZIONI DA INTRAPRENDERE IN CASO DI NON CONFORMITÀ

In caso di riscontro di non conformità durante il sopralluogo:

1. Comunicare immediatamente alla referente di cucina il problema rilevato;
2. Eventualmente effettuare la fotografia del piatto per inviarla all'Ufficio ristorazione scolastica (ad esempio se presenta un corpo estraneo);
3. Se il piatto è contaminato, o non adeguato al consumo, chiedere di conservarlo in mensa per consentirne una successiva verifica;
4. Avvisare immediatamente l'Ufficio ristorazione scolastica per permettere la tempestiva verifica da parte delle figure preposte;
5. Registrare nella scheda assaggio la non conformità rilevata (definita NC).

La presa visione delle singole voci da analizzare durante il sopralluogo della commissione mensa è possibile accedendo al sito [PRISMA Login \(prismamensa.it\)](https://prismamensa.it)

ART. 13: DOCUMENTAZIONE E PUBBLICAZIONE DELL'ESITO DEI CONTROLLI

Le risultanze delle verifiche registrate sull'apposito sito, nelle modalità indicate ai punti precedenti, sono visibili a tutti i cittadini accedendo ad un link pubblico denominato **"REPORT PARMA"** il cui utente è **"Cittadino di Parma"**

<http://www.osservatoriomense.it/dashboard/dashboard.aspx?uid=Parma&pwd=Parma>

DISCIPLINA PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI CUCINA

I Laboratori di cucina sono spazi attrezzati con tutto l'occorrente per svolgere le attività didattiche in totale autonomia (forno, lavandino ecc.).

L'utilizzo dei laboratori avviene da parte delle classi della Scuola nella quale sono ubicati i laboratori, sotto la responsabilità della direzione scolastica che ne fa richiesta, nel rispetto di quanto previsto dal relativo "Manuale di autocontrollo del laboratorio di cucina" predisposto dal Comune di Parma e utilizzando l'apposito "Modulo di richiesta attività di educazione alimentare".

L'utilizzo dei laboratori, sia in orario scolastico che extrascolastico, è soggetto ad autorizzazione da parte del competente Ufficio Ristorazione scolastica del Comune di Parma, ogni qualvolta la Scuola richieda al Comune la fornitura di materie prime da parte della Ditta appaltatrice.



L'utilizzo dei laboratori, sia in orario scolastico che extrascolastico, non è soggetto ad autorizzazione da parte del Comune se le materie prime vengono acquistate direttamente nei pubblici esercizi dall'insegnante. In questo caso, la Direzione scolastica, utilizzando l'apposito "Modulo di richiesta attività di educazione alimentare", dovrà informare l'Ufficio Ristorazione del Comune dell'utilizzo del laboratorio e del rispetto del "Manuale di autocontrollo dei laboratori di cucina", anche in considerazione del fatto che compete alla Ditta appaltatrice la sanificazione dei locali laboratorio al termine del loro utilizzo e comunque successivamente alle pulizie del locale che sono di competenza della Scuola.

Le insegnanti hanno, dunque, due possibilità per approvvigionarsi di derrate alimentari:

- richiederle alla Ditta che ha in gestione l'appalto di ristorazione scolastica della struttura. Questa modalità di approvvigionamento delle materie prime potrà essere richiesta da ogni classe frequentante il laboratorio. Ogni classe, 1 volta al mese e solo per attività in orario scolastico, ha la possibilità di ricevere gratuitamente la fornitura delle derrate, facendone richiesta al Comune.
- acquistarle direttamente nei negozi, utilizzando l'apposito **Modulo di richiesta/acquisto materie prime per attività di educazione alimentare**.

Le insegnanti hanno la facoltà di acquistare direttamente presso pubblico esercizio o produttore diretto le materie prime permesse, ogni qualvolta lo desiderassero o qualora avessero superato la fornitura mensile. Secondo quanto previsto dal "Manuale di autocontrollo del laboratorio di cucina", le spese in tal caso non sono a carico della Ditta Appaltatrice, ma della Scuola.

Saranno a carico della Ditta Appaltatrice la fornitura delle materie prime, la tracciabilità delle forniture alimentari e l'applicazione delle corrette operazioni di manutenzione dei laboratori di cucina (sanificazione e disinfestazione).

Nel caso la Scuola scelga l'opzione di richiedere la fornitura da parte della Ditta, questa dovrà essere concessa una volta al mese per ogni classe, previa richiesta dell'insegnante effettuata almeno una settimana prima dell'utilizzo e previa approvazione da parte del Comune. Le materie prime sono strettamente legate ad un elenco qualitativo e quantitativo fornito dal Committente con lo scopo di minimizzare le potenzialità di rischio di contaminazione microbiologica e gli sprechi.

I prodotti verranno consegnati dalla Ditta Appaltatrice accompagnati da apposito "Modulo di richiesta/acquisto materie prime per attività di educazione alimentare" compilato a cura della Ditta Appaltatrice con la specifica della tipologia di prodotto e la relativa quantità; sarà compito della Ditta verificare la qualità degli alimenti previa consegna. L'insegnante, ricevute le derrate, dovrà ulteriormente verificare l'idoneità del prodotto, la corrispondenza tra quanto richiesto, il modulo di accompagnamento e le derrate ricevute, e dovrà provvedere a stoccarle nel modo più idoneo a secondo della tipologia di prodotto.

Al fine della corretta tracciabilità degli ingredienti, tutta la documentazione deve essere archiviata da parte della Scuola presso il laboratorio di cucina, per l'intero anno scolastico. Dovrà quindi essere archiviato il "Modulo di richiesta attività di educazione alimentare" vistato dall'Ufficio ristorazione ed il "Modulo di richiesta/acquisto materie prime per attività di educazione alimentare" utilizzato per l'approvvigionamento degli ingredienti. In caso di fornitura da parte della Ditta, sul Modulo dovrà essere apposta la firma di consegna della merce. In caso di acquisto in autonomia da pubblico esercente, al Modulo compilato dovrà essere allegato lo scontrino di vendita.

La Ditta avrà in carico:

- il ricevimento ed il corretto lavaggio delle stoviglie e degli utensili sciacquati da parte dell'insegnante accompagnatrice; la sanificazione del laboratorio di cucina secondo proprio piano di autocontrollo (previa attività di pulizia dei piani di lavoro, delle scaffalature e del lavandino, che deve essere fatta dalle insegnanti accompagnatrici rimuovendo i residui di lavorazione mediante utilizzo di acqua calda e detergente e successivo risciacquo, spazzatura del pavimento e svuotamento del frigorifero);
- l'adozione di un programma di monitoraggio degli infestanti e le eventuali azioni correttive, secondo il proprio piano di autocontrollo e rispettando la normativa vigente.

La raccolta differenziata e lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'insegnante, in quanto dovranno essere parte integrante del momento educativo/didattico dei/delle bambini/e e dovranno avvenire

secondo quanto disposto dalle normative vigenti e con le modalità indicate nel “Manuale di autocontrollo del laboratorio di cucina”.



L'UFFICIO COMPETENTE

L'ufficio di riferimento per il servizio è l'Ufficio ristorazione scolastica del Settore Servizi Educativi, ubicato in Largo Torello de Strada 11/a, 43121 Parma. L'ufficio è contattabile scrivendo all'indirizzo e-mail: ristorazionescolastica@comune.parma.it

LA MODULISTICA

La modulistica del servizio è reperibile sul sito istituzionale del Comune nella sezione **“Scuola e Servizi Educativi – Ristorazione scolastica”**, dove troverete:

- Modulo dieta ad uso esclusivo del medico (scaricabile dal sito [Homepage - Comune di Parma](#) nella sezione “Scuola e Servizi Educativi – Ristorazione scolastica” oltre che da [Comune di Parma - Servizi OnLine](#) nella sezione “Servizi Educativi”);
- Modulo di richiesta di pasto per indisposizione (cartaceo);
- Modulo reclamo ristorazione scolastica (cartaceo).

Sono comodamente reperibili e compilabili online accedendo a <http://www.servizi.comune.parma.it> nella sezione **“Servizi Educativi”** le modulistiche inerenti a:

- servizio di ristorazione scolastica per il primo ciclo dell'Istruzione (iscrizione, ritiro o comunicazione di trasferimento all'interno del servizio di ristorazione scolastica per il primo ciclo di istruzione);
- servizio dietetico per richiesta di dieta speciale (richiesta, modifica, annullamento, indicazione di spostamento dieta per cambio scuola all'interno del medesimo ciclo);
- servizio di sorveglianza mensa e postmensa per il primo ciclo dell'Istruzione (iscrizione e comunicazione di ritiro).

LA MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Si garantisce la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della Ristorazione Scolastica secondo le modalità definite ed il diritto a ottenere informazioni, a dare suggerimenti e a presentare reclami. Sono inoltre previsti sopralluoghi durante l'ora del pasto da parte dei genitori rappresentati mensa oltre che, in presenza di rappresentanti del Comune, incontri specifici di confronto e valutazione del servizio con la Commissione tecnico scientifica e con le ditte di ristorazione e la ditta di controllo qualità.

I CONTROLLI

L'attività di controllo e monitoraggio della qualità effettuata, previa procedura di evidenza pubblica, ad una società terza rispetto al Comune ed alle ditte di ristorazione, per ottenere un monitoraggio costante del servizio erogato, al fine di identificare in tempo utile gli scostamenti dagli standard previsti ed attuare misure correttive efficaci.

L'attività di controllo, oltre quella effettuata da parte degli Enti Pubblici di riferimento, quali AUSL e NAS, e dal Comune stesso, avviene attraverso organismi di partecipazione e controllo delle famiglie, denominate Commissioni mensa.

L'INFORMAZIONE E L'ASCOLTO

Gli utenti sono informati tempestivamente attraverso:

- sito web collegandosi a [Comune di Parma - Servizi Educativi](#)
- email dedicata: ristorazionescolastica@comune.parma.it

LA SODDISFAZIONE DELL'UTENTE

La "Soddisfazione dell'Utente", può essere definita come il rapporto tra la qualità percepita e la qualità attesa. Per effettuare periodicamente le "rilevazioni" della soddisfazione degli Utenti, si utilizzano questionari di customer satisfaction oppure ci si avvale la compilazione delle schede on line effettuata da parte dei rappresentanti delle Commissioni mensa dei genitori.

LA MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Il pasto fornito dal servizio di ristorazione scolastica, nel caso dei servizi per l'infanzia, è compreso nella giornata educativa e pertanto il costo del pranzo è incluso nella retta.

Nel solo caso delle scuole del primo ciclo di istruzione, le famiglie degli utenti interessati ad usufruire del servizio di ristorazione scolastica devono effettuare apposita domanda di iscrizione. Il servizio di ristorazione scolastica sarà attivato a partire dal mese di settembre per tutti gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado nei giorni in cui sono previsti i rientri pomeridiani. Le tariffe pasto sono annualmente approvate dalla Giunta Comunale. Per ottenere l'attestazione del valore Isee calcolato, secondo quanto disposto dal D.Lgs 159/2013 e s.m.i che valuta il reddito e patrimonio del nucleo familiare anagrafico utile per la determinazione della tariffa mensile, gli interessati potranno rivolgersi gratuitamente ai CAF.

Il genitore, qualora decida di non avvalersi più della ristorazione scolastica per il proprio figlio, può rinunciare per iscritto al servizio in qualsiasi periodo dell'anno.

Per tutti gli utenti iscritti al servizio di ristorazione scolastica nel caso in cui vogliano ritirarsi dal servizio, o debbano spostarsi in altra scuola, sarà rispettivamente necessario annullare l'iscrizione al servizio mensa o segnalare il trasferimento all'interno del servizio mensa tra scuole con servizio gestito dal Comune di Parma.

Nel caso in cui l'utente abbia attiva una dieta speciale per il ritiro occorre prima annullare la dieta e solo successivamente effettuare il ritiro dal servizio mensa, mentre in caso di trasferimento è necessario effettuare prima la comunicazione on line di trasferimento all'interno del servizio di ristorazione e solo successivamente trasferire la dieta.

Si precisa che per le scuole primarie, nel caso di utenti frequentanti **classi a tempo pieno**, è necessario avere il **nulla osta** firmato dal Dirigente Scolastico essendo il tempo pasto inserito nell'orario curricolare ("tempo scuola"). La pratica di ritiro/trasferimento deve essere presentata almeno 10 giorni lavorativi prima del giorno effettivo che si dichiarerà sulla pratica di variazione richiesta sul servizio, quindi dal giorno da cui non si usufruirà più del servizio mensa (ritiro) o dal giorno da cui l'utente sarà

presente nella nuova scuola di destinazione (trasferimento). Nel caso in cui tempi (10 giorni lavorativi di preavviso) e modalità di presentazione delle pratiche non siano rispettati il Comune di Parma è esonerato da eventuali errate prenotazione del pasto da parte di terzi.

Maggiori informazioni relative ad agevolazioni tariffarie, emissioni delle bollette mensili, iscrizioni o ritiri dal servizio sono visibili su <http://www.comune.parma.it/servizieducativi/it-IT/Rette.aspx>

I RECLAMI E LE SEGNALAZIONI

Eventuali reclami sul servizio offerto dovranno essere inoltrati per iscritto tramite lettera allegata a modulistica reperibile sul sito del Comune di Parma sezione **“Scuola e Servizi Educativi – Ristorazione scolastica”** ed inviata all’indirizzo Largo Torello De Strada, 43121 Parma, Ufficio Protocollo (Piano -1), oppure e-mail all’indirizzo ristorazionescolastica@comune.parma.it oppure comunediparma@postemailcertificata.it.

Il cittadino dovrà fornire indicazioni precise circa le proprie generalità e rilasciare un recapito utile per la successiva risposta che sarà fornita entro 30 giorni dal ricevimento del reclamo.

Il personale dell’Ufficio Ristorazione è a disposizione per assistere l’utente nella presentazione di una segnalazione e/o di un reclamo. L’ufficio è a disposizione per ascoltare, accettare e registrare eventuali reclami e segnalazioni di disservizi o di mancato rispetto degli impegni fissati dalla “Carta” oltre che eventuali suggerimenti.

Per eventuali segnalazioni o reclami generalizzati al servizio è opportuno confrontarsi con i componenti della Commissione mensa delle famiglie della propria struttura, oltre che con il Dirigente scolastico ed insegnante referente mensa per le scuole del primo ciclo, e con Coordinatore pedagogico nel caso dei Servizi per l’infanzia, i quali provvederanno ad informare il servizio in forma scritta all’indirizzo e-mail: ristorazionescolastica@comune.parma.it

Anche nel caso in cui la segnalazione venga inoltrata a titolo personale deve essere formulata in forma scritta, ed utilizzando l’apposito modulo reperibile dal sito del Comune di Parma all’indirizzo [Comune di Parma - Servizi Educativi](http://www.comune.parma.it/servizieducativi/it-IT/Reclami.aspx) nella sezione **“Ristorazione scolastica”**, al fine di fornire le informazioni necessarie ad individuare il problema e facilitare l’accertamento di quanto segnalato. Il reclamo deve essere formulato in forma precisa, per iscritto e con tutte le informazioni necessarie ad individuare il problema e facilitare l’accertamento di quanto segnalato, dovrà pertanto essere inoltrato compilando il modulo scaricabile dal sito (<http://www.comune.parma.it/servizieducativi/it-IT/Reclami.aspx>) con una descrizione esaustiva dell’oggetto e del motivo della segnalazione stessa, precisando giorno e ora dell’avvenimento, e possibilmente il riferimento alla Carta dei servizi in cui è descritto il parametro di qualità che non è stato rispettato.

La Carta ha validità pluriennale e sarà rinnovata o modificata quando dovessero intervenire modifiche sostanziali a quanto prestabilito.