

LINEE D'INDIRIZZO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' NUTRIZIONALE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



- rispetto del capitolato di servizio rispetto ai parametri previsti nell'appalto (Es.: Specializzazione rist. coll., n° pasti prodotti per rist. scol., Certificazione ISO, rapporto n° addetti/n° pasti giorno, organizzazione del personale e controllo organico, utilizzo materie prime DOP, IGP, BIO, ecc.);
- organizzazione di tutte le fasi del servizio;
- aspetti tecnologici e modalità di cottura;
- rispetto delle norme stabilite, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge,
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- igiene del personale, igiene ambientale e procedure di sanificazione;
- modalità di veicolazione dei pasti;
- caratteri organolettici delle preparazioni alimentari in relazione al tipo di utenza;
- qualità delle derrate alimentari, rispetto ai parametri previsti nell'appalto.

Come esempio di check list per tale verifica dei requisiti strutturali si propone il Modulo C con una valutazione numerica dei parametri indicati. In tal modo si ha la possibilità di seguire nel tempo la performance di un dato sistema di ristorazione e la possibilità di confrontare diversi Centri Cottura, Società di ristorazione, generando così competizione e collaborazione, anch'essi essenziali al miglioramento.

Si valutano i requisiti igienico sanitari e di gestione del Centro cottura e il rispetto del Capitolato d'appalto da parte della ditta di ristorazione.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime e la tipologie degli alimenti proposti devono corrispondere a quanto contenuto negli allegati relativi all'Appalto del Servizio di Ristorazione e relativi alle Schede Prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee di Indirizzo per il Miglioramento della qualità Nutrizionale della Ristorazione Scolastica della Regione del Veneto in essere.

Si potrà integrare la check list (Modulo C) con anche i criteri merceologici sopraindicati se il Capitolato d'appalto prevede al proprio interno riferimenti alle Linee di Indirizzo per il miglioramento della Qualità Nutrizionale della Regione del Veneto in essere o esplicita tali richieste all'interno del documento d'appalto.

Questo sistema di valutazione potrà essere un utile strumento di verifica della qualità del servizio e un valido documento per la formulazione di un giudizio oggettivo confrontabile negli anni.

Potrà essere infine uno strumento di arricchimento e di confronto professionale tra gli operatori, sia pubblici che privati, che ruotano attorno alla problematica del controllo della qualità del servizio nella ristorazione collettiva scolastica.

7.1.2 VALUTAZIONE DI RISULTATO PRESSO LA MENSA

la Valutazione di Risultato deve essere effettuata da:

- Amministrazioni Comunali e/o Scolastiche con proprio personale dedicato o con propri consulenti;
- S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell' ULSS dove ha sede il Comune o alla scuola oggetto del servizio di ristorazione scolastica;
- Commissioni/Comitati Mensa con personale opportunamente formato;
- Ditte di ristorazione con personale opportunamente formato.

Le valutazioni prese in considerazione si riferiscono a 4 criteri:

- 1. conformità del menù;**
- 2. temperatura alla consegna e alla somministrazione;**
- 3. rispetto delle grammature in fase di distribuzione delle porzioni;**
- 4. gradimento mediante rilevazione degli scarti in mensa e mediante rilevazione delle qualità organolettiche del pasto.**

Tali parametri diventano fondamentali per la valutazione della qualità del pasto, data da 3 componenti fondamentali:

- sicurezza
- qualità nutrizionale
- qualità organolettica o sensoriale

L'aspetto della **sicurezza** riguarda a sua volta due temi fondamentali: quello dell'igiene e cioè l'assenza di contaminanti biologici, chimici e fisici che possano produrre un danno alla salute del consumatore ed il tema della protezione nei riguardi delle allergie e intolleranze alimentari.

L'aspetto della **qualità nutrizionale** riguarda gli apporti di nutrienti e di componenti della dieta, in grado di esercitare un benefico effetto protettivo nei confronti di malattie croniche e dismetaboliche. Di quest'aspetto si deve tener conto soprattutto nella programmazione dei menù e nel rispetto del menù concordato. Il valutatore non può che prendere atto delle decisioni già assunte dalla società erogatrice del servizio secondo le prescrizioni del Capitolato d'Appalto e le raccomandazioni formulate dall'ULSS. Tuttavia assumono significativo rilievo per gli aspetti nutrizionali alcuni punti di verifica come i cambiamenti di menù, il rispetto delle grammature e le percentuali di rifiuto di cibi che sono nutrizionalmente significativi come la verdura, la frutta, il pesce, le carni, ecc.

L'aspetto della **qualità sensoriale** è direttamente correlato all'appetibilità del cibo ed è il più significativo motivo di gradimento o di rifiuto del cibo. Quest'aspetto deve essere valutato con grande serietà, metodo ed attenzione, evitando critiche generiche o personali, ma mettendosi nell'ottica e nella sensibilità degli utenti. È possibile che un cibo considerato gradevole e appetitoso dagli adulti, non lo sia per i bambini. Per questo la Linea Guida propone che il giudizio del valutatore riguardi soltanto i piatti che sono rifiutati dai bambini.

Come esempio di **scheda di Rilevazione della Qualità del pasto** si propone il **Modulo A** eventualmente abbinato al **Modulo B: Scheda di valutazione del gradimento rivolto ai bambini**. Poiché le rilevazioni sono molto dettagliate e il tempo utile per effettuarle è limitato al periodo di consumo di un pasto, è evidente che ogni visita ispettiva e ogni relativo rapporto ispettivo riguarderanno un solo terminale di somministrazione (mensa) e un solo pasto.

La compilazione corretta e completa della scheda da parte delle Commissioni/Comitati Mensa è indispensabile per una corretta rilevazione della qualità e gradibilità del pasto. La rilevazione dovrà essere fatta **preferibilmente per una settimana completa** e dovrà avere una frequenza periodica a seconda delle eventuali problematiche rilevate. Per la valutazione del servizio è importante la rilevazione della temperatura, della grammatura e degli scarti del pasto.

In caso di anomalie del Servizio (mancato rispetto delle temperature al trasporto, presenza di corpi estranei, porzioni inadeguate, ecc.) è necessario segnalare l'accaduto al Capo d'Istituto o al Responsabile comunale del Servizio Mensa.

In particolare i valutatori devono essere a conoscenza dei seguenti documenti:

- Linea Guida Ristorazione Scolastica Regione del Veneto DGR Veneto 3883/2001 e s.m.;
- Capitolato d'Appalto fra Committente e Azienda di ristorazione;
- Menù programmato;
- Documentazione relativa alla gestione delle diete speciali; (escluse le Commissioni / Comitati Mensa);
- Manuale di autocontrollo dell'igiene; (escluse le Commissioni / Comitati Mensa);
- Verbal di sopralluoghi precedenti e segnalazioni relative alla mensa da valutare pervenute da referenti o da altri osservatori interessati.

CRITERIO 1: CONFORMITA' DEL MENU'

I menù elaborati prevedono il rispetto dei valori nutrizionali definiti dai LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) rev. 2014 per le fasce di età a cui è rivolto. A tale scopo viene effettuata un'analisi quantitativa dei macro parametri nutrizionali del pasto del pranzo e di ciascuna ricetta proposta: calorie, proteine animali, proteine vegetali, lipidi saturi, mono insaturi e poli insaturi e carboidrati. Il rispetto dei LARN prevede automaticamente l'aderenza alle principali

7.2 COMMISSIONE MENSA

La **Commissione Mensa** ha un ruolo rappresentativo e di collegamento tra l'utenza e il soggetto titolare del servizio, riportando le istanze dell'utenza stessa. Oltre a ciò, monitora la gradibilità del pasto e la qualità del servizio attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte ed ha un ruolo consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico.

La commissione mensa non è istituzionalmente definita da normative, quindi non è sempre presente. Generalmente, ove presente, ne fanno parte i rappresentanti di famiglie degli utenti, scuola e Amministrazione Comunale, formati per svolgere al meglio il loro ruolo rappresentativo.

7.2.1 CRITERI PER L'ISTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

FINALITA' E FUNZIONI

La Commissione Mensa ha lo scopo di raccogliere suggerimenti, promuovere idee ed iniziative, esaminare proposte di informazione-formazione, analizzare situazioni di disagio organizzativo, riportare elementi di valutazione sull'organizzazione e sul servizio, garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni, le problematiche specifiche sui menù adottati.

Il ruolo della Commissione è solamente consultivo e non vincolante ai fini della funzionalità del servizio.

ISTITUZIONE, COMPOSIZIONE E DURATA

I componenti della Commissione mensa vengono scelti ogni anno, sulla base di adesione volontaria e restano in carica fino alla nomina dei nuovi componenti.

I componenti possono rimanere in carica per più di un anno scolastico; anzi tale situazione è auspicabile in quanto si evita di formare continuamente nuovi componenti, con spreco di risorse, e per ottimizzare l'esperienza acquisita negli anni.

La Commissione è composta preferibilmente da:

un rappresentante dell'amministrazione comunale

il Dirigente scolastico o suo incaricato

uno o più genitori referenti per ogni plesso scolastico

uno o più insegnanti in rappresentanza dei vari ordini di scuola;

uno o più rappresentanti del personale addetto alla somministrazione dei pasti;

Alle riunioni della Commissione mensa potranno partecipare su richiesta della Commissione stessa, quali il/la dietista che ha predisposto il menù, i rappresentanti della ditta appaltatrice, il personale SIAN e altri esperti la cui consultazione è ritenuta utile dalla Commissione (responsabile del Centro cottura, addetto alla preparazione del pasto....)

FORMAZIONE

I nuovi componenti della Commissione Mensa sono obbligati a frequentare un corso di formazione organizzato in collaborazione tra Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ULSS competente per territorio e Amministrazione Comunale.

Tale corso, della durata di almeno 4 ore, fornirà le basi teoriche e pratiche per la formulazione di un menù, rispettando le indicazioni presenti negli allegati 2 e 4 delle Linee di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto e strumenti per migliorare le competenze e le abilità nella fase di controllo del servizio, come previsto nell'allegato 7 (controllo di temperature, grammature e scarti e il rispetto del menù previsto)

RIUNIONI

La Commissione Mensa si riunisce su convocazione del Presidente o su richiesta di almeno due dei suoi componenti.

La commissione si riunisce con cadenza almeno semestrale, preferibilmente ad inizio e fine anno scolastico, purché non si determini una situazione di urgenza che richieda una specifica convocazione.

Per la partecipazione ai lavori della commissione non è previsto alcun compenso, essendo tali attività previste nell'orario di lavoro delle figure istituzionali che vi partecipano.

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa può procedere a rilevare:

- rispetto del menù;
- temperature delle pietanze*;
- grammature dei piatti;
- gradimento e/o percentuale di scarto.

MODALITA' DEL CONTROLLO

Il controllo è esercitato da ciascun componente della Commissione, con un massimo di due genitori alla volta, presenti contemporaneamente, in ogni singolo refettorio.

L'attività di controllo presso i refettori non può interferire con il regolare svolgimento delle attività quotidiane e con l'igiene degli ambienti. Per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario.

Durante i sopralluoghi, non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa compilerà la scheda di valutazione (modula A) da far pervenire all'Ufficio Servizi Scolastici dell'Amministrazione Comunale.

I componenti della Commissione sono tenuti a rispettare il segreto d'ufficio e ad utilizzare i dati e le informazioni acquisiti per le finalità inerenti al mandato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa sulla tutela della riservatezza.

STRUMENTI DI LAVORO

1. copia del presente documento
2. copia del capitolato d'appalto
3. copia del menù
4. scheda di rilevazione qualità del pasto
5. tabella variazione di peso con la cottura
6. termometro a sonda*
7. bilancia

*le temperature saranno rilevate preferibilmente dal personale (ULSS o della ditta di ristorazione) opportunamente formato.