

Nel retro copertina trovate il menu scolastico, da tenere a portata di mano in cucina per completare la giornata alimentare di vostro figlio tenendo presente cos'ha mangiato a pranzo.

### Sodexo, l'azienda che gestisce il servizio di Refezione scolastica

Il Servizio di Ristorazione scolastica di San Giorgio su Legnano è gestito da Sodexo, azienda leader nel mondo nei Servizi di Qualità della Vita.

Ogni età ha le sue esigenze e peculiarità, per questo Sodexo si è data un'organizzazione per segmenti, capace di rispondere in modo specifico alle più diverse esigenze. Nelle scuole, Sodexo opera, in 72 Paesi del mondo, all'interno di 5.600 siti con circa 95.000 collaboratori (in Italia circa 4.400 persone in oltre 250 Comuni).

Per perseguire un processo di miglioramento continuo delle prestazioni, il Segmento Scuole di Sodexo Italia ha ottenuto numerose certificazioni. L'obiettivo è quello di offrire sempre un servizio che soddisfi a pieno le esigenze dell'Amministrazione e dell'utenza, nel completo rispetto dei requisiti normativi e contrattuali. Tale impegno è condiviso a tutti i livelli della Divisione Scuole e vede dedicate risorse umane, organizzative e finanziarie.

Il Servizio di Ristorazione per le scuole di San Giorgio su Legnano è diretto da personale specializzato.



senza scopo di lucro, Iscritta all'Elenco Nazionale - Codice del Consumo presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

In coerenza all'accordo Stato-Regioni del 26 settembre 2013 riguardante le Carte di qualità dei servizi pubblici locali e il ruolo delle Associazioni dei consumatori, questa Carta del Servizio di Ristorazione scolastica è stata redatta in accordo e con la collaborazione di ACU, Associazione Consumatori Utenti, organizzazione

Edizione 2019  
Progetto editoriale e grafico:  
Giovanna Gianvito comunicazione - Milano

Stampa:  
Officina Grafica La Commerciale - Paderno  
Dugnano (MI)



  
QUALITY OF LIFE SERVICES

## Carta del servizio di Ristorazione scolastica



Comune di  
San Giorgio su Legnano

# Premessa

Cari Genitori,

il momento della pausa mensa è, per i nostri ragazzi, un servizio necessario non solo per soddisfare il bisogno di una corretta ed equilibrata alimentazione quotidiana, ma anche un'importante occasione di crescita educativa, di incontro fra abitudini alimentari diverse e di confronto con le tante sollecitazioni che provengono dalla pubblicità e dai mass media. Pertanto, la nostra Amministrazione Comunale, con il nuovo appalto del servizio di ristorazione scolastica che è entrato in vigore a gennaio 2018, ha scelto di impegnarsi, investendo risorse, competenze e strumenti, per rafforzare il rapporto di fiducia con le famiglie.

A seguito dell'aggiudicazione della gara per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, è stato effettuato un nuovo affidamento a Sodexo, azienda tra le più rinomate e attente in fatto di ristorazione per l'infanzia.

Tra le novità di questo appalto ci preme sottolineare che, finalmente, è stata realizzata l'insonorizzazione dei locali della scuola primaria che, insieme alla tinteggiatura e alla decorazione dei refettori, ha contribuito a rendere gli ambienti nei quali pranzano i nostri figli più piacevoli e accoglienti.

Nei menu sono stati recepiti i più recenti indirizzi nutrizionali in tema di "dieta mediterranea", nonché le indicazioni di riduzione dell'impatto ambientale, mediante introduzione e valorizzazione dei cibi biologici, a filiera corta, a km 0.

Prosegue la collaborazione con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia "Danilo Fossati" Onlus per la sensibilizzazione dei nostri ragazzi alla limitazione degli sprechi alimentari.

Nel corso di ogni anno scolastico, sono previste iniziative di educazione alimentare e di educazione ambientale modulate in funzione della fascia d'età.

I metodi di pagamento sono stati adeguati alla più recente normativa.

Il sistema informatizzato per la gestione del servizio di ristorazione scolastica consente inoltre utili funzionalità quali: active sms (saldo on-demand); il modulo multiborsellino; il "modulo 730 on-line"; sondaggi e questionari on-line.

Centrale sarà ora più di prima, il ruolo della commissione mensa quale organo di raccordo tra amministrazione, gestore, insegnanti e genitori nell'ottica di raccolta delle criticità e pronta risposta alle esigenze dei giovani utenti.

**L'Assessore alla Pubblica Istruzione**  
Claudio Ruggeri



## Principi fondamentali

### **Parità dei diritti degli utenti**

Il servizio viene prestato nel rispetto dei principi di eguaglianza e imparzialità. Sono soddisfatte le esigenze dei piccoli commensali che per motivi di salute, di etica o di religione chiedono di poter seguire diete particolari.

### **Efficienza ed efficacia**

La gestione di un servizio economicamente rilevante sia per il Bilancio comunale che per le famiglie deve perseguire l'obiettivo dell'efficienza e dell'efficacia.

La piena soddisfazione dei clienti viene ricercata attraverso il continuo miglioramento del servizio e l'aumento dell'efficacia delle strutture coinvolte.

### **Servizio regolare e continuo**

È assicurato un servizio regolare e senza interruzioni.

Nel caso di eventi eccezionali che influiscano sullo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, sono previsti interventi particolari per ridurre al minimo i disagi dei piccoli commensali.

### **Partecipazione**

La partecipazione degli utenti è garantita, per permettere la verifica della corretta erogazione del servizio e per creare occasioni di confronto utili a migliorarne la progettazione e la gestione.

### **Diffusione e distribuzione**

La Carta del Servizio di Ristorazione scolastica viene distribuita gratuitamente a tutte le famiglie che usufruiscono di tale Servizio.

Tutte le Scuole di San Giorgio su Legnano saranno informate della stesura della Carta del Servizio e ne riceveranno copia.



# Organizzazione del servizio

## Chi ha diritto

Possono fruire delle prestazioni del Servizio di Ristorazione scolastica tutti gli alunni che frequentano le scuole del Comune di San Giorgio su Legnano (Primaria e Secondaria di primo grado) tutti i giorni per la Primaria e nei soli giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano per la Secondaria di primo grado (lunedì e mercoledì).

## La gestione

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

## L'Azienda che garantisce il Servizio

Le principali funzioni dell'Azienda aggiudicataria del Servizio sono:

> fornitura dei generi alimentari e pre-

parazione dei pasti nel Centro cottura di proprietà del Comune di Nerviano, sito in via Generale Dalla Chiesa, da dove vengono poi trasportati ai singoli plessi scolastici;

- > gestione dei refettori (apparecchiatura, scodellamento, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti);
- > manutenzione ordinaria, integrazione ed eventuale sostituzione delle attrezzature e delle stoviglie;
- > verifica delle prenotazioni provenienti dalle scuole e loro registrazione informatica.

L'Azienda responsabile del Servizio di Ristorazione scolastica adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico - sanitario, denominato HACCP, per la prevenzione dei rischi, e quindi dei potenziali pericoli, in tutte le fasi del processo produttivo. Tale sistema consiste in un'accurata analisi dell'intero processo di produzione dei pasti, compresa la distribuzione, finalizzata a individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici, e di conse-





guenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli.

Sono a carico dell'Azienda anche le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e le analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, sui prodotti cucinati, sugli alimenti freschi da consumare e sulle attrezzature, secondo un piano definito in sede di gara.

Le analisi dei prelievi e tamponi vengono effettuate presso laboratori specializzati e trasmesse periodicamente al Comune.

Eventuali inadempienze nello svolgimento del Servizio, segnalate dalle figure preposte al controllo, sono oggetto di contestazione da parte dell'Ufficio Istruzione, con successiva applicazione delle penali stabilite dal Capitolato d'Appalto.

### **Il controllo qualità**

La qualità del Servizio di Ristorazione scolastica, e di conseguenza la qualità del pasto fornito, è il risultato di una serie di componenti quali la corretta igiene al momento della produzione, del trasporto e della distribuzione, la qualità degli alimenti utilizzati, nonché la modalità di preparazione dei pasti.

Per dare la massima garanzia di un monitoraggio continuo su tutti gli

aspetti del Servizio di Ristorazione scolastica, il Comune effettua controlli sul rispetto del Capitolato e delle prescrizioni di Legge, nonché controlli sul pasto, dalla produzione (qualità delle derrate) alla distribuzione (temperatura, gusto e appetibilità).

Anche genitori e insegnanti che fanno parte della Commissione Mensa possono effettuare sopralluoghi presso i refettori per verificare il regolare funzionamento del Servizio e la gradibilità degli alimenti, segnalandone i risultati all'Ufficio Istruzione con apposite schede.

Lo stesso Ufficio Istruzione può effettuare sopralluoghi di controllo presso i refettori e il centro cottura.

La ATS e i NAS possono effettuare in qualunque momento verifiche proprie.

### **Iscrizioni, tariffe, modalità di pagamento**

Il Servizio di Ristorazione scolastica è un servizio a domanda individuale e a pagamento; l'iscrizione avviene al termine di ciascun anno scolastico, per quello successivo, tramite compilazione del modulo on-line disponibile sul sito istituzionale del comune. Il trattamento dei dati personali avviene nel rispetto del D.Lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo 679/2016 (GDPR).

Gli esoneri dal servizio di ristorazione sono previsti solo per giustificati motivi, compilando l'apposito modulo da consegnare alla Segreteria della scuola.



Le tariffe dei servizi a domanda individuale sono approvate annualmente dalla Giunta Comunale, così come le norme per l'accesso alle tariffe agevolate.

Le attuali modalità di pagamento sono allineate al D.L. 193/2016 e s.m.i. che ha introdotto l'obbligo per gli enti pubblici di incassare direttamente i proventi dei pagamenti dei servizi comunali; esse prevedono la possibilità di scelta del pagamento:

**1. tramite Bancomat/Carta di credito** nei due esercizi commerciali autorizzati dal Comune:

- **Gelatiamo** di Bandiera Stefania  
Via Manzoni, n.18/20  
San Giorgio su Legnano  
Aperto dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.30, la domenica dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.30 alle 19.30

- **Pausa caffè** di Morelli Sabina  
Via Sturzo, n.13  
San Giorgio su Legnano  
Aperto dal lunedì al giovedì, dalle 7.30 alle 22.00, il venerdì dalle 7.30 alle 23.00, il sabato dalle 8.00 alle 14.00 e dalle 16.00 alle 23.00, la domenica dalle 8.00 alle 14.00 e dalle 16.00 alle 20.00

**2. tramite BONIFICO** intestato alla Tesoreria Comunale B.C.C. Banca di Credito Cooperativo di Busto Garolfo e Bugug-

giate – filiale di San Giorgio su Legnano:  
IBAN: IT86A084043372000000008120,  
Causale: serv. Mensa - nwome alunno  
- n. Badge- anno scolastico;

### **3. In contanti**

presso la locale Tesoreria Comunale – B.C.C. Banca di Credito Cooperativo di Busto Garolfo e Buguggiate - Via Montegrappa, 57 - San Giorgio su Legnano:  
Causale: serv. Mensa - nome alunno  
- n. Badge- anno scolastico;

#### **> Ulteriori nuove funzionalità**

Il Servizio Active Sms (saldo on-demand) permette agli utenti di inviare un SMS al computer centrale ed ottenere in risposta la situazione contabile dei propri iscritti al servizio. Il numero da comporre è 345 2903829, il messaggio deve riportare il seguente testo:709(1spazio)codice badge dell'alunno(1spazio)password dell'alunno.

Con il **modulo 730 on-line** gli utenti possono stamparsi autonomamente la certificazione per le detrazioni fiscali previste dalla normativa.

### **Diete speciali**

In caso di particolari esigenze dovute a motivi di salute, al momento dell'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica, i genitori devono consegnare all'Ufficio Pubblica Istruzione il certificato del medico curante.

Nel rispetto delle diversità e delle necessità specifiche dei commensa-

li, oltre alle diete personalizzate per motivi di salute sono previste diete etico-religiose che non necessitano di certificato medico, ma di una comunicazione scritta del genitore, mediante apposito modulo da presentare all'Ufficio Pubblica Istruzione ogni anno, al momento dell'iscrizione al Servizio di Ristorazione scolastica.

Le diete leggere/in bianco temporanee vengono concesse senza certificato medico, per un periodo non superiore ai tre giorni.

### **Centri di Produzione e Distribuzione**

I pasti del Servizio di Ristorazione scolastica del Comune di San Giorgio su Legnano sono preparati nel Cen-

tro cottura sito in via Generale Dalla Chiesa in Nerviano e distribuiti nelle Sedi di consumo.

#### **> Scuola Primaria G. Rodari**

Via Vittorio Veneto 56

260 pasti medi giorno

Oltre ai bambini, pranzano circa 17 adulti (insegnanti)

Il servizio è attivo tutti i giorni.

#### **> Scuole Secondarie di primo grado G. Ungaretti**

Piazza IV Novembre 3

30 pasti medi giorno

Oltre ai bambini, pranzano circa 5 adulti (insegnanti)

Il servizio è attivo in concomitanza con i rientri pomeridiani, ovvero il lunedì e il mercoledì.



Il rinnovato refettorio di San Giorgio su Legnano



## Qualità del servizio

### Le linee guida nutrizionali

Il Servizio di ristorazione scolastica viene ritenuto tanto essenziale quanto determinante nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini e dei ragazzi che ne sono utenti.

La corretta alimentazione, associata a un'attività fisica quotidiana, è, infatti, fondamentale per una buona qualità della vita.

Nel definire i menu si è tenuta in considerazione la necessità di soddisfare sia le esigenze nutrizionali che quelle organolettiche, nonché le indicazioni contenute nelle:

- > Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica;
- > "Mangiar sano... a scuola", documento di indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica - redatto a cura del Dipartimento di Prevenzione Medica dell'ATS Città Metropolitana di Milano - novembre 2016;
- > "La gestione delle Diete Speciali nella Ristorazione Scolastica" - Linee Guida - aggiornamento 2015.

Infatti, alla luce del fenomeno crescente dell'obesità in età evolutiva, che costituisce il maggior fattore di rischio per le malattie cronico degenerative ed è causata principalmente da alimentazione scorretta (sbilanciata verso alimenti ricchi di zuccheri e grassi e povera di fibre) e sedentarietà, l'Istituto Nazionale della Nutrizione ha pubblicato nel 2010 le "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica".

Il Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione della ATS Città Metropolitana di Milano, sulla base delle suddette linee guida, propone, per la formulazione dei menu scolastici, note di indirizzo nutrizionali la cui base è la "dieta mediterranea".

Il tradizionale modello alimentare mediterraneo è ritenuto oggi in tutto il mondo uno dei più efficaci per la protezione della salute ed è anche uno dei più vari e bilanciati che si conoscano. La "dieta mediterranea" è rappre-





sentata in maniera schematica dalla "piramide alimentare italiana", che si articola in quattro livelli su cui sono disposti in modo scalare i vari gruppi di alimenti, ciascuno dei quali è caratterizzato da un differente contenuto di nutrienti e richiede diverse frequenze di consumo.

All'interno dello stesso gruppo è importante variare allo scopo di ottenere un'alimentazione completa. Iniziando dalla base della piramide si trovano gli alimenti di origine vegetale, caratteristici della "dieta mediterranea" e ricchi di nutrienti non energetici (vitamine, sali minerali, acqua) e di composti protettivi (fibra e antiossidanti protettivi).

Salendo da un piano all'altro si trovano gli alimenti a maggiore densità energetica e

pertanto da consumare in minore quantità, al fine di ridurre il sovrappeso e prevenire l'obesità e le patologie metaboliche.

I livelli raccomandati di "fabbisogno energetico giornaliero" e la varietà dei "nutrienti" di cui ha bisogno ogni bambino per godere di uno stato di benessere variano a seconda dell'età, del sesso, dell'attività fisica e del clima del luogo in cui vive.

La giornata alimentare dovrebbe essere strutturata su 5 pasti.

Pasto cardine di un'alimentazione corretta è la prima colazione, che regola i pasti dell'intera giornata e dovrebbe essere a base di latte/yogurt e cereali.

Gli spuntini di metà mattina





## Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Apporti raccomandati	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440-640	520-810	700-830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11-24	13-30	18-31
Rapporto tra 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.

(da "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", Ministero della Salute)

e di metà pomeriggio, come spezza fame, consentono di arrivare ai pasti principali con il giusto appetito e dovrebbero essere costituiti preferibil-

mente da frutta o yogurt.

Negli anni in cui i bambini frequentano la scuola, sulla base dell'apporto calorico medio giornaliero, i macronu-



trienti devono essere così distribuiti:

- > il 12-15% proteine
- > il 27-30% grassi
- > il 55-60% carboidrati.

L'apporto medio di tali nutrienti non dev'essere necessariamente e rigorosamente assunto ogni giorno, ma è importante che rientri in un computo settimanale.

## I menu

Sono previsti menu stagionali (invernale ed estivo) per fasce d'età (Primaria e Secondaria), sottoposti al parere della ATS Città Metropolitana di Milano. Il primo è adottato nei mesi che vanno da novembre a marzo, mentre il secondo riguarda indicativamente i mesi compresi tra aprile e ottobre. Ogni giorno i bambini che usufruiscono del Servizio di Ristorazione scolastica hanno un menu diverso e bilanciato.

Copia del menu è inserita nella copertina di questa Carta del servizio oltre ad essere esposta in tutti i refettori.

Inoltre, in occasione delle gite o di particolari situazioni di emergenza (ad esempio scioperi del personale, problemi connessi alla mancata erogazione di gas o elettricità), il centro di produzione pasti deve provvedere alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, la cui composizione è stabilita nel capitolato speciale d'appalto.

## Le materie prime

La qualità delle materie prime è definita dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato speciale. I prodotti previsti sono di prima qualità. In particolare, sono previsti approvvigionamenti migliorativi:

- > il pane utilizzato è senza aggiunta di condimenti e a ridotto contenuto di sale, e una volta a settimana viene proposto il pane integrale;
- > la pasta ripiena è fresca, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelata;
- > il burro utilizzato è confezionato in grammature tali da essere consumato totalmente in giornata;
- > lo yogurt è in confezioni monodose con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna, quello alla frutta non contiene conservanti antimicrobici;
- > i budini sono solo di tipo pastorizzato;
- > sono stati inseriti nel menu alcuni prodotti di coltivazione biologica o frutta a lotta integrata, alimenti Dop e Igp.

## Gli elementi migliorativi

Il Servizio di Ristorazione scolastica è senz'altro completo in ogni sua parte, ma l'azienda appaltatrice del Servizio, in sintonia con l'orientamento dell'Amministrazione comunale, ha previsto comunque elementi aggiuntivi, oltre a quelli relativi alla qualità delle materie



prime, per renderlo ancora migliore, che verranno introdotti gradualmente, secondo modalità concordate con l'Amministrazione.

Alcuni di questi interventi hanno anche lo scopo di ridurre l'impatto ambientale.

#### > **Riqualificazione dei locali**

Per abbellire i locali in cui i bambini consumano il pasto, Sodexo ha eseguito lavori di tinteggiatura e decorazione. Inoltre è stata effettuata l'insonorizzazione presso il refettorio della Scuola Primaria.

#### > **Prodotti a filiera corta**

L'inserimento di prodotti a filiera corta costituisce un notevole contributo al rispetto dell'ambiente.

Basti pensare, per esempio, che per trasportare a Roma un chilo di ciliegie dall'Argentina in aereo si liberano 16,2 chili di CO<sub>2</sub>, mentre con un chilo di pesche dal Sudafrica si producono 13,2 chili di CO<sub>2</sub>. Utilizzando prodotti provenienti dalle aziende agricole del territorio regionale si riducono le emissioni di gas ad effetto serra provocate dal trasporto dei cibi.

#### > **Contenitori termici privi di CFC per il trasporto dei pasti**

Per consegnare alle scuole i pasti preparati nel centro cottura in modo adeguato e sicuro è necessario utilizzare contenitori particolari. Spesso la tenuta termica è garantita da gas

CFC, fortemente implicati nell'effetto serra e responsabili della distruzione dello strato di ozono. Per ridurre l'impatto ambientale delle proprie attività, Sodexo ha deciso di affidarsi a tecnologie alternative e scegliere contenitori privi di CFC.

#### > **Uso di prodotti per la pulizia a ridotto impatto ambientale**

Anche i detersivi contribuiscono all'impatto ambientale, per questo Sodexo seleziona con cura i propri fornitori, scegliendo quelli che offrono prodotti in linea con la normativa in materia di inquinamento ambientale. Le scelte di acquisto sono quindi orientate da criteri che tengono conto delle migliori performance ambientali per quanto riguarda i prodotti necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione presso le strutture delle scuole del Comune di San Giorgio su Legnano

#### > **Riduzione del volume dei rifiuti**

Nell'approvvigionamento delle derrate e del materiale di pulizia, si sceglie di acquistare confezioni pluripacco (ad esempio sacchetti di pasta da 5 kg, detersivi in bidoni da 5 kg, ricariche di prodotti da integrare a contenitori durevoli e così via) per ridurre l'impatto del packaging e quindi dei rifiuti.

Inoltre, ai piccoli commensali viene offerta da bere l'acqua di rete invece di quella in bottiglia, sempre allo scopo di ridurre i rifiuti. Per una maggiore





garanzia igienica, è prevista un'analisi annuale dell'acqua di rete.

### > **Riduzione sprechi alimentari**

In collaborazione con il Banco Alimentare sono attuate metodologie per il recupero di frutta, pane e dessert confezionati non consumati durante il pasto.

### **Iniziative di educazione alimentare e coinvolgimento dell'utenza**

Il piano di Educazione Alimentare proposto da Sodexo, elaborato in collaborazione con il proprio Comitato Scientifico, nasce dall'esperienza maturata nel corso degli anni e dalla volontà di concentrare maggiormente l'attenzione sui bambini e ragazzi, che con il loro atteggiamento ed entusiasmo hanno fornito gli spunti per elaborarlo.

I feedback ricevuti dai bambini e dai ragazzi hanno permesso di comprendere con maggiore chiarezza le esigenze e le aspettative degli utenti.

Molti interventi hanno lo scopo di stimolare i bambini a prendere confidenza con alcuni alimenti in genere poco apprezzati, poiché è noto che la conoscenza dei cibi riduce il rifiuto a tavola.

È per questo che Sodexo ha realizzato un programma di educazione alimentare articolato e che potrà subire delle variazioni nel corso del periodo di appalto, in funzione di particolari situa-

zioni o necessità emerse in occasione degli incontri organizzativi previsti.

Accanto ad esso, ci saranno nel corso dell'anno scolastico alcune iniziative pensate per favorire una corretta alimentazione, una maggiore convivialità e nel complesso una migliore qualità della vita quotidiana dei bambini, delle famiglie e del personale scolastico. Infine, per contribuire a limitare i casi di obesità e sovrappeso, sempre più numerosi tra i bambini e causa di numerosi disturbi in età adulta, il bis è scoraggiato, anche in considerazione del fatto che le porzioni sono adeguate all'età e alla crescita, e definite dalle Autorità sanitarie.

### > **Chi ben comincia...**

La prima colazione a scuola: intervento sull'importanza di fare colazione al mattino, seguito dall'offerta della prima colazione a scuola.

### > **Progetti per la Scuola Primaria**

Previsti incontri diversificati per fascia di età con i seguenti obiettivi: incentivare consumo di frutta, verdura e legumi, stimolare assaggi attraverso la scoperta dei 5 sensi, conoscere la corretta suddivisione dei nutrienti e dell'energia nella giornata.

### > **Progetti per la Scuola Secondaria di primo grado**

Previsti incontri diversificati per fascia di età con i seguenti obiettivi: imparare



divertendosi e facendo movimento i concetti chiave per una sana alimentazione.

### > **Festeggiamo insieme!**

Per stimolare convivialità e socializzazione e creare festosi momenti che scandiscono il passare del tempo, abbiamo previsto diverse iniziative:

✓ **giornate a tema** per le ricorrenze: Natale, Pasqua, Carnevale

✓ **salutiamoci prima dell'estate**: verrà proposto a tutti gli utenti un menu di fine anno per condividere insieme ai bambini questo festoso momento.

### **Iniziative di educazione ambientale e coinvolgimento dell'utenza**

Il piano di Educazione Ambientale proposto da Sodexo nasce dall'esperienza maturata nel corso degli

anni e dalla volontà di educare e sensibilizzare i piccoli utenti al rispetto dell'ambiente.

### > **Progetti per tutti gli utenti**

#### ✓ **I Rifiuti e le 3 R:**

- Ridurre
- Riutilizzare
- Riciclare.

Tre fasi da seguire per gestire al meglio i rifiuti ed evitare che l'ambiente intorno a noi si trasformi in una pattumiera.

Tre parole semplici da ricordare, ciascuna con una serie di facili consigli per dare il proprio contributo al rispetto dell'ambiente.

#### ✓ **Mangiare pesce fa bene, se la pesca è sostenibile di più.**

Tutti possiamo fare la nostra parte evitando il consumo di pesci a rischio di estinzione.



## Comunicazione e partecipazione

### Comunicazione con l'utenza

La possibilità di ottenere risultati soddisfacenti dipende fortemente anche dal rapporto di collaborazione che si instaura tra tutte le componenti coinvolte nel servizio.

Per questo l'obiettivo dell'Amministrazione comunale e di Sodexo è creare un dialogo costante con i genitori che aiuti a costruire insieme un servizio a misura di bambino.

L'informazione, inoltre, costituisce una forma di garanzia per tutti i cittadini.

Il Segmento Scuole di Sodexo, in aggiunta a questa Carta dei Servizi di Ristorazione scolastica, adotterà i seguenti strumenti.

➤ **Customer Satisfaction:  
"Facciamo il punto insieme"**

Il metodo per la rilevazione della Qualità Percepita utilizza come strumenti dei questionari diversificati, a

seconda delle fasce d'età e dei ruoli dei destinatari: bambini o ragazzi e insegnanti.

Attraverso domande appositamente formulate si chiede di esprimere una valutazione sui principali aspetti che concorrono alla soddisfazione del servizio, quindi non solo sulla gradibilità del pasto ma anche su presentazione dei piatti, porzioni, scelta, menu a tema e animazioni, simpatia del personale, velocità del servizio, pulizia dei locali e delle stoviglie, decorazione dei locali, disponibilità dei posti a sedere.

L'indagine "Facciamo il punto insieme" verrà realizzata ogni anno scolastico.

➤ **[www.piaceresalute.it](http://www.piaceresalute.it)**

Il sito dedicato a uno stile di vita sano e consapevole, dall'alimentazione all'attività motoria, fino alla sensibilità ambientale, ha una sezione dedicata alle età particolari della vita, con utili consigli anche per i bambini.

Di che “stile alimentare” è vostro figlio? Per saperlo basta rispondere a semplici domande del questionario nella sezione del sito “A ogni età il suo” dedicato ai bambini.

### **Partecipazione: la Commissione Mensa**

La partecipazione del cittadino è sempre garantita, al fine di tutelare il diritto alla corretta erogazione del Servizio stesso.

Per questo principio viene garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della Ristorazione Scolastica, così come il diritto a ottenere informazioni, dare suggerimenti e naturalmente a presentare reclami.

Questo diritto può essere esercitato avvalendosi della Commissione Men-

sa, quale organo di rappresentanza dell'utenza.

La Commissione Mensa, composta da genitori e insegnanti rappresentanti di ogni plesso scolastico, dura in carica un anno scolastico.

Possono inoltre essere invitati a partecipare i rappresentanti dell'azienda appaltatrice del Servizio di Ristorazione.

La Commissione Mensa esercita un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa, e di monitoraggio della qualità dei pasti e del Servizio, oltre che delle condizioni igieniche dei locali destinati al consumo dei pasti.





## Alcune informazioni utili

### Comune di San Giorgio su Legnano

#### Sede legale

piazza IV Novembre 7 - 20010 San Giorgio su Legnano (MI)

tel. centralino 0331 401564 - fax 0331 403837

[www.sangiorgiosl.org](http://www.sangiorgiosl.org)

PEC: [comune.sangiorgiosulegnano@cert.legalmail.it](mailto:comune.sangiorgiosulegnano@cert.legalmail.it)

#### Ufficio Pubblica Istruzione

piazza IV Novembre 7 - 20010 San Giorgio su Legnano (MI)

tel. 0331 401564 - interno 4 - fax 0331 403837

[sport@sangiorgiosl.org](mailto:sport@sangiorgiosl.org)

[servizi.cittadino@sangiorgiosl.org](mailto:servizi.cittadino@sangiorgiosl.org)

#### Orari di ricevimento :

Martedì: 8.30 - 11.30

Mercoledì: 10.00 - 13.00 / 15.00 - 18.00

Giovedì: 8.30 - 11.30

Venerdì: 10.00 - 13.00

Sabato: 10.00 - 12.30

### Sodexo Italia spa

via F.lli Gracchi 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

tel. 02 69684422

[www.it.sodexo.com](http://www.it.sodexo.com)

[www.piaceresalute.it](http://www.piaceresalute.it)

Per informazioni relative al sistema informatizzato di rilevazione presenze e pagamenti si possono contattare gli uffici di Sodexo:

> telefonicamente al numero verde: 800.363.203 (martedì e giovedì, dalle 14.00 alle 16.00 e mercoledì, dalle 9.00 alle 12.00)

> scrivendo all'indirizzo di posta elettronica:

[inforette.scolastiche.FMS.IT@sodexo.com](mailto:inforette.scolastiche.FMS.IT@sodexo.com)

indicando nell'oggetto della comunicazione San Giorgio su Legnano.

## Che cos'è la Carta del Servizio di Ristorazione scolastica

La Carta del Servizio di Ristorazione scolastica di San Giorgio su Legnano è uno strumento per il cittadino nel quale sono raccolte, in modo sintetico ed esaustivo, tutte le informazioni necessarie per fruire del Servizio offerto dal Comune.

In particolare, contiene le modalità di gestione e di realizzazione del servizio, gli strumenti di controllo da parte della Pubblica Amministrazione e le procedure che i genitori e i loro rappresentanti devono seguire in caso di violazione dei principi della Carta.

Periodicamente aggiornato, questo documento è anche la base per un dialogo aperto con l'utenza, e si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" alla cui base c'è, da una parte, l'esigenza di trasparenza e chiarezza nel rapporto tra Azienda erogatrice del servizio e Pubblica Amministrazione, e dall'altra la conoscenza e il rispetto dei diritti e bisogni del cittadino.

Questa normativa si è evoluta nel tempo, fino all'Accordo Stato-Regioni del 26 settembre 2013 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 29 ottobre 2013) riguardante le Carte di qualità dei servizi pubblici locali e il ruolo delle Associazioni dei consumatori. In coerenza a tale importante Accordo, questa Carta del Servizio di Ristorazione scolastica è stata redatta in collaborazione con ACU, Associazione Consumatori Utenti, organizzazione senza scopo di lucro, Iscritta all'Elenco Nazionale - Codice del Consumo presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

Obiettivo ambizioso di questa Carta del Servizio è, inoltre, quello di stimolare un confronto tra il Comune e gli utenti da cui possano scaturire proposte e progetti volti a promuovere sani stili di vita, fin dalle più giovani età, in una società in cui le famiglie dispongono di minore tempo per la preparazione dei pasti, ci si affida più frequentemente a consumi di snack e fuoripasto e i ragazzi tendono a muoversi poco e a passare molte ore davanti a televisione e computer.

### Menu esemplificativo estivo - Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1<sup>a</sup> settimana</b>	Pasta pomodoro e basilico Caprese Budino	Pasta agli aromi Julienne di lonza alla milanese Zucchine gratinate Frutta di stagione	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino alla ghiottona Bastoncini di pesce Purè di patate Frutta di stagione	Pasta alla Norma Frittatina al formaggio Carote julienne Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce Fagiolini al vapore Polpa di frutta
<b>2<sup>a</sup> settimana</b>	Pasta al pomodoro Uova sode Insalata mista Gelato	Pasta alla pizzaiola Arista al forno Pomodori in insalata Frutta di stagione	Vellutata di verdura con orzo Cotoletta di mare Patate al forno Frutta di stagione	Risotto all'pomodoro Affettato di tacchino Carote julienne Frutta di stagione	Pasta aglio e olio Polpettine di legumi con ketchup Erbette al vapore Frutta di stagione
<b>3<sup>a</sup> settimana</b>	Risotto alla parmigiana Frittata di verdure Carote e piselli Frutta di stagione	Pasta in salsa aurora Arrosto di lonza all'aceto balsamico Zucchine gratinate Frutta di stagione	Minestra primavera con pasta Cosce di pollo Pomodori in insalata Succo di frutta	Pasta agli aromi Mini burger panati di mare Patate e fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al ragù Prosciutto cotto 1/2 porz Insalata mista Frutta di stagione
<b>4<sup>a</sup> settimana</b>	Bruschetta al pomodoro Tonno Fagioli Frutta di stagione	Risotto alla milanese Salsicetta di tacchino/pollo Insalata ricca Gelato	Pasta alla mimosa Polpettine al sugo con piselli Frutta di stagione	Pasta al pesto Polpettone di pollo/tacchino Purè di patate Frutta di stagione	Pasta all'isolana Formaggio da taglio Carote all'olio Gelato

### Menu esemplificativo invernale - Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1<sup>a</sup> settimana</b>	Gnocchetti sardi al pom. Tonno Finocchi in insalata Frutta di stagione	Passato di legumi con crostini Formaggio spalimabile Tris di verdura Torta del cuoco	Lasagna alla bolognese 1/2 porz affettato Tacchino Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù vegetale Arista alla pizzaiola Purè di patate Frutta di stagione	Minestra riso e prezzemolo Chicche di pollo Insalata mista Polpa di frutta
<b>2<sup>a</sup> settimana</b>	Ravioli al pomodoro 1/2 porz prosciutto cotto con Piselli Budino	Risotto alla parmigiana Julienne di lonza alla milanese Fagiolini all'olio Frutta di stagione	Pasta al pesto Hamburger rustici con ketchup Carote julienne Succo di frutta	Pasta Pasticciata 1/2 porz mozzarella Finocchi in insalata Frutta di stagione	Pastina in brodo Cotoletta di mare Patate prezzemolate Frutta di stagione
<b>3<sup>a</sup> settimana</b>	Risotto al pomodoro Frittata al prosciutto Fagiolini al vapore Frutta di stagione	Crema di ceci con pasta 1/2 Porz Formaggio Carote all'olio Yogurt	Pasta pomodoro e ricotta cosce/bocconcino di pollo al forno Patate al forno Frutta di stagione	Pasta al pesto Würstel Insalata ricca Polpa di Frutta	Pasta olio e grana Bocconcini di pesce Erbette gratinate Frutta di stagione
<b>4<sup>a</sup> settimana</b>	Pasta ai formaggi Polpettine al sugo con Piselli Frutta di stagione	Zuppa d'orzo Arista al latte Patate al forno Gelato	Pasta agli aromi Mini burger di totano Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con i ceci Tris di verdura Frutta di stagione	Risotto zucca/zafferano Filetto di merluzzo pomodoro e olive Insalata con finocchi Succo di frutta

