



COMUNITÀ DELLE GIUDICARIE

DIRITTO ALLO STUDIO

CARTA DEI SERVIZI – 1[^] parte

1[^] CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è un atto previsto dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 “*Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici*” e s.m.i. in cui sono descritti l'organizzazione, i principi fondamentali e le garanzie offerte a coloro che usufruiscono dei Servizi.

PRESENTAZIONE

prima Carta dei Servizi della ristorazione scolastica della Comunità delle Giudicarie

- ✓ La *Carta dei Servizi della ristorazione scolastica* della Comunità delle Giudicarie per la funzione delegata del Diritto allo Studio definisce i principi e le metodologie sostanziali del servizio e delinea i principi e le regole essenziali del rapporto tra la Comunità, l'Istituzione scolastica, i Comuni ove sono ubicate le scuole, il Gestore del servizio erogato e i Cittadini che ne fruiscono.
- ✓ Essa rappresenta un “patto” nel quale sono dichiarati gli obiettivi del servizio, gli specifici diritti dell'utente/cittadino, le garanzie del livello di qualità, modalità e tempi del servizio.
- ✓ La sua diffusione ha l'obiettivo di informare i cittadini contribuenti in merito ai servizi disponibili e di fornire elementi per verificare in che misura vengono rispettati gli impegni che la Comunità e il Gestore del servizio si assumono nei loro confronti.

PER UNA GESTIONE PIU' VICINA AL TERRITORIO

UN PO' DI STORIA.

Con decreto n. 203 dd. 22 dicembre 2009 il Presidente della Giunta Provinciale ha trasferito alla Comunità delle Giudicarie, ai sensi della Legge provinciale 16 giugno 2006, n. 3, le funzioni già esercitate dal Comprensorio delle Giudicarie a titolo di delega dalla Provincia sul territorio di competenza della predetta Comunità. Tra dette funzioni rientra la materia relativa all'assistenza scolastica.

Rientra nelle attività inerenti l'assistenza scolastica il servizio di ristorazione scolastica per la scuola primaria, per la scuola secondaria e per la formazione professionale ai sensi della L.P. 5/2006 e dell'articolo 4 del DPP 5 novembre 2007 n. 24-104/Leg "Regolamento per l'esercizio del diritto allo studio da parte degli studenti del primo e del secondo ciclo di istruzione" (articoli 71, 72 e 73 della L.P. 5/2006).

Le funzioni amministrative legate all'assistenza scolastica di cui alla L.P. 7 agosto 2006, n. 5, ai sensi del comma 8 dell'art. 4 della Legge di riforma istituzionale, sono state trasferite ai Comuni, con l'obbligo di esercizio associato mediante la Comunità.



La COMPETENZA DIRETTA *in materia di:*

DIRITTO ALLO STUDIO L.P. 5/2006

1. RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA (*cd. Servizio Mensa*)
2. ASSEGNI DI STUDIO
3. ALTRI INTERVENTI (*edilizia scolastica, progetti recupero eccedenze alimentari, progetti particolari educazione alimentare, ...*)

1. RISTORAZIONE SCOLASTICA

1.1. I SOGGETTI INTERESSATI

- **COMUNI**  struttura
- **INSEGNANTI alimentare**  sorveglianza ed educazione
- **COMUNITA' DI VALLE**  appalto servizio
controlli
acquisto attrezzature

1.2. SERVIZI MENSA

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO: nell'anno scolastico 2023/2024, vengono raggiunte dal servizio mensa sul territorio della Comunità delle Giudicarie:

- 21 scuole primarie (elementari)
- 8 scuole secondarie primo grado (medie)
- 1 istituti di istruzione (scuola superiore) e 2 istituti di formazione professionale

La maggior parte delle mense scolastiche hanno la cucina interna, solamente Ragoli, Caderzone, Giustino, Carisolo e Condino sono coperte da un servizio di pasti trasportati cucinati presso le strutture con cucina più vicine.

PASTI EROGATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2022/2023 nr. 305.196, così suddivisi:

- per SCUOLE PRIMARIE e SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO: **nr. 278.136**
- e per SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO (superiori/professionali): **nr. 27.060**



ELENCO CENTRI COTTURA E SALE MENSA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE E DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO
ISTITUTO ISTRUZIONE GUETTI	Secondaria di 2° grado	Via Durone 53 - Tione di Trento	Cucina
CFP ENAIP	Secondaria di 2° grado	Via Durone - Tione di Trento	Cucina
UPT TIONE	Secondaria di 2° grado	Via Roma 15 - Tione di Trento	Cucina

ISTITUTO COMPRENSIVO VAL DEL CHIESE	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO
CONDINO	Primaria	Via Lamarmora 13 c/o Palazzo Belli - Condino	trasportato
LODRONE	Primaria	Via XXIV Maggio 115 – Lodrone di Storo	cucina
PIEVE DI BONO	Primaria	Via Fiera 1 – Pieve di Bono	cucina
PIEVE DI BONO	Secondaria di Primo Grado	Via Fiera 1 – Pieve di Bono	cucina
STORO	Primaria	Via Papaleoni 5 - Storo	cucina
STORO	Secondaria di Primo Grado	Via Papaleoni 5 - Storo	cucina

ISTITUTO COMPRENSIVO GIUDICARIE ESTERIORI	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO
SAN LORENZO	Primaria	Frazione Prato 15/a – San Lorenzo Dorsino	cucina
STENICO	Primaria	Via Risorgimento 11/a - Stenico	cucina
CAMPO LOMASO	Primaria	Frazione Campo 1 – Comano Terme	cucina
FAVE'	Primaria	Via Degasperi - Fiavè	cucina
RANGO	Primaria	Frazione Rango 1 - Bleggio Superiore	cucina
PONTE ARCHE	Primaria	Via San G. Bosco 14 – Comano Terme	cucina

ISTITUTO COMPRENSIVO VAL RENDENA	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO
CADERZONE	Primaria	Via Regina Elena 43 – Caderzone Terme	trasportato
CARISOLO	Primaria	Via G. Verdi 18/b - Carisolo	trasportato
DARE'	Primaria	Via Darè 111 – Porte di Rendena	cucina
GIUSTINO	Primaria	Via Presanella 23 - Giustino	trasportato
MADONNA di CAMPIGLIO	Primaria	Via S. Serafini 9 – Madonna di Campiglio	cucina
MADONNA di CAMPIGLIO	Secondaria di Primo Grado	Via S. Serafini 9 – Madonna di Campiglio	cucina
PINZOLO	Primaria	Via L. Collini Borciol 18 - Pinzolo	cucina
PINZOLO	Secondaria di Primo Grado	Via L. Collini Borciol 18 - Pinzolo	cucina
SPIAZZO	Primaria	Frazione Fisto 112 - Spiazzo	cucina
SPIAZZO	Secondaria di Primo Grado	Frazione Fisto 112 - Spiazzo	cucina

ISTITUTO COMPRENSIVO DI TIONE	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO
BONDO	Primaria	Via Indipendenza 105 – Bondo – Sella Giudicarie	cucina
RAGOLI	Primaria	Via Roma 5 – Ragoli – Tre Ville	trasportato
RONCONE	Primaria	Via III Novembre - Roncone Sella Giudicarie	cucina
RONCONE	Secondaria di Primo Grado	Via III Novembre - Roncone Sella Giudicarie	cucina
TIONE	Primaria	Via Pinzolo 2 – Tione di Trento	cucina
TIONE	Secondaria di Primo Grado	Via Circonvallazione 44 – Tione di Trento	cucina
ZUCLO	Primaria	Via Fucina 10 – Zuclo – Borgo Lares	cucina



1.3. BUONI PASTO

Gli alunni possono essere ammessi ad un prezzo agevolato rispetto al costo del servizio, in seguito alla presentazione della dichiarazione I.C.E.F. (DOMANDA UNICA)

QUOTE A CARICO DEGLI ALUNNI :

Ai fini della riduzione della tariffa mensa è necessario presentare apposita domanda con la dichiarazione sostitutiva I.C.E.F., attestante la condizione economica della famiglia, da effettuarsi presso i C.A.F. convenzionati.

TARIFFA per la mensa scolastica

- ❖ Il servizio di mensa scolastica è istituito per gli alunni/studenti del primo ciclo di istruzione (scuola primaria e scuola secondaria di primo grado) e per gli studenti del secondo ciclo di istruzione e formazione (scuole superiori e formazione professionale).
- ❖ Gli alunni/studenti delle scuole del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione che frequentano attività didattiche curricolari pomeridiane possono accedere al servizio di mensa con agevolazioni tariffarie stabilite su base ICEF.
- ❖ Dal 2016 è possibile portare in detrazione nel *Modello 730* le spese sostenute per la mensa scolastica dei figli che frequentano la scuola primaria e quella secondaria di primo e secondo grado.
- ❖ Le tariffe per il Servizio di ristorazione scolastica e la disciplina Icef relativa alle agevolazioni tariffarie per gli studenti del primo e secondo ciclo di istruzione e formazione è stabilita annualmente dalle Comunità di Valle, in modo da garantire almeno il 50% del costo del servizio. Nel caso di variazione successiva della dichiarazione Icef non si procede al rimborso delle somme addebitate, mentre si procede al recupero delle somme non corrisposte.



ICEF e domande collegate

- ✓ **L'ICEF è un indicatore della condizione economica familiare**, un insieme cioè di dati ed informazioni di natura reddituale, patrimoniale ed anagrafica che consentono di misurare la situazione economica di un nucleo familiare. **Attenzione!** Non è un mero calcolo dei redditi e non è obbligatorio da calcolare, ma è indispensabile per accedere all'erogazione di contributi e agevolazioni per le famiglie. È stato istituito a livello provinciale sin dal 1993 ed è diverso dall'ISEE, indicatore della condizione economica familiare a livello nazionale. L'ICEF è stato utilizzato per alcuni specifici interventi. Affinato con recenti provvedimenti normativi, l'Indicatore è destinato ad essere la base delle future politiche equitative dell'Ente Provincia Autonoma di Trento. Oggi l'ICEF è adottato, fra le possibili agevolazioni tariffarie, per la **Tariffa Mensa Scolastica**.
- ✓ **La determinazione dell'ICEF** deriva dalla valutazione di dati economici con riferimento a ciascun componente il nucleo familiare:
 - il reddito: è costituito dall'insieme delle entrate, rilevanti o meno fiscalmente, conseguite da un soggetto, in un determinato periodo, a seguito, ad esempio, dello svolgimento di un'attività;
 - le detrazioni: si tratta dei costi sostenuti da un soggetto nell'arco di un determinato lasso temporale quali, ad esempio, le spese sanitarie, le imposte, l'affitto, gli interessi sui mutui;
 - il patrimonio: è l'insieme dei beni immobiliari (fabbricati e terreni) e mobiliari (conti correnti, titoli di stato, partecipazioni azionarie, ecc.) posseduti da un soggetto;
 - la composizione del nucleo familiare: ai fini dell'ICEF rileva, in particolare, il numero di componenti ed il grado di parentela tra questi ed il soggetto richiedente la prestazione o la agevolazione.
- ✓ **L'icef va ricalcolato ogni anno** perché fa riferimento alla dichiarazione dei redditi dell'anno precedente.
- ✓ **I cittadini interessati** possono **presentare le dichiarazioni** ICEF, o richiederne l'aiuto alla compilazione, esclusivamente **tramite** enti accreditati dalla Provincia Autonoma di Trento. Per calcolare l'ICEF gratuitamente è possibile rivolgersi presso tutti i **Centri Assistenza Fiscale (cd. CAF)** presenti in Trentino.

1.3.1 ISCRIZIONE AL SERVIZIO MENSA

- ❖ Il Genitore/Tutore effettua **l'iscrizione del figlio al servizio mensa all'atto dell'iscrizione alla scuola primaria** (classe 1^a elementare). Per **gli anni seguenti** l'iscrizione viene rinnovata automaticamente.
- ❖ L'iscrizione al servizio mensa comporta l'obbligo di frequenza durante tutto l'anno scolastico per le giornate in cui è previsto tale servizio in modo da consentire alla Comunità una programmazione precisa e puntuale del servizio.
- ❖ Hanno diritto al servizio di mensa gli studenti che frequentano attività didattiche curricolari pomeridiane per almeno un'ora di lezione.
- ❖ Nel caso di alunni con bisogni educativi speciali (BES) l'utilizzo del buono pasto sarà possibile in funzione delle specifiche esigenze evidenziate.
- ❖ Sono ammessi al servizio di mensa con una tariffa pari al costo di produzione del pasto gli alunni e studenti che svolgono attività di ampliamento didattico extra curricolare, nonché gli studenti interessati da scambi scolastici o da programmi di ospitalità.
- ❖ Le uscite anticipate dovranno essere comunicate prima delle ore 11 ed in tal caso non sarà addebitata la tariffa prevista per il pasto. In caso contrario (comunicazione dopo le ore 11 o mancata comunicazione) sarà addebitata la tariffa del pasto dovuta dall'utente.
- ❖ Eventuali **ritiri dal servizio mensa** vanno comunicati alla Segreteria dell'Istituto Comprensivo.
- ❖ **La tariffa** è stabilita dalla Comunità di Valle per l'anno scolastico di riferimento e può essere ridotta presentando la dichiarazione ICEF presso i CAAF.



1.3.2 BUONO PASTO ELETTRONICO

- La gestione dei buoni pasto è stata informatizzata con l'utilizzo di appositi programmi e App.
- La **prenotazione del pasto per le scuole primarie e secondarie di primo grado** viene effettuata ogni mattina da personale scolastico.
- Gli **studenti** delle scuole Superiori e Professionali provvedono direttamente alla prenotazione del pasto semplicemente all'entrata a scuola attraverso un apposito lettore che rilascia una ricevuta.
- Il **pagamento del servizio mensa** (la cd. «ricarica del borsellino elettronico») avviene tramite la ricarica di un Credito Mensa («Buoni Virtuali») che si decrementa automaticamente ad ogni pasto.
- Le **operazioni di ricarica** possono avvenire tramite l'apposito programma e App utilizzando il sistema PagoPa, unico sistema di pagamento nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni.

1.3.3 SERVIZI ALLE FAMIGLIE – MENSA ONLINE

- **PORTALE DELLA COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE** Con il nuovo sistema informatizzato sarà possibile verificare la situazione aggiornata relativa al credito residuo, ai pagamenti effettuati, ai pasti consumati nei giorni di presenza, al saldo del conto pasti, etc. collegandosi al portale genitori, accedendo al link per i genitori degli alunni della Comunità delle Giudicarie: <https://www3.eticasoluzioni.com/giudicarie> e identificandosi tramite il CODICE UTENTE e PASSWORD riservata e personale.
- **APPLICAZIONE PER SMARTPHONE “COMUNICAPP”** I genitori potranno anche scaricare gratuitamente un apposito applicativo (*ComunicApp*) per Smartphone e Tablet direttamente dallo Store presente sul telefono. Tramite tale applicativo sarà possibile verificare la situazione aggiornata relativa al credito residuo, ai pagamenti effettuati, ai pasti consumati nei giorni di presenza, etc. L'accesso viene effettuato mediante il medesimo CODICE UTENTE e PASSWORD di accesso al Portale Genitori.
- **SMS ALERT** Quando il credito sta per esaurire verrà inviata tramite SMS una comunicazione di invito alla ricarica al numero di telefono depositato presso la Segreteria della scuola di riferimento. Tale servizio, denominato SMS ALERT consentirà inoltre di ricevere eventuali comunicazioni o avvisi da parte della Comunità, qualora ce ne sia necessità.
- **RISULTA NECESSARIO FORNIRE ALLE SEGRETERIE SCOLASTICHE NUMERI TELEFONICI E INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA CORRETTI ED AGGIORNATI.**

2. ASSEGNI DI STUDIO



- Si tratta di un **beneficio** concesso agli studenti che risiedono nei Comuni facenti capo alla Comunità delle Giudicarie, iscritti presso le Istituzioni scolastiche del sistema educativo provinciale nonché presso Istituzioni scolastiche, anche paritarie, e Istituzioni formative con sede fuori provincia, per la frequenza di percorsi di istruzione e formazione non presenti in Giudicarie.
- La disciplina per l'erogazione degli assegni di studio è approvata annualmente, i criteri per l'ammissione al beneficio tengono conto sia della condizione economica familiare valutata sulla base del sistema esperto ICEF sia del merito scolastico.

3. RAPPORTI CON L'UTENZA

L'Ufficio Istruzione della Comunità delle Giudicarie gestisce anche i rapporti con l'utenza.

Gli utenti per reclami, osservazioni, chiarimenti e suggerimenti possono contattare l'Ufficio Istruzione inviando una email alla casella di posta elettronica istruzione@comunitadellegiudicarie.it o chiamando il numero diretto **0465 339512-339509** o rivolgendosi direttamente allo sportello aperto al pubblico con i seguenti orari di apertura: ***dal lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00, il venerdì dalle 9.00 alle 12.00.***

CARTA DEI SERVIZI – 2^a parte

Il servizio di ristorazione scolastica collettiva (cd. Servizio mensa)

Questa 2^a parte della Carta dei Servizi nasce dalla necessità di migliorare l'informazione e la conoscenza dei diritti degli utenti e degli impegni che la Ditta appaltatrice del servizio intende attuare e rispettare nel rapporto con coloro che usufruiscono del servizio.

L'obiettivo è di offrire agli utenti uno strumento chiaro e utile a verificare, nelle fasi di organizzazione ed erogazione del servizio, i vincoli, i doveri e i comportamenti che il concessionario è tenuto a mantenere nel rispetto delle prescrizioni del Capitolato di gara e della tutela dei consumatori.



COMUNITA DELLE GIUDICARIE

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
di
RISTORAZIONE SCOLASTICA

IL GESTORE DELLA PREPARAZIONE e TRASPORTO DEI PASTI

Il servizio di ristorazione scolastica (anche detto SERVIZIO MENSA) è appaltato dalla Comunità delle Giudicarie, ad enti, istituzioni, cooperative, associazioni o privati in grado di assicurare il buon funzionamento del servizio sotto il profilo educativo, igienico e dietetico. L'appalto avviene con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa che privilegia l'aspetto della qualità del servizio rispetto al prezzo. Il capitolato speciale d'appalto è stato approvato dalla Giunta Provinciale di Trento e tiene conto dei criteri ambientali minimi (CAM ristorazione).

Fino al termine dell'anno scolastico 2025/2026 il servizio sarà gestito dalla cooperativa Risto3, che dovrà gestire e garantire il servizio di alta qualità come stabilito dal capitolato d'appalto della Comunità. Per quanto riguarda il Centro Scolastico di Madonna di Campiglio il servizio viene svolto dall'Associazione Amici dell'Asilo di Madonna di Campiglio che gestisce la mensa presso il centro scolastico dove è collocata anche la Scuola Materna. Il Servizio per i ragazzi del Liceo della Montagna e per i frequentanti della Scuola Alberghiera che alloggiano fuori famiglia, viene effettuato per l'anno scolastico 2023/2024 presso l'Albergo Serena di Breguzzo dove sono ospitati.

IL SERVIZIO E' PERSONALIZZATO SECONDO IL TIPO DI SCUOLE:

1. *le mense delle scuole elementari e medie.* Nell'anno scolastico 2023/2024 il servizio è attivo in 22 mense:

- 17 mensa è dotata di cucina attrezzata per preparare i pasti in loco mentre 5 mense invece hanno un servizio di pasti trasportati

2. *la mensa delle scuole superiori/professionali:*

- La Comunità delle Giudicarie ha previsto un servizio mensa apposito per gli studenti dell'Istituto Professionale Enaip e Alberghiero di Tione e per il CFP UPT di Tione, con pasti adatti alla fascia d'età tra i 14 e i 19 anni, modalità self-service e la possibilità di scegliere tra più alternative.

IGIENE E SICUREZZA

La Risto3 e gli altri Gestori, a cui è affidata la preparazione dei pasti nelle mense scolastiche, applicano procedure e controlli rigorosi per garantire la qualità e la sicurezza delle pietanze servite.

IN CHE MODO:

- il personale applica procedure di preparazione standardizzate secondo adeguate prassi igieniche
- il personale viene formato sulle tematiche igienico-alimentari, prassi igieniche, tabelle dietetiche, diete differenziate per celiaci, allergici, distribuzione dei pasti
- vengono eseguite continue verifiche interne per valutare le strutture delle mense, le modalità operative e gli aspetti ambientali
- vengono effettuati controlli e verifiche presso laboratori accreditati, su materie prime e prodotti finiti usati per i pasti
- viene controllato il livello di igiene di tutti i locali di preparazione e distribuzione dei pasti

LE MATERIE PRIME

ACQUISTO DELLE MATERIE PRIME: è gestito da personale specializzato con la collaborazione di tecnici agroalimentari specializzati. Il capitolato d'appalto e l'offerta della ditta aggiudicataria indicano numerosi prodotti che devono essere biologici, dop o igp, e a chilometri zero.

Questa scelta permette:

- La selezione diretta e maggior controllo dei prodotti e dei fornitori
- L'approvvigionamento veloce e puntuale
- La maggiore alternanza degli alimenti secondo quanto previsto dal menù

IL MENU'

Elaborazione del menù

Il menù viene elaborato secondo le Linee Guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento e della Provincia di Trento. E' oggetto di revisioni annuali con il coinvolgimento della Comunità sulla base delle criticità riscontrate.

Obiettivi del menù

- soddisfare i **fabbisogni di energia e nutrienti** per fascia di età;
- educare il bambino all'apprendimento di **comportamenti alimentari salutari** e, al contempo, proporre pietanze gustose che incontrino il più possibile le preferenze alimentari degli utenti;
- educare alla **varietà** e alla **stagionalità**;
- sensibilizzare gli utenti a vivere il pasto come un momento di condivisione (**aspetto sociale**) e a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi (**aspetto etico ed ambientale**).

PREPARAZIONE E METODO DI COTTURA

Vengono privilegiati i cibi di maggiore digeribilità e, tra i condimenti, l'olio extravergine di oliva biologico crudo. Evita prodotti e preparazioni meno digeribili come soffritti, margarine, creme, bevande dolci o gassate, insaccati (eccetto il prosciutto), carne e pesce in scatola, verdure in scatola (tranne la polpa di pomodoro). I prodotti sono di norma freschi e cucinati in giornata. Quelli surgelati (alcune verdure cotte, pesce di mare) sono chiaramente indicati.

I CONTROLLI

Nella mense scolastiche vengono effettuati *vari tipi di controllo*:

- piano di autocontrollo da parte del gestore del Servizio
- controlli igienico sanitari da parte dell'Azienda Provinciale dei Servizi Sanitari e del Nucleo Antisofisticazione dei Carabinieri (N.A.S.)
- controlli tecnico ispettivi da parte della Comunità delle Giudicarie
- controlli da parte delle Commissioni Mensa composte da genitori

1. PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP



Ditta aggiudicataria
Capitolato d'Appalto

2. CONTROLLI IGIENICO SANITARI

Azienda Provinciale
per i Servizi Sanitari
(A.P.S.S.)

Nucleo
Antisofisticazioni dei
Carabinieri (N.A.S.)

3. CONTROLLI TECNICO ISPETTIVI



Comunità di Valle

COMMISSIONE MENSA

COSA E' LA COMMISSIONE MENSA

È una commissione formata da genitori e insegnanti che ha il compito di controllare la qualità, l'aspetto e la presentazione delle pietanze servite e lo svolgimento del servizio (pulizia dei locali, delle stoviglie e degli arredi, orari e modalità di distribuzione dei pasti, rapporti tra alunni e personale della cucina, tra alunni e insegnanti e tra alunni stessi).

La commissione, formata da almeno 2 membri per ogni plesso scolastico, è nominata dal Presidente del Consiglio di Istituto della scuola.

MODALITA' DEI CONTROLLI

La visita di controllo da parte dei membri delle commissioni mensa viene effettuata senza preavviso al locale refettorio durante la distribuzione del pasto. L'accesso alla cucina e al magazzino deve avvenire alla presenza di un responsabile del Servizio Istruzione della Comunità delle Giudicarie, che verifica la correttezza delle procedure di controllo e prende nota delle carenze rilevate e di eventuali suggerimenti. Il controllo prevede l'assaggio o la consumazione del pasto. La commissione mensa al termine della visita compila la scheda di valutazione che viene inviata al Presidente del Consiglio d'Istituto, che la trasmetterà alla Comunità.

COMMISSIONE MENSA: NOMINA, FUNZIONAMENTO, COMPONENTI

Presso ogni Istituto scolastico può essere costituita una **COMMISSIONE MENSA**, unica ed indistinta per tutti i plessi, all'interno della quale si ritiene utile individuare un referente per ciascun punto mensa per il controllo della qualità del servizio.

La nomina della commissione mensa è di competenza del Presidente del Consiglio di Istituto. Possono far parte della Commissione in oggetto: genitori, insegnanti. Ciascuna Commissione deve, comunque, essere formata indicativamente da almeno due componenti per ogni plesso scolastico.

L'organismo ha durata corrispondente a quella del Consiglio di Istituto, salvo revoca, dimissioni o eventi con carattere di eccezionalità.

La convocazione viene disposta dal Presidente della Comunità o Assessore Delegato che dà le indicazioni per l'attività. La Commissione, infine, riferisce l'intera sua attività al Presidente del Consiglio di Istituto.

Alla Commissione Mensa viene affidata una **funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio con particolare riguardo**:

- al rispetto delle tabelle dietetiche in vigore (corrispondenza del menù del giorno, della settimana);
- alle caratteristiche organolettiche delle pietanze, al loro gusto, al loro aspetto, alla presentazione del piatto;
- allo svolgimento generale del servizio: pulizia del locale refettorio, delle suppellettili e degli arredi, modalità di distribuzione del pasto, orari del servizio, aspetti di relazione degli alunni con il personale di cucina e con gli insegnanti addetti alla sorveglianza e fra gli alunni medesimi.

La Commissione opera, di norma, con la presenza di almeno due componenti che possono consumare il pasto o comunque effettuare gli assaggi durante la verifica al servizio. Il controllo prevede l'assaggio delle singole pietanze. La Commissione Mensa al termine della visita è invitata a compilare una nota di valutazione che dovrà essere inviata al Presidente del Consiglio d'Istituto, che a Sua volta la trasmetterà all'Ufficio Istruzione della Comunità delle Giudicarie.

Al fine di facilitare il compito ai rappresentanti delle Commissioni Mensa si allega la **scheda di valutazione che ha valore di verbale**, che si chiede alle Commissioni Mensa di utilizzare in quanto riassume in modo rapido ed efficace la situazione riscontrata ed intende uniformare le riscontrante alle verifiche effettuate.

Il Servizio Istruzione della Comunità delle Giudicarie, è tenuto ad incontrare, anche con il supporto del gestore del servizio mensa, le Commissioni Mensa con la finalità di approfondimento e confronto sulle tematiche che riguardano il servizio nello specifico.

SCHEDA DI VALUTAZIONE SERVIZIO MENSA



COMUNITA' DELLE GIUDICARIE

Le Comunità di Valle sono enti intercomuni tra la Provincia autonoma di Trento ed i Comuni. La Comunità delle Giudicarie si estende per circa un quinto del territorio provinciale, con un'altitudine che varia dai 302 sino ai 3538 m. s.m. della Presanella, massiccio che fronteggia le Dolomiti, nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Dal 1° gennaio 2016 le Giudicarie comprendono 25 Comuni, a castellare i bacini imbriferi del Sarca e del Chiese.

SCHEDA DI VALUTAZIONE COMMISSIONE DI CONTROLLO SERVIZIO MENSA

VISITA DI CONTROLLO EFFETTUATA IN DATA: _____

DAGLI INCARICATI: _____

PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI: _____

PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI: _____

E' STATO CONSUMATO IL PASTO: sì / no

A) QUALITA' DEI CIBI:

Il pasto era preparato secondo il menù settimanale:

- Primo piatto sì no
- Secondo piatto sì no
- I contorni sì no
- La frutta/il dolce sì no

Il cibo servito era a temperatura giusta per tutti gli alunni sì no

La quantità delle porzioni era corretta?

Primo piatto sì/ no;
 Secondo piatto sì/ no;
 Contorni frutta sì/ no;

Il cibo era gustoso e cucinato in modo corretto?

Primo piatto sì/ no;
 Secondo piatto sì/ no;
 Contorni frutta sì/ no;

Il cibo è stato gradito dagli alunni?

Primo piatto sì/ no;
 Secondo piatto sì/ no;
 Contorni frutta sì/ no;

B) PERSONALE E SERVIZIO:

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti

- portava le cuffie di protezione o copricapo sì no
- portava un adeguato abbigliamento di colore chiaro sì no
- aveva curato la propria igiene personale sì no
- indossava indumenti puliti sì no

Locale refettorio, tavoli, stoviglie e arredi erano puliti sì no

Le modalità di svolgimento del servizio erano funzionali sì no

L'orario della distribuzione del pasto era giusto sì no

Il rapporto del personale di cucina con gli alunni era buono sì no

C) COMFORT DELL'AMBIENTE:

La temperatura dell'ambiente in cui viene consumato il pasto era adeguata sì no

Il rumore durante la consumazione del pasto era moderato sì no

Il refettorio era accogliente sì no

D) GIUDIZIO COMPLESSIVO SUL SERVIZIO

Ottimo ; Buono ; Discreto ; Scadente .

Suggerimenti, commenti, pareri anche di alunni e insegnanti:

Data _____ Firma _____

LE DIETE SPECIALI

informazioni generali

Con il termine “**DIETE SPECIALI**” si intendono quelle **diete che, per ragioni diverse, richiedono l’esclusione nella preparazione del pasto di uno o più alimenti e dei suoi derivati.**

Si distinguono **DIVERSE TIPOLOGIE DI DIETA SPECIALE** che seguono, per la loro applicazione, procedure di somministrazione differenti:

- **DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO (DIETA SANITARIA):** Rientrano in questa categoria gli **alunni affetti da intolleranze ed allergie ad alimenti specifici o affetti da patologie** (ad es. diabete mellito, celiachia, favismo, ipercolesterolemia) per le quali una corretta dieta è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute o per il controllo della malattia stessa. Particolare attenzione deve essere osservata in caso di dieta per allergia alimentare per soggetto a rischio di shock anafilattico.
- **DIETE SPECIALI A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO (MENÙ ALTERNATIVO):** Il servizio garantisce, compatibilmente alle esigenze di tipo organizzativo, l’erogazione di tutte le diete a carattere religioso, tra cui:
 - **dieta priva di carne di suino:** questa dieta prevede l’esclusione della somministrazione di carne di maiale e suoi derivati;
 - **dieta priva di tutti i tipi di carne:** questa dieta prevede l’esclusione della somministrazione di tutti i tipi di carne e suoi derivati;

Non è ammessa la possibilità per il bambino/a o alunno/a di scegliere il cibo non per effettiva necessità ma unicamente perché non l’apprezza. In questo caso non è possibile prevedere “l’alternativa” poiché questa porterebbe al rifiuto da parte della maggioranza dei ragazzi di assaggiare cibi nuovi ed in particolare proprio quelli necessari per orientare il loro gusto verso alimenti più salutari (frequentemente pesce e verdure). Questo anche in considerazione che il tempo mensa viene valutato come momento formativo rispetto all’apprendimento di una corretta e varia alimentazione.

LE DIETE SPECIALI

come richiederle

Tutte le richieste di attivazione, rinnovo o sospensione di diete speciali per motivi medici e di diete alternative per motivi etico-religiosi potranno essere effettuate esclusivamente scaricando il modulo dal sito <https://www.comunitadellegiudicarie.it/Tematiche/Servizi-per-studenti/Mensa-online> o su www.menuscuole.it. Il modulo di dieta speciale per motivi medici va inviato alla Comunità delle Giudicarie all'indirizzo istruzione@comunitadellegiudicarie.it con allegato il certificato del medico, mentre il modulo di dieta speciale per motivi etico-religiosi va consegnato dal bambino direttamente al personale scolastico/personale di mensa.

Rimane a carico del genitore la responsabilità di riferire, senza ritardo, ogni informazione utile all'aggiornamento tempestivo della dieta speciale del proprio figlio a seguito di qualsiasi intervenuta variazione. Tale informazione deve sempre avvenire in forma scritta inviando una email all'indirizzo istruzione@comunitadellegiudicarie.it

RICHIESTE PER MOTIVI MEDICI

CHI PUÒ FARE RICHIESTA PER MOTIVI MEDICI: Utenti celiaci, affetti da allergie alimentari, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, o che necessitano di regimi dietetici specifici per motivi di salute.

OGNI RICHIESTA PER MOTIVI MEDICI DOVRÀ ESSERE CORREDATA DAL CERTIFICATO DEL PEDIATRA/MEDICO SPECIALISTA RIPORTANTE LA DIAGNOSI E L'ELENCO DEGLI ALIMENTI DA ESCLUDERE DALLA DIETA.

- Per tutti gli utenti (studenti, insegnanti e altro personale scolastico) il certificato medico è valido due anni scolastici, ovvero è valido per l'anno scolastico in cui viene presentato e per quello successivo; dopo tale termine la domanda va ripresentata allegando un nuovo certificato. Solo per patologie croniche o permanenti (celiachia, diabete, ecc.) la richiesta e il certificato valgono per l'intero ciclo scolastico (cinque anni per le scuole primarie, tre anni per le scuole secondarie di primo grado).

Per coloro che devono ripresentare la domanda a seguito della scadenza del certificato medico, si raccomanda di provvedere ad inoltrare la documentazione entro il 30 settembre per evitare la sospensione della dieta.

Carta dei Servizi

- versione 2 - edizione anno 2023 -

