



> **SEMINARI**

Con il patrocinio di



La Città ti invita a pranzo
Incontro sulla ristorazione scolastica

OBIETTIVI AMBIENTALI CAM 2020

- 1.Promuovere sistemi produttivi che rispettino l'ambiente**
- 2.Ottenere alimenti più salubri**
- 3.Ridurre le proteine animali dalla dieta**
- 4.Ridurre i rifiuti e gli sprechi alimentari**
- 5.Ridurre i consumi energetici ed emissioni di gas climalteranti**

DAI CAM 2020

Art. 8.8. Filiera corta e km zero Anche in relazione al contrasto ai cambiamenti climatici e per ridurre i consumi energetici, i CAM privilegiano un servizio più sostenibile, attraverso il criterio premiante della filiera corta ed il km zero, tramite il quale mirano anche a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali e i piccoli produttori biologici (il criterio, per non essere lesivo del principio di tutela della concorrenza, è riferito ai soli prodotti biologici). Per approssciare gli impatti ambientali della logistica e favorire gli imprenditori agricoli evitando di allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi generalmente senza beneficio per i produttori, il CAM prevede infatti un criterio premiante dedicato contestualmente al km zero e alla filiera corta. Tale previsione è finalizzata alla riduzione delle emissioni di gas climalteranti ed al contenimento del consumo di energia da fonti fossili determinati dal trasporto, nonché alla valorizzazione del metodo produttivo biologico, in modo tale di contribuire alla conversione delle produzioni agroalimentari a al sostegno dei biodistretti e altre forme associative tra produttori, come previsto dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico⁹⁰. Il sostegno a filiere corte e locali innovative contribuisce inoltre alla riduzione strutturale dello spreco alimentare, come sostenuto anche dal Comitato per la sicurezza alimentare FAO

PRODOTTI UTILIZZATI NEI MENU

La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli (patate, pomodori, peperoni, cavolfiori, broccoli, cavoli, verze, melanzane, cipolle, porri, zucchine, insalata, kiwi, albicocche, prugne, susine, mele, pere e pesche), prodotti con metodo biologico o col metodo della produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, sono di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte).

L'utilizzo di prodotti di provenienza locale, cioè di approvvigionamenti prossimi ai diretti produttori, privilegia forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori, consente di limitare i passaggi intermedi, inoltre educa alla conoscenza dei prodotti tipici, garantisce freschezza e stagionalità dei prodotti, offre garanzia di qualità e sicurezza alimentare, riducendo infine i livelli di inquinamento a sostegno dell'ambiente. La restante ortofrutta deve provenire da coltivazioni biologiche, cioè deve essere coltivata senza utilizzare pesticidi, di filiera italiana.

E' prevista la fornitura dei prodotti di filiera interamente piemontese (cioè dalla materia prima al prodotto finito realizzato in Piemonte), tra i quali burro, carni avicole di pollo, latte fresco alta qualità, yogurt naturale/alla frutta biologico.

I sotto elencati prodotti devono essere di filiera interamente italiana:

Prosciutto cotto , Tacchino, Farina di mais, Olio di oliva extra vergine, per la cottura degli alimenti, Carne di suino, Formaggi freschi e a media stagionatura, Pomodori pelati/Polpa di pomodoro, Succhi di frutta, purea di frutta biologici, Confettura extra di frutta/gelatine biologici, Aceto rosso/bianco, Piante aromatiche.

Inoltre tutta la carne bovina distribuita nelle scuole pubbliche torinesi è rigorosamente di bovini di età compresa tra 11 e 24 mesi. Le carni provengono da allevamenti che rispettano un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).

Le carni bovine o sono biologiche o di razza piemontese, queste sono etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisce la completa rintracciabilità del prodotto.

ALCUNE LE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

• PRODOTTI DI IV GAMMA

- Sono prodotti di IV gamma le verdure e gli ortofrutticoli freschi che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici finalizzati a garantirne la sicurezza igienica e la valorizzazione, seguendo le buone pratiche di lavorazione.
- Pertanto, si definiscono prodotti ortofrutticoli di IV gamma la frutta, la verdura e, in generale, gli ortaggi freschi, selezionati, lavati, asciugati, confezionati e pronti per il consumo.
- Nella definizione di *prodotti freschi confezionati e pronti per il consumo* rientrano non soltanto le insalate in busta e la frutta di quarta gamma pronte a essere immediatamente consumate "a crudo", ma anche gli ortofrutticoli pronti per essere utilizzati nella preparazione di alimenti da cuocere (es: verdure per minestrone).
- L'offerta di verdure, frutta e ortaggi è articolata in cinque gamme, distinte sulla base delle tecnologie e dei processi di lavorazione applicati al prodotto dal momento della raccolta alla messa in vendita al consumatore finale:
 - Prima gamma: ortofrutta fresca tradizionale
 - Seconda gamma: ortofrutta e verdure in conserva proposte in barattolo
 - Terza gamma: frutta e verdure surgelate
 - Quarta gamma: ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo
 - Quinta gamma: frutta e verdure cotte e ricettate, confezionate e pronte al consumo
- I prodotti in IV gamma, dal momento dell'uscita dallo stabilimento di lavorazione fino al suo utilizzo il prodotto deve essere mantenuto a temperature non superiori a 8°C, devono essere consumati entro due giorni dall'apertura e comunque non oltre la data di scadenza. Il mezzo di conservazione dell'insalata in busta, della frutta confezionata e, in generale, degli ortofrutticoli di IV gamma è infatti il mantenimento della catena del freddo.
- La vita commerciale delle insalate, della frutta e degli ortaggi di IV gamma, nota come *Shelf life*, ha una media di 5 - 7 giorni. Il confezionamento in atmosfera modificata, che avviene solo in alcuni casi, ha lo scopo di incrementare la shelf life inibendo l'azione dei microrganismi aerobi e fenomeni come l'ossidazione, il cambiamento di colore e l'imbrunimento

CATEGORIA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- **PRODOTTI DA AGRICOLTURA CONVENZIONALE O TRADIZIONALE**

- Metodo di coltivazione generalmente intensivo che utilizza prodotti chimici per la difesa e la concimazione delle piante.

- **PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA**

- Metodo di produzione agricola che tende a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, integrandoli con mezzi biologici, genetici e/o colturali. Generalmente chi adotta un metodo di coltivazione agricola integrata aderisce ad un disciplinare di produzione, redatto dall'ente pubblico o dal consorzio di tutela di quella produzione agricola, in cui sono stabiliti i principi attivi, le dosi e le epoche di somministrazione dei prodotti chimici di sintesi oltre ai mezzi di lotta alternativi ai parassiti (es. trappole).

- **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

- Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

- **PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**

- La sigla DOP, la più conosciuta e utilizzata, è ufficialmente riconosciuta e condivisa a livello europeo. Conta più di 400 vini e 160 prodotti italiani registrati, e contraddistingue gli alimenti e i vini le cui caratteristiche gustative possono essere attribuite all'appartenenza a un determinato ambiente geografico: per questo, la sigla è assegnata solo a specialità alimentari prodotte e lavorate in aree precise e secondo un determinato disciplinare di produzione. Grana padano DOP, Parmigiano reggiano DOP, Prosciutto crudo DOP, Asiago DOP, Raschera, Toma DOP

-

- **PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

- Il termine "IGP" è relativo al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

- **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

- Sono definiti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) i prodotti agroalimentari e agricoli destinati all'alimentazione umana, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali. I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni.

- Essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione. Un prodotto agroalimentare può essere insignito del riconoscimento "PAT" qualora vengano accertati i requisiti specifici. Non possono rientrare tra i PAT prodotti ai quali siano già stati attribuiti il marchio di tutela DOP o il marchio di origine IGP. Robiola di Roccaverano, Tome di alpeggioecc.

FILIERA CORTA, PRODOTTO A KM 0 E PRODOTTO LOCALE

- Da diversi anni il consumatore sente parlare di prodotto a km 0, associato spesso sia al concetto di filiera corta sia di prodotto locale; è opportuno però anche in questo caso fare chiarezza sul significato dei termini.
- Il prodotto locale correla tra loro sia il luogo di produzione sia quello ove viene consumato. Tuttavia per il consumatore quando si parla di prodotto locale si pensa subito ad una piccola [azienda agricola](#), piuttosto che ad un insieme di attori che operano in un territorio; il prodotto locale è un concetto geografico legato alla distanza tra produttore e consumatore ma non vi è un parametro preciso, in termini di distanza tra produzione e consumo, per definire un prodotto locale o meno.
- A livello italiano, nell'ambito del progetto ACTT ALCOTRA 2007 – 2013, si è arrivati alla proposta di prodotto locale senza prescindere però dalla valutazione anche del sistema distributivo che unisce le imprese (produttori agricoli, trasformatori, distributori, ristoratori, mense scolastiche, grossisti, etc.) nell'ambito della filiera della ristorazione scolastica.
- Questo sistema distributivo, come detto, correla sia la prossimità geografica, che può essere definita a seconda dei casi da una distanza chilometrica o da un limite amministrativo, e la prossimità relazionale tra gli operatori.
- In questo progetto la prossimità geografica è stata caratterizzata da due situazioni distinte:
- 1) nel caso di un circuito breve, vale a dire 1 con un solo intermediario tra la produzione agricola e la vendita al consumatore finale o alla ristorazione, l'insieme degli attori deve situarsi entro i limiti amministrativi della Provincia di Torino;
- 2) negli altri casi, l'insieme degli attori coinvolti nel circuito distributivo considerato devono trovarsi all'interno dei limiti amministrativi della regione Piemonte.

- In questo testo si parla di prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero o utile e di prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta.
- Per i primi si intendono *i prodotti provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione.*
- I secondi, ovvero i prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta, sono quei prodotti per cui la *filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi, le organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali non sono considerate intermediari.*

GRAMMATURE

Oltre a quello della sicurezza, l'altro principio da cui la ristorazione scolastica non può prescindere è quello della somministrazione di porzioni congrue rispetto alle esigenze nutrizionali degli alunni e coerenti fra le varie componenti del pasto.

Com'è evidente, il pasto consumato a scuola è solo una delle occasioni nelle quali si articola giornalmente l'alimentazione del bambino: quindi, i Menu scolastici devono tener conto del fatto che il bambino, se alimentato correttamente dalla famiglia, dovrebbe fruire almeno di altre due occasioni alimentari, cioè la colazione e la cena, e possibilmente anche della merenda. La consistenza delle porzioni dipende, inoltre, sia dalle caratteristiche dei singoli alimenti (che, avendo componenti nutrizionali diverse, devono essere somministrati in quantità conformi alla necessità dell'organismo), sia dai vari metodi di cottura che riducono anche di molto la porzione servita (es. spezzatino di bovino). Questo spiega perché, in certi piatti, le quantità somministrate appaiono più abbondanti e in altri meno.

Ovviamente le ricette dei piatti somministrati giornalmente agli utenti della ristorazione scolastica tengono conto, per ogni singola componente del piatto stesso, dell'età del bambino. Il piatto da somministrare ad un bimbo del nido sarà di diversa quantità per un utente della scuola per l'infanzia e aumenterà in proporzione per chi frequenta la scuola primaria o secondaria di I grado.

Il peso di ogni singolo componente di un piatto, che come abbiamo visto può variare a seconda dell'età del bambino, viene chiamato "grammatura". I capitolati per la ristorazione scolastica contengono quasi sempre le cosiddette "tabelle dietetiche" nelle quali sono raccolte tutte le ricette impiegate nei Menu.

Ogni ricetta contiene, al suo interno, le diverse grammature di ogni singola componente a crudo, che verrà in seguito convertita secondo precisa proporzionalità a cotto. Tali grammature sono stabilite e proporzionate all'età del bambino.

Chi stabilisce le grammature adatte per i bambini in età scolare?

Il nutrizionista che elabora il Menu si rifà ai cosiddetti L.A.R.N. (LIVELLI RACCOMANDATI DI ASSUNZIONE NUTRIENTI). I LARN la cui ultima edizione è del 2014, essi rappresentano le quantità di nutrienti essenziali per l'organismo umano in rapporto all'età, sesso, attività fisica e situazioni particolari come la gravidanza e l'allattamento.

I controlli sulle grammature dei pasti in distribuzione mediante confronto con il "piatto campione", ovvero un piatto rappresentativo sia in termini di grammature che di qualità di quanto verrà distribuito ai bambini. Il piatto campione dovrà essere allestito dagli addetti dell'azienda di ristorazione e deve essere esposto per tutta la durata della distribuzione.

LARN IV REVISIONE

Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia

La IV Revisione dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) è il documento nazionale che la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) raccomanda a tutti coloro che si occupano di nutrizione. Il volume è frutto del lavoro di esperti riconosciuti di tutta Italia.

LARN PER LE PROTEINE					
	Peso corporeo	AR Fabbisogno medio		PRI Assunzione raccomandata per la popolazione	
	(kg)	(g/kg×die)	(g/die)	(g/kg×die)	(g/die)
LATTANTI					
6-12 mesi	8,6	1,11	9	1,32	11
BAMBINI-ADOLESCENTI					
1-3 anni	13,7	0,82	11	1,00	14
4-6 anni	20,6	0,76	16	0,94	19
7-10 anni	31,4	0,81	25	0,99	31
11-14 anni	49,7	0,79	39	0,97	48
Maschi 15-17 anni	66,6	0,79	50	0,93	62
11-14 anni	50,7	0,77	39	0,95	48
Femmine 15-17 anni	55,7	0,72	40	0,90	50

Tabella B4 - Fabbisogni secondo i LARN 2014 ed apporti nutrizionali del piano alimentare

per bambini di 7-10 anni

Nutrienti

Unità di

misura LARN 2014 Apporti nutrizionali del

piano alimentare

Femmine Maschi

Energia kcal 1818 1980 - 1872

Proteine % En. 12-18 - 14,9

Lipidi % En. 20-35 RI 28,3

Acidi grassi saturi % En. <10 SDT 7,4

Acidi grassi polinsaturi (PUFA totali) % En. 5-10 RI 7,2

Carboidrati totali % En. 45-60 RI 56,7

Zuccheri totali % En. <15 SDT 14,1

Proteine g 31

Fibra alimentare g 8,4 g/1000 kcal AI 22

Calcio mg 1100 PRI 925

Fosforo mg 875 PRI 1235

Ferro mg 13 PRI 13 16

Magnesio mg 150 PRI 310

Zinco mg 8 PRI 10 13

Vitamina A (retinolo eq.) mcg 500 PRI 741

Vitamina C mg 60 PRI 139 177

Vitamina E mg 8 AI 11

Folati equivalenti mcg 250 PRI 404

Vitamina D mcg 15 PRI 2

Vitamina B6 mg 0,9 PRI 2

Vitamina B12 mcg 1,6 PRI 5

Tabella A4 -Quantità e frequenze di consumo per bambini di 7-10 anni

ALIMENTI QUANTITA' CONSIGLIATA* FREQUENZE DI CONSUMO

Pasta/riso, polenta, orzo, farro, ecc. 70 g 2 volte al giorno

Pane 50 g 2-3 volte al giorno

Pizza 200 g

1 volta alla settimana

(in sostituzione di pasta, riso, pane,

patate, ecc.)

Prodotti da forno e cereali da colazione 4 biscotti o 4 fette biscottate

o 40 g cereali da colazione 1 volta al giorno

Patate 150 g 1 volta alla settimana

Verdure 50 g insalate (es.: pomodori, lattuga, ecc.) o

150 g da cuocere (es.: bieta, spinaci, ecc.) 2 volte al giorno

Frutta fresca 100 g 2-3 volte al giorno

Frutta secca a guscio 30 g 3 volte a settimana

Legumi 90 g freschi o 30 g secchi 3 volte alla settimana

Latte vaccino 200 mL 1 volta al giorno

Yogurt 125 g (1 vasetto) 5 volte alla settimana

Formaggio

70 g fresco (es.: mozzarella)

o 50 g semistagionato (es.: caciotta)

o 30 g stagionato (es.: parmigiano)

3 volte alla settimana

Pesce** 80 g 3 volte alla settimana

Carne*** 80 g 3 volte alla settimana

Uova 50 g (un uovo) 2 volte alla settimana

Olio 10 g extra vergine di oliva 2 e . volte al giorno

Dolci

50 g dolci da forno

(es.: crostata, ciambellone, ecc.)

o 25 g cioccolato, marmellata, ecc.

o 100 g dolci a cucchiaio

(es.: gelato, budino, ecc.)

3 volte alla settimana

Acqua 200 mL (un bicchiere medio) 6 bicchieri (circa 1200 mL) nell'arco

della giornata

** Le quantità si riferiscono all'alimento crudo, al netto degli scarti o, in alcuni casi, pronto per il consumo (es.: latte e derivati, pane, ecc.).*

*** Limitare il consumo di pesce di taglia grande (es.: tonno e pesce spada).*

**** Preferire tagli magri e carne bianca (pollo, tacchino, volatili e coniglio*

Grammatura primi

Pasta asciutta nei vari formati e riso	60	70	80
Ravioli di magro freschi/surgelati	70	90	130
Pasta asciutta nei vari formati	60	70	80
Tagliatelle secche all'uovo	60	70	80
Pasta nei vari passati	30	35	40
Riso nei vari passati	30	35	40
Pastina in brodo	35	40	45
Orzo perlato	30	35	40
Farro	30	35	40
Crostini	30	35	40
Farina di mais per polenta	45	50	65

Alcuni secondi di esempio

FESA DI TACCHINO AL SUGO DI POMODORO

Fesa di tacchino	70	80	100
Olio evo	3	3	5
Carote	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Aglione, rosmarino, salvia	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori pelati	25	30	35
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ALCUNI ESEMPI DI GRAMMATURE

COTOLETTA DI LONZA IMPANATA ALLA MILANESE

Lonza	70	80	100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Uova pastorizzate	12	12	12
Olio evo	5	5	7
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SALSICCIA DI SUINO IN UMIDO

Salsiccia di puro suino	70	80	100
Pomodori pelati	50	60	70
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche e ortaggi per salsa	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

ARROSTO DI BOVINO/ARROSTO DI LONZA

Carne di bovino adulto (coscia)/lonza	80	90	110
Olio evo	5	5	7
Piante aromatiche e ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

SPEZZATINO DI BOVINO IN UMIDO

Carne di bovino adulto (spalla/reale)	90	100	120
Pomodori pelati	30	35	40
Olio evo	2	2	3
Piante aromatiche ed ortaggi	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

**CALCOLI BROMATOLOGICI
MENU' SCUOLA PRIMARIA
SECONDA FASCIA- INVERNALE**

PRIMA SETTIMANA	PROTEINE	LIPIDI	GLUCIDI
Lunedì			
RAVIOLI DI MAGRO AL POMODORO (GR.90) KCAL 510	9,9	9,58	71,19
TORTINO PATATE E PROSCIUTTO KCAL 152,69	8,76	10,9	8,91
PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO GR.70 KCAL 78.04	3,78	5	4,48
PANE GR 60 KCAL 187,8	4,62	3,48	34,5
DESSERT KCAL 146.8	2,2	6	21
Totale kcal 1092	29,26		
Martedì			
VELLUTATA DI PROTEINE CON RISO KCAL 223,97	5,84	3,93	41,16
POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO (BOVINO 70GR) KCAL 200.3	19,58	9,42	9,3
BASTONCINI DI PATATE AL FORNO(150GR)	2,61	6,24	22,2
PANE GR 60 KCAL 187,8	4,62	3,48	34,5
BANANA KCAL 22	0	0	22
TOTALE KCAL 854.87	32,65		

Mercoledì			
ORECCHIETTE AL RAGU DI SOIA (GR.70) KCAL 187	20,61	9,63	61,2
COSCIA DI POLLO ARROSTO GR.170 KCAL 187	20	11	0
INSALATA MISTA VERDE-CAROTE KCAL 58.92	0,82	5	2,66
PANE GR 60 KCAL 187,8	4,62	3,48	34,5
MIX FRUTTA DI STAGIONE KCAL 54	0,5	0	13
TOTALE KCAL 901.63	46,55		
Giovedì			
PASSATO DI LENTICCHIE E CANNELLINI CON PASTA KCAL 293.97	14,23	3,89	50,51
BRA-CRESCENZA-STRACCHINO GR.60 KCAL 190.32	12,48	15,6	0
PATATE LESSE CON PREZZEMOLO GR 130 KCAL 158,91	2,26	8,07	19,31
PANE GR 60 KCAL 187,8	4,62	3,48	34,5
FRUTTA KCAL 64	0	0	16
TOTALE KCAL 895	33,59		

RIEPILOGO DIETE ANNO SCOLASTICO 2021-22

PATOLOGIA	CAMST	EUTOURIST	LADISA
ALLERGIA	169	149	29
ALTRO	22	7	2
AUTISMO	16	20	3
AVVERSIONE	1	3	1
CELIACHIA	79	81	18
COLON IRRITABILE	4	1	0
DIABETE	11	7	0
DISFAGIA	15	15	9
DISLIPIDEMIA	0	3	0
EPATOPATIA	0	4	0
ERRORI CONGENITI DEL METAB.	2	1	0
FAVISMO	43	49	11
INTOLLERANZA	28	39	9
INTOLLERANZA AL LATTOSIO	26	25	7
MALATTIE CRONICHE INTESTIN.	1	0	0
OBESITA'	2	2	0
REFLUSSO GASTRO-ESOFACEO	10	6	1
STIPSI	5	4	0
TOTALE	434	416	90

COMMISSIONE MENSA PIATTAFORMA PRISMA MENSA

Uno dei metodi più diretti per poter controllare l'andamento della refezione scolastica è quello di costituire una Commissione Mensa (C.M.) con lo scopo di perseguire un continuo miglioramento del servizio mediante attività di vigilanza, di proposizione e di educazione alimentare.

Uno dei maggiori compiti della C.M. è quello di creare un collegamento tra chi fruisce del servizio mensa e chi lo gestisce e l'amministrazione comunale che lo affida in gestione.

Tra i compiti di vigilanza che vengono attribuiti dai diversi regolamenti rientrano i seguenti::

- verificare il rispetto di capitolato, tabelle dietetiche, tempi di trasporto e distribuzione pasti
- verificare il comportamento igienico-sanitario di tutto il personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio
- verificare la qualità dei pasti e il loro gradimento da parte dei bambini
- verificare la correttezza delle porzioni
- verificare le scadenze e la corretta conservazione (temperatura,..) dei prodotti stoccati nelle dispense o magazzino della mensa
- verificare l'igiene degli impianti e degli ambienti predisposti alla preparazione dei pasti e la sala refettorio
 - verificare la corretta somministrazione dei pasti alternativi per i bambini intolleranti o con particolari problemi alimentari
- farsi portavoce di segnalazioni raccolte tra gli utenti
- proporre soluzioni migliorative laddove necessarie
- promuovere le iniziative di educazione alimentare per tutte le fasce scolari in collaborazione con gli insegnanti referenti di educazione alla salute, il SIAN e altri enti.

Per svolgere le suddette funzioni, i membri della Commissione Mensa possono effettuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, sopralluoghi sia presso il centro cottura sia presso le sedi di refezione, e compilare una scheda di valutazione del servizio. La Commissione può relazionare e segnalare eventuali reclami al Servizio di Ristorazione Scolastica avvalendosi esclusivamente della piattaforma online Prisma Mensa ferma restando la possibilità di redigere verbali interni in merito allo svolgimento della propria attività.

Considerando che tra i punti da verificare vi è il comportamento igienico – sanitario del personale coinvolto nelle diverse fasi del servizio, è importante che, i membri della Commissione Mensa, durante le visite indossino camice e copricapo, non tocchino alimenti, attrezzature e utensili ed evitino ogni intralcio al normale funzionamento delle attività. Nei nidi e scuole per l'infanzia, i componenti della Commissione possono assistere in particolare all'arrivo delle derrate e verificarne la conformità al capitolato d'appalto. Non è, invece, consentita la permanenza in cucina durante la preparazione dei pasti: eventuali controlli all'interno di questo locale possono essere effettuati prima dell'inizio della manipolazione delle derrate o dopo la distribuzione dei pasti.

Perché il controllo sia efficace e basato su evidenze oggettive, è molto importante che i membri siano adeguatamente informati sui criteri adottati nella scelta del menu e sulle finalità educative della mensa scolastica che, oltre a fornire un pasto salubre e gradito, deve farsi promotrice della diffusione di corrette abitudini alimentari.

Costituzione, durata e composizione della Commissione Mensa

Le Commissioni Mensa possono essere costituite presso ogni singola scuola intesa come plesso dove viene erogato il servizio di ristorazione scolastica previa nomina da parte del Dirigente Scolastico (per le scuole statali) o del Responsabile Pedagogico (per le scuole comunali). La nomina della Commissione Mensa avviene tramite l'accreditamento dei suoi componenti sulla piattaforma online [Prisma Mensa](#).

L'accreditamento costituisce il presupposto irrinunciabile per il regolare funzionamento della Commissione Mensa.

La Commissione viene nominata all'inizio dell'anno scolastico con durata di due anni scolastici e decade con la fine del secondo anno scolastico successivo a quello della nomina. Tuttavia può rimanere in carica fino a quando non si provvede all'insediamento della nuova Commissione, ma non oltre il mese di dicembre dell'anno di scadenza.

Qualora nel corso dei due anni scolastici previsti per la Commissione vengano a decadere dalle funzioni alcuni suoi componenti oppure nel caso di dimissioni, il Responsabile scolastico provvede alla loro sostituzione mediante nuove nomine, anche al fine di garantire il numero minimo di componenti; così come in tale arco temporale è comunque possibile l'integrazione della Commissione mediante nuove nomine nell'ambito dei limiti massimi di composizione (ogni singolo componente la commissione, comunque, può essere riconfermato al massimo per tre anni scolastici).

CONTROLLI SUL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Premessa

- Il servizio di ristorazione è erogato agli alunni delle scuole della Città di Torino (asilo nido, scuole infanzia comunali e statali, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado) che ne fanno richiesta.
- Il servizio si inserisce nelle attività socio educative della scuola ed ha come obiettivo quello di promuovere una corretta educazione alimentare.
- L'erogazione del servizio coinvolge diversi soggetti che se ne occupano:
- -il Comune che tramite il Servizio di Ristorazione, predispone il Capitolato d'appalto, la gara per l'affidamento del servizio e di seguito sovrintende all'erogazione e al controllo del servizio;
- -le Scuole del territorio comunale, cui spettano alcuni compiti connessi allo svolgimento del servizio, come ad esempio la prenotazione dei pasti;
- -le Ditte aggiudicatrici dell'appalto che preparano giornalmente i pasti nei loro centri di cottura per le scuole primarie e secondarie, e nelle cucine degli asili nido e delle scuole d'infanzia.
-

Il controllo sul servizio di ristorazione è regolamentato dal Capitolato d'appalto, si svolge quotidianamente a campione, senza preavviso al fine di garantire l'imprevedibilità, la sicurezza ambientale e alimentare e a migliorare la qualità dei pasti dispensati.

Il servizio di ristorazione scolastica si avvale per l'attività di controllo dell'operato svolto da personale addetto interno (ACQ Addetto al controllo qualità) e dell'attività svolta in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio (OEC Organismo esterno di controllo).

Il personale interno svolge l'attività presso i nidi, le scuole d'infanzia, le scuole dell'obbligo cittadine.

Il Laboratorio Chimico esegue i controlli presso i centri di cottura, i nidi, le scuole d'infanzia, le scuole dell'obbligo cittadine, effettuando anche controlli sulle grammature, le analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti e sulle superfici.

Obiettivi

Garantire che l'attività di controllo del servizio di ristorazione sia attuata nel rispetto dei seguenti aspetti:

della corretta applicazione dei principi di igiene alimentare e del sistema di autocontrollo con le necessarie tecnologie, strumentazioni, risorse e know how, il servizio di Ristorazione Scolastica della Città investe molte energie nell'attività di verifica e controllo di tutti i processi connessi al servizio: dall'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione, al confezionamento dei pasti, al trasporto, alla distribuzione, al lavaggio delle stoviglie.

rispetto delle prescrizioni e innovazioni in tema di sostenibilità ambientale, approvvigionamento delle materie prime, processi di preparazione dei pasti ed erogazione del servizio, a tutela di sicurezza e salute sia dei piccoli utenti, sia della comunità tutta. Il Capitolato, infatti, redatto secondo le specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.), stabilisce che tali specifiche debbano essere rispettate e verificate con continuità per qualificare l'appalto come sostenibile e che sia garantita la fornitura di prodotti di origine protetta e di quelli iscritti nel registro delle specialità tradizionali garantite, oltre all'ulteriore incremento rispetto ai requisiti obbligatori dei prodotti di provenienza biologica. A garanzia della sicurezza igienica e dell'integrità dei pasti distribuiti è pertanto indispensabile un rigoroso piano di controlli a tutela dell'osservanza, da parte degli aggiudicatari del servizio, di tutti i processi di lavorazione, con particolare riferimento alla corretta tempistica, alla temperatura di consegna dei prodotti la corretta separazione dei flussi di lavoro, dell'adeguatezza, della congruità alle realtà operative e del rispetto del manuale di autocontrollo, dei diagrammi di flusso, della somministrazione dei pasti dietetici, dei menu alternativi e dei pasti nelle situazioni di emergenza, dei centri di cottura, dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate, ecc...

Specifiche tecniche documenti di controllo e modulistica in uso al personale interno addetto

Documenti di controllo

Per svolgere adeguatamente i controlli è necessario far riferimento alla seguente documentazione

:

- **Capitolato d'appalto e relativi allegati;**

Moduli di controllo

I moduli da compilare si suddividono in giornalieri, periodici e annuali:

- giornalieri e periodici: M109 (Check list), M070 (controllo diete), M071 (controllo temperature);
- annuali M106 (Idoneità siti), M108 programmazione dei controlli, M180 Memo attività da controllare

Tappe del controllo scuole pre obbligo e obbligo

Controlli giornalieri

Controlli da "M109 Check list"

I controlli giornalieri sono i seguenti.

Documento di trasporto DDT confronto derrate con menù e modulo ricevimento merci, presenza pasto scorta

Corpi estranei

Rapporto addetti/utenti

Visiona il foglio firme del personale presente nella scuola e si confronta con quanto indicato nell'art. ... del capitolato, sul modulo si annotano i nominativi del personale presente e le ore di lavoro.

Prodotti biologici e prodotti da commercio equo e solidale

Rilevamento temperatura Presenza utilizzo e igienizzazione termometro

Realizzazione piatti secondo procedura aziendale

Pulizia locali adibiti a servizio armadietti personali e trespolti portarifiuti

Comportamento etico ed igienico corretto e Abbigliamento addetti

Quantità derrate , confronto con DDT (documento di trasporto) e prodotti consegnati ed esecuzione porzioni

Planimetria localizzazione esche comprese quelle per gli alati e applicazione procedura disinfestazione e derattizzazione compresi insetti alati

Verifica della corretta dotazione e della pulizia delle stoviglie pluriuso

Etichettatura prodotti alimentari verifica shelf life e indicazione di allergeni

Grazie per l'attenzione

Buon Natale e Buone Feste