

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONI SCOLASTICHE

Adottato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 332 del 29/30 settembre 1997.

Richiesta chiarimenti da parte del Comitato Regionale di Controllo di Venezia con ordinanza n. 2470/C del 17 ottobre 1997.

Integrato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 16 del 9 Febbraio 1998 divenuta esecutiva per decorso del termine in data 15 marzo 1998.

Modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 197 del 16/12/2002.

INDICE:

- Articolo 1 - Obiettivi
- Articolo 2 - Produzione
- Articolo 3 - Funzionamento
- Articolo 4 - Utenza
- Articolo 5 - Personale addetto al servizio
- Articolo 6 - Iscrizioni
- Articolo 7 - Deroga
- Articolo 8 - Centri estivi
- Articolo 9 - Determinazione dei costi
- Articolo 10 - Determinazione contributo carico utenza
- Articolo 11 - Controlli contabili
- Articolo 12 - Recupero crediti
- Articolo 13 - Entrate
- Articolo 14 - Esenzione totale
- Articolo 15 - Esenzione parziale
- Articolo 16 - Controlli
- Articolo 17 - Refettori
- Articolo 18 - Menu
- Articolo 19 - Pasti sostitutivi e rimborsi
- Articolo 20 - Sospensione mensa
- Articolo 21 - Diete alternative
- Articolo 22 - Diete personalizzate
- Articolo 23 - Prescrizioni alimentari per esigenze religiose
- Articolo 24 - Competenze del personale addetto
- Articolo 25 - Tariffe buoni pasto
- Articolo 26 - Consulta comunale
- Articolo 27 - Comitati mensa
- Articolo 28 - Iniziative di collaborazione
- Articolo 29 - Organi consultivi
- Allegato A "Scheda di rilevazione"
- Allegato B "Tabella dietetiche e menu tipo"

Articolo 1 Obiettivi

La refezione scolastica è un servizio a domanda individuale così come stabilito dal Decreto Ministeriale 31/12/1983 con il quale la scuola realizza, al pari di altri momenti della giornata scolastica, le sue finalità socio-educative nei confronti degli alunni assicurando loro, in particolare, la possibilità di realizzare il prolungamento dell'orario scolastico. E' quindi finalità dell'Amministrazione Comunale perseguire il raggiungimento di una sempre migliore qualità del

servizio, facendo sì che con una corretta gestione sia mantenuto alto il livello della qualità delle refezioni pur mantenendo equo il contributo di compartecipazione.

L'Amministrazione Comunale promuove, in accordo con l'Amministrazione Scolastica, iniziative atte a sviluppare una corretta educazione alimentare rivolta ai genitori ed agli alunni.

Articoli 2

Produzione

I pasti sono confezionati in cucine centralizzate gestite dal Comune o tramite cucine centralizzate di proprietà comunale ed affidate in gestione ad esterni.

Articolo 3

Funzionamento

Il funzionamento del servizio è assicurato da un apposito ufficio alle dipendenze del Settore Pubblica Istruzione.

Articolo 4

Utenza

Il servizio di refezione è diretto agli studenti delle scuole materne, elementari e medie statali nonché alle scuole materne comunali.

E' presupposto per la concessione del servizio il proseguimento delle attività scolastiche in orario pomeridiano.

Articolo 5

Personale addetto al servizio

Usufruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni:

- gli operatori scolastici (personale docente e non docente) dipendenti dell'amministrazione comunale in servizio al momento della mensa anche se con funzioni di appoggio o in compresenza (vedi deliberazione di giunta comunale n. 3089 del 21/05/1990);
- gli insegnanti statali in servizio al momento della mensa anche se con funzioni di appoggio o in compresenza (vedi Decreto Ministeriale del 16/05/1996).

Articolo 6

Iscrizioni

Le iscrizioni alla refezione scolastica vengono raccolte dal personale appositamente incaricato presso le istituzioni scolastiche il cui data numerico, distinto per classe, deve essere trasmesso all'ufficio refezioni scolastiche al momento in cui viene approvato il calendario delle lezioni per l'anno scolastico.

Articolo 7

Deroga

Oltre il termine dell'articolo 6 potranno essere ammesse iscrizioni unicamente nei casi di trasferimento di abitazione da altro Comune o per particolari necessità.

Articolo 8

Centri estivi

Il servizio di refezione scolastica sarà erogato anche per la durata dei "Centri Estivi" purchè le modalità e criteri vengano concordati con l'Amministrazione Comunale la quale eserciterà la vigilanza.

Articolo 9

Determinazione dei costi

Il costo complessivo del servizio di refezione scolastica in base al Decreto Legislativo 28/02/1983

n. 55 convertito in Legge 131/1983 e dell'articolo 14 comma 4) del Decreto Legislativo 28/12/1989 n. 415 convertito in Legge 28/02/1990 n. 38, viene determinato facendo riferimento alle previsioni includendo tutte le seguenti spese:

- spese per il personale comunque adibito anche ad orario parziale compresi gli oneri riflessi;
- spese per acquisto di beni e servizi;
- spese per le manutenzioni ordinarie;
- spese per i trasferimenti e le quote di ammortamento tecnico e finanziario degli impianti ed attrezzature;
- costi comuni a più servizi imputati ai singoli servizi sulla base di apposite percentuali.

Tali spese dovranno essere indicate a corredo del bilancio consuntivo.

Articolo 10

Determinazione contributo a carico utenza

Il contributo da parte dell'utente sarà determinato tenendo conto del costo complessivo del servizio come determinato dall'articolo 9 e dal rapporto tra questo e le entrate derivanti dai tickets di cui all'articolo 13.

La percentuale di copertura della spesa per mezzo dei contributi degli utenti non potrà essere superiore al 60%.

Ogni variazione al suddetto contributo non potrà avvenire che dopo un aumento a consuntivo delle spese nella percentuale del 20% a partire dai risultati del conto consuntivo dell'anno di approvazione del presente regolamento calcolato con i criteri di cui all'articolo 9.

L'adeguamento delle tariffe avrà effetto dall'anno scolastico successivo a quello in cui si è verificata la variazione.

Articolo 11

Controlli contabili

Il controllo dei pagamenti viene garantito dall'Ufficio Rette del servizio refezione scolastica, sulla base dei riepiloghi mensili trasmessi dalle singole scuole.

Gli eventuali mancati pagamenti saranno di norma contestati entro due mesi dalla data di consumazione del pasto e comunque non oltre la fine dell'anno scolastico (agosto).

L'Ufficio Refezioni Scolastiche è referente per l'eventuale richiesta, da parte degli utenti, della documentazione relativa al servizio in ossequio a quanto disposto dalla Legge 241/90.

Articolo 12

Recupero crediti

In caso di mancato pagamento determinerà l'attivazione delle procedure per il recupero coattivo del credito.

Articolo 13

Entrate

Ai sensi dell'articolo 4 del Decreto Legislativo 25/02/1995 n. 77 le entrate sono iscritte in bilancio al lordo delle spese di riscossione a carico dell'amministrazione e di altre eventuali spese ad esse connesse.

Le entrate sono composte dalle seguenti voci:

- proventi per refezioni scolastiche;
- contributo dallo Stato per servizio mensa personale docente;
- contributo comunitario per la somministrazione di latte e prodotti caseari;
- eventuali altri contributi.

Articolo 14

Esenzione totale

Per ottenere l'esenzione totale dal pagamento del servizio di refezione scolastica i richiedenti dovranno presentare la certificazione I.S.E.E. ai competenti uffici dei Consigli di Municipalità e dei Consigli di Quartiere.

Avranno diritto all'esenzione totale tutti coloro che presenteranno l'indicatore della situazione economica equivalente (I.S.E.E.) risultante dalla dichiarazione sostitutiva unica per un importo non superiore a €uro 6.204,00.

Alla consegna dei tickets esenti provvederanno i competenti uffici dei Consigli delle Municipalità e dei Consigli di Quartiere in collaborazione con il servizio di ristorazione scolastica al quale dovranno essere trasmessi gli elenchi degli aventi diritto all'esenzione.

Coloro che ritengano di aver diritto a tali esenzioni dovranno presentare la relativa dichiarazione entro il 30 settembre di ogni anno e l'eventuale esenzione avrà valenza dall'inizio dell'anno scolastico.

Nel caso in cui la dichiarazione venga presentata dopo tale data l'eventuale diritto all'esenzione decorrerà dalla data di ricevimento presso i competenti uffici dei Consigli delle Municipalità e dei Consigli di Quartiere.

Il valore dell'importo dell'indicatore verrà adeguato annualmente sulla base della variazione percentuale dell'indice ISTAT con apposita determinazione dirigenziale.

Si precisa che la concessione di tickets gratuiti dà diritto alla consumazione di un pasto completo, nelle proporzioni stabilite nella tabella dietetica di cui all'allegato B.

Articolo 15

Esenzione parziale

E' consentita un'esenzione parziale per i nuclei famigliari con più di un figlio frequentante le scuole sotto specificate e precisamente nel seguente caso:

I.S.E.E. (Indicatore della situazione economica equivalente), risultante dalla dichiarazione sostitutiva unica, per un importo compreso tra € 6.204,01 e € 12.600,00 suddiviso nelle fasce sottoindicate.

Fermo restando che la quota di uno dei figli dovrà essere corrisposta per intero, per gli ulteriori figli che usufruiscono del servizio mensa, viene concessa la seguente esenzione annuale:

I.S.E.E. compreso tra € 6.204,01 e € 8.336,00

utente frequentante la scuola materna
concessione di n.60 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 5 gg. di rientro)
concessione di n.60 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 3- 4 gg. di rientro)
concessione di n.45 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 1- 2 gg. di rientro)
concessione di n.30 tickets gratuiti

I.S.E.E. compreso tra € 8.336,01 e € 10.468,00

utente frequentante la scuola materna
concessione di n.50 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 5 gg. di rientro)
concessione di n.50 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 3-4 gg. di rientro)
concessione di n.40 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 1-2 gg. di rientro)
concessione di n.25 tickets gratuiti

I.S.E.E. compreso tra €10.468,01 e €12.600,00

utente frequentante la scuola materna
concessione di n.40 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 5 gg. di rientro)
concessione di n.40 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 3-4 gg. di rientro)
concessione di n.30 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 1-2 gg. di rientro)
concessione di n.20 tickets gratuiti

La consegna dei tickets agli aventi diritto avverrà con le modalità di cui all'art.14.

Se per qualsiasi motivo, l'utente che ha diritto all'esenzione parziale, comincia a frequentare la scuola ad anno scolastico iniziato fruirà di un numero di buoni pasti gratuiti in modo proporzionale al periodo interessato.

I termini di presentazione della certificazione I.S.E.E. restano quelli fissati per le esenzioni totali.

Il valore dell'importo degli indicatori verrà adeguato annualmente sulla base della variazione ISTAT con apposita determinazione dirigenziale.

Si precisa che la concessione di tickets gratuiti dà diritto alla consumazione di un pasto completo, nelle proporzioni stabilite nella tabella dietetica di cui all'allegato B.

Particolari situazioni di disagio sociale del soggetto richiedente la prestazione agevolata saranno attentamente valutate in presenza di apposita relazione a cura dei servizi sociali.

Articolo 16 Controlli

Sull'andamento del servizio viene esercitato il controllo igienico-sanitario ed organolettico mediante prelievi di analisi microbiologiche, merceologiche e chimiche sulle materie prime e sui cibi pronti, verificando tempi e metodi di veicolazione dei pasti e la successiva consumazione nei refettori. Tali incarichi vengono assolti avvalendosi di personale proprio e/o di ditte e/o enti e/o altri specializzati nel settore.

Il controllo a vista sulla quantità e qualità del servizio viene esercitato da ispettori del Settore Pubblica Istruzione nonché dai Comitati mensa scolastici.

Nel complesso l'Amministrazione garantirà i seguenti controlli:

- controllo della qualità delle derrate alimentari impiegate, con particolare riguardo alla corrispondenza con quanto stabilito dal capitolato speciale d'appalto, mediante valutazioni a vista, analisi merceologiche, analisi chimiche e analisi microbiologiche;
- controllo del rispetto del menu e dell'entità delle porzioni, stabilite con precisione dalle tabelle delle grammature facenti parte integrante del capitolato d'appalto;
- controllo delle modalità di conservazione e di manipolazione delle derrate alimentari, dei semilavorati e dei cibi pronti al consumo, ai fini del mantenimento delle caratteristiche di salubrità sotto il profilo igienico-sanitario, di valore nutritivo e di gradevolezza desiderabili, mediante valutazioni a vista e prelievi di campioni per analisi chimiche e microbiologiche;

- controllo igienico- sanitario degli ambienti, delle attrezzature e delle procedure di sanificazione cui vengono sottoposti, nonché dell'igiene personale e del comportamento degli addetti;
- controllo sugli aspetti nutrizionali con eventuale formulazione di nuovi menu, tabelle dietetiche e calcolo del fabbisogno calorico;
- controllo del grado di accettazione dei pasti e dei singoli piatti da parte degli utenti, e relative motivazioni, mediante attività concordate con il personale scolastico: interviste in mensa e/o in classe, compilazione di schede ai fini di una elaborazione statistica;
- incontri informativi con le famiglie degli utenti e con il personale scolastico, in merito alla qualità del servizio di mensa scolastica, su richiesta delle singole scuole e programmati dall'Amministrazione Comunale.

Articolo 17 Refettori

Per ragioni igienico- sanitarie è fatto espresso divieto di utilizzare i locali adibiti a refettorio per altri usi (attività, didattiche, allestimento seggi elettorali, feste di compleanno, ecc.).

Articolo 18 Menu

Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che più si adeguano all'andamento delle stagioni sono stati istituiti tre menu suscettibili di variazioni durante l'anno scolastico.

Articolo 19 Pasti sostitutivi e rimborsi

Nel caso in cui si verifichi che la produzione del pasto non sia qualitativamente conforme alle risponderenze organolettiche o comunque a causa di grave disservizio, gli utenti avranno diritto ad un immediato pasto sostitutivo e ciò comunque dopo immediata segnalazione ben dettagliata dei comitati mensa o degli insegnanti presenti al momento del pasto o dal personale ausiliario all'ufficio refezioni scolastiche che si comporterà di conseguenza.

Nel caso in cui per motivi tecnici o di procedura gli utenti non riescano ad usufruire del pasto sostitutivo l'Amministrazione, con disposizione motivata, potrà disporre affinché il buono pasto consegnato possa essere utilizzato per il pasto successivo.

Articolo 20 Sospensione mensa

Ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche, in occasione di uscite programmate o per qualsiasi altra iniziativa che comporti la sospensione della mensa, hanno l'obbligo di darne comunicazione scritta all'ufficio refezioni scolastiche almeno con un anticipo di quattro giorni (sabato e domenica esclusi) prima del verificarsi dell'evento.

Articolo 21 Diete alternative

Gli alunni affetti da allergie o intolleranze alimentari hanno diritto di norma alla seguente dieta, perché a basso contenuto allergizzante:

- riso bollito all'olio di oliva;
- formaggio o fesa di tacchino ai ferri;
- contorno del giorno (se tollerato dal bambino)

Questa dieta alternativa può essere somministrata oltre che per i casi certificati dal medico curante e vistati dal medico scolastico, anche per situazioni di emergenza.

I suddetti certificati dovranno essere fatti pervenire all'ufficio refezioni scolastiche che comunicherà alla cucina il nominativo del bambino e l'autorizzazione alla somministrazione della dieta.

Articolo 22

Diete personalizzate

Non è prevista la produzione da parte delle cucine di diete personalizzate a qualsiasi titolo.

Articolo 23

Prescrizioni alimentari per esigenze religiose

E' concessa, su richiesta del genitore tramite l'istituzione scolastica, la variazione di menu per motivi religiosi e per i soli alimenti non consentiti dalla medesima religione.

Articolo 24

Competenze del personale addetto

Agli operatori scolastici sono state assegnate le seguenti competenze:

- porzionatura e condimento vivande;
- pulizia degli utensili per la porzionatura e distribuzione dei pasti;
- prelavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti;
- controllo e conteggio dei tickets pasto, quantificazioni giornaliere e ordinanze dei pasti.

Per la prestazione del servizio refezione il personale deve indossare una vestaglia chiara e pulita, esclusivamente destinata al tempo necessario per l'erogazione del servizio nonché un apposito copricapo. Questa dotazione viene fornita dall'Amministrazione Comunale su base annuale.

Gli operatori scolastici dovranno partecipare ai corsi di formazione e aggiornamento nell'ambito dei quali verranno approfondite anche le seguenti tematiche:

- il rapporto con l'utenza;
- il rapporto con i gruppi di lavoro afferenti al servizio;
- il momento del pranzo;
- lo scodellamento (con particolare riguardo alla grammatura, la presentazione del cibo, l'igiene nella manipolazione degli alimenti e l'uso dei condimenti);

Articolo 25

Tariffe buoni pasto

Gli alunni che hanno titolo al servizio usufruiscono della refezione scolastica attraverso l'utilizzo dei buoni pasto del seguente importo suddivisi per fasce d'utenza:

SCUOLA MATERNA		SCUOLA ELEMENTARE E MEDIA INFERIORE	
Ticket singolo	L. 5.200	Ticket singolo	L. 5.700
Blocco 10 tickets	L. 49.400	Blocco 10 tickets	L. 54.150

Il valore del buono pasto potrà essere adeguato solo con apposito provvedimento sentita la competente Commissione Consiliare.

Si precisa che il valore nominale del ticket dà diritto alla consumazione di un pasto completo nelle proporzioni stabilite nella tabella dietetica di cui all'allegato B.

Articolo 26

Consulta Comunale

La Consulta Comunale per la Scuola e l'Istruzione, istituita con deliberazione del Consiglio Comunale n. 62 in data 16/05/1994, ha il compito, fra l'altro, di formulare proposte ed esprimere pareri all'Amministrazione sulle tematiche afferenti al servizio di refezione scolastica e relative tariffe, anche avvalendosi della collaborazione dei Comitati Mensa autonomamente operanti nelle singole scuole.

I pareri e le proposte formulate dalla Consulta faranno principalmente riferimento al Settore Pubblica Istruzione e alla V^a Commissione Consiliare.

Articolo 27

Comitati mensa

I Comitati Mensa, autonomamente costituiti all'interno di ogni Circolo, contribuiranno al miglioramento del servizio formulando valutazioni e considerazioni su tutto quanto riguarda le refezioni scolastiche occupandosi in particolare di:

- valutazioni a vista del grado di pulizia e di ordine degli ambienti e del personale;
- valutazione organolettica ed a vista delle derrate e del loro stato di conservazione;
- valutazione del gradimento dei pasti da parte dell'utenza anche utilizzando l'apposita scheda di rilevazione elaborata di concerto da Consulta e Amministrazione, allegata al presente regolamento e della cui stampa e distribuzione dei centri cottura e nei refettori scolastici si farà carico l'Amministrazione Comunale.

I Comitati potranno avvalersi della collaborazione della Commissione Servizi della Consulta e, tramite questa, mantenere un costante rapporto con l'Amministrazione Comunale e accedere a tutte le informazioni utili all'espletamento dei propri compiti.

L'Amministrazione Comunale inoltre, su richiesta del Presidente della Consulta, fornirà la documentazione relativa agli appalti, le relazioni periodiche relative ai controlli di qualità e quant'altro potrebbe essere necessario alla formulazione delle valutazioni di cui alla premessa del presente articolo.

Articolo 28

Iniziative di collaborazione

Il servizio di refezione scolastica potrà essere erogato anche a scolaresche provenienti da altri Comuni o Paesi nel caso di gemellaggi o visite d'istruzione formalizzate dalle Istituzioni Scolastiche e concordate nei modi e termini con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 29

Organi consultivi

Ogni ulteriore deliberazione a modifica e/o integrazione al presente regolamento rimane di competenza del Consiglio Comunale ai sensi dell'articolo 32 Legge 08/06/1990 n. 142.

ALLEGATO A – 1/5

<i>COMUNE DI VENEZIA</i> <i>Assessorato Pubblica Istruzione</i> <i>Refezioni Scolastiche</i>	<i>CONSULTA della SCUOLA</i> <i>Commissione Servizi</i> <i>COMITATI MENSA</i>
--	---

SCHEDA DI RILEVAZIONE

<p>COMMISSIONE MENSA</p> <p>Data ispezione:</p> <p>Centro Cottura:</p> <p>Membri Commissione:</p> <p>Orario inizio ispezione:</p> <p>Orario termine ispezione:</p> <p>Firme:</p>	<p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p>	<p>CIRCOLO:</p> <p>.....</p> <p>PLESSO:</p> <p>.....</p>
---	---	--

**ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA
E L'EFFETUAZIONE DELLE VISITE ISPETTIVE**

- Tali visite dovranno essere effettuate senza preavviso e concordate tra i membri delle varie Commissioni del Plesso. Alla visita potranno partecipare al massimo tre componenti per volta, come concordato nel protocollo di intesa del 27.3.96.
- Ciascuna Commissione di plesso interverrà ad ispezionare i locali di refezione nell'ambito del proprio Circolo durante la fase di distribuzione e consumazione dei pasti.
- La scheda si compone in due sezioni: la prima relativa all'ispezione al Centro Cottura e la seconda all'ispezione dei refettori, in modo da venire utilizzata anche separatamente.
- La scheda va compilata in ogni sua parte.
- L'ispezione si deve limitare il più possibile ad osservazione visiva, va esclusa qualsiasi forma di commento con i presenti dei dati rilevati.
- Il sondaggio deve essere condotto in modo che le identità degli intervistati rimangono sempre e comunque anonimi. Nelle caselle delle preferenze dovranno essere indicate tante per quanti sono gli intervistati che manifestano le medesime preferenze.
- Le schede e le eventuali relazioni allegate, compilate e firmate, vanno consegnate o al Presidente di Circolo o al Direttore Didattico, che a loro volta le trasmettano all'Ufficio Refezioni scolastiche ed alla Consulta.

ALLEGATO A – 2/5

1 – ISPEZIONE AL CENTRO COTTURA			
1.1. CONSERVAZIONE DERRATE ALIMENTARI			
RILEVAZIONE VISIVA STATO DI CONSERVAZIONE LETTURA DATE SCADENZA SU CONFEZIONI	Buono [] giorno	Sufficiente [] mese	Scadente [] anno
(indicare prodotto oggetto di segnalazione)		
RILEVAZIONE DI PRODOTTI PRIVI DI ETICHETTA ORIGINALE (come previsto dal Capitolato)		
		
		

OSSERVAZIONI PARTICOLARI

.....

.....

CASSETTE DI VERDURA STOCCATE ALL'ESTERNO DEI LOCALI DI GESTIONE	SI []	NO []	
LE VERDURE E LA FRUTTA PRESENTANO TRACCE DI MARCESCENZA?	SI []	NO []	
LE CIPOLLE PRESENTANO GERMIGLI?	SI []	NO []	
LE PATATE PRESENTANO GERMOGLI?	SI []	NO []	
LE CONFEZIONI DI PACCHI E SCATOLAME SONO INETGRE ED IN BUONO STATO?	SI []	NO []	

1.2 – CONDIZIONI DI PULIZIA GENERALE

	Buono	Sufficiente	Scadente
CONDIZIONE LOCALE MAGAZZINO	[]	[]	[]
CONDIZIONI LOCALI CUCINA	[]	[]	[]
PULIZIA UTENSILI	[]	[]	[]
MATERIALE PENTOLAME	Acciaio []	Altro []	
CONTENITORI DI DERRATE A CONTATTO CON IL PAVIMENTO DURANTE LA LAVORAZIONE	SI []	NO []	
CONTENITORI DI RIFIUTI: OSSERVAZIONI.....			
GLI SPOGLIATOI SONO FORNITI DI ARMADIETTI INDIVIDUALI LAVABILI, DISINFETTABILI A DOPPIO SCOMPARTO PER IL DEPOSITO RISPETTIVAMENTE DEGLI INDUMENTI PERSONALI E DI QUELLI USATI PER IL LAVORO?	SI []	NO []	

1.3 – IL PERSONALE del Centro Cottura

GLI ADDETTI DURANTE LE FASI DELLE LAVORAZIONI:		
- INDOSSANO TUTE O SOPRAVVESTI PULITE? (articolo 42 Decreto del Presidente della Repubblica 26.03.1980 n. 327)	SI []	NO []
- PORTANO IDONEI COPRICAPI CHE CONTENGONO LA CAPIGLIATURA (articolo 42 Decreto del Presidente della Repubblica 26.03.1980 n. 327)	SI []	NO []
- CURA DELLE AMNI DEL PERSONALE: OSSERVAZIONI	SI []	NO []
- BENCHE' NON OBBLIGATORIO, GLI ADDETTI INDOSSANO MASCINE DURANTE LA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI NEI CONTENITORI ATTI AL TRASPORTO?		

1.4 – MENU: PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

MENU PREVISTO PER LA GIRONATA

1° PIATTO

2° PIATTO

CONTORNO

FRUTTA

IN FASE DI PREPARAZIONE VIENE RISPETTATO
PERFETTAMENTE IL MENU PREVISTO

SI []

NO []

MOTIVAZIONI DI EVENTUALI SOSTITUZIONI
.....
.....

ORARIO INIZIO PREPARAZIONE PASTI

ORARIO TERMINE PREPARAZIONE PASTI

ORARIO INIZIO DISTRIBUZIONE AI PLESSI

LA DISTRIBUZIONE VIENE EFFETTUATA
CONTEMPORANEAMENTE PER TUTTI I PLESSI

SI []

NO []

2 – ISPEZIONE AL REFETTORIO

DATA

PLESSO

MEMBRI COMMISSIONE

.....

.....

2.1 – IL PASTO

ORARIO INIZIO PASTO

MENU PREVISTO PER LA GIORNATA

1° PIATTO

2° PIATTO

CONTORNO

FRUTTA

		Buono	Sufficiente	Scadente
VALUTAZIONE ASPETTO	1° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CONTORN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	O	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VALUTAZIONE TEMPERATURA	FRUTTA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CONTORN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VALUTAZIONE QUANTITA'	O	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	FRUTTA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VALUTAZIONE ASSAGGIO	CONTORN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	O	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	FRUTTA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CONTORN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	O	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	FRUTTA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.2 - DISTRIBUZIONE DEL PASTO

N. ADDETTI PRESENTI

GLI ADDETTI DURANTE LE DASI DI DISTRIBUZIONE:

- INDOSSANO TUTE O SOPRAVESTI PULITE?

(articolo 42 Decreto del Presidente della Repubblica
26.03.1980 n. 324)

SI []

NO []

- PORTANO IDONEI COPRICAPI CHE CONTENGANO LA
CAPIGLIATURA?

(articolo 42 Decreto del Presidente della Repubblica
26.03.1980 n. 324)

SI []

NO []

OSSERVAZIONI IN PARTICOLARE SULLA MODALITA' DI CONDIMENTO E PORZIONATURA:

.....
.....
.....

2.3 - IL SONDAGGIO

CAMPIONE DI DIECI BAMBINI DA SELEZIONARE CON IL SEGUENTE CRITERIO:

N. 3 DELLA CLASSE 5^

N. 2 DELLA CLASSE 4^

N. 2 DELLA CLASSE 3^

N. 2 DELLA CLASSE 2^

N. 1 DELLA CLASSE 1^

GRADIMENTO	BUONO	SUFFICIENTE	SCADENTE
1° PIATTO			
2° PIATTO			
CONTORNO			
FRUTTA			

DOCENTI

CAMPIONE DI CINQUE DOCENTI CHE FRUISCONO DEL PASTO:

GRADIMENTO	BUONO	SUFFICIENTE	SCADENTE
1° PIATTO			
2° PIATTO			
CONTORNO			
FRUTTA			

- TABELLE DIETETICHE -

Piatto ed ingredienti	Materne gr.	I ciclo elem. gr.	II ciclo elem. e scuole medie gr.
Pastasciutta al pomodoro:			
Pasta	60	70	90
(Gnocchi di patate)	130	150	200
Pomodori pelati	50	60	80
Olio d'oliva	5	6	7
Parmigiano	4	5	7
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Pastasciutta al ragu':			
Pasta	60	70	90
(Gnocchi di patate)	130	150	200
Pomodori pelati	50	60	80
Carne di manzo	10	15	20
Olio d'Oliva	5	6	7
Parmigiano	4	5	7
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Ravioli di magro:			
Ravioli (peso a cotto)	120	150	180
(Pomodori pelati)	50	60	80
Olio d'oliva	3	4	5
Burro	2	3	4
Parmigiano	4	5	7
Pasta con piselli e prosciutto:			
Pasta	60	70	90
Prosciutto cotto	10	10	15
Piselli	20	25	30
Olio	3	4	5
Burro	2	3	4
Parmigiano	4	5	7
Pastasciutta al burro:			
Pasta	60	70	90
Burro	3	4	5
Olio	2	3	4
Parmigiano	4	5	7

Piatto ed ingredienti	Materne gr.	I ciclo elem. Gr.	II ciclo elem. e scuole medie gr.
Pasta pasticciata:			
Pasta	60	70	90
Pomodori pelati	50	60	70
Carne di manzo	10	15	20
Olio	4	5	6
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Besciamella:			
- Latte	25	30	35
- Farina	2	3	4
- Burro	1	2	3
- Parmigiano	2	3	4
Risotto di verdura:			
Riso	60	70	90
Verdura (un tipo)	40	50	70
Burro	2	3	4
Olio	3	4	5
Parmigiano	4	5	7
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al pomodoro:			
Riso	60	70	90
Pomodori pelati	50	60	80
Olio	5	6	7
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	4	5	7
Riso alla parmigiana:			
Riso Burro	60	70	90
Olio	3	4	5
Parmigiano	2	3	4
	4	5	7
“Risi e Bisi”:			
Riso	50	60	80
Piselli	25	30	40
Olio	3	4	5
Burro	2	3	4
Parmigiano	4	5	7

Piatto ed ingredienti	Materne gr.	I ciclo elem. Gr.	II ciclo elem. E scuole medie gr.
Minestra di riso e patate:			
Riso	30	40	50
Patate	40	50	70
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	2	3	4
Parmigiano	2	3	4
Passato di Verdura:			
Pasta o riso	30	35	40
Verdure miste	50	60	70
Patate	20	30	40
Fagioli secchi	10	15	20
Olio	3	4	5
Parmigiano	3	4	5
Minestra d'orzo e legumi:			
Orzo perlato	20	25	30
Fagioli o piselli secchi	15	15	20
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	3	4	5
Parmigiano	3	4	5
Minestra di riso e legumi:			
Riso	30	40	50
Lenticchie (o ceci o fagioli)	20	25	35
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	3	4	5
Minestra di pasta e fagioli:			
Pasta	30	35	40
Fagioli secchi	20	25	35
Carote e patate	30	35	40
Odori	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	3	4	5
Parmigiano	2	2	2

--	--	--	--

Piatto ed ingredienti	Materne gr.	I ciclo elem. Gr.	II ciclo elem. e scuole medie gr.
Crema di verdura:			
Verdure miste	100	120	150
Patate	20	30	50
Olio	2	2	3
Parmigiano	2	3	4
Latte intero 1 litro ogni 100 porzioni			
Tuorlo d'uovo n° 15 ogni 100 porzioni			
Minestra in brodo:			
Tortellini		80	100
Pastina	35	40	50
Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	2	3	4
Parmigiano	3	4	5
Carne:			
Per fettine e polpette	60	70	100
Per spezzatino e arrostiti	80	90	120
Cosce di pollo (circa)	150	170	230
Pesce:	80	100	130
Uova:	n. 1	n. 1,5	n. 2
Formaggio da taglio:	40	50	80
Formaggio molle:	60	70	100
Prosciutto cotto:	30	40	60
Patate:	120	150	200
Purè di patate:			
Patate	120	150	200
Latte	30	40	50
Burro	2	3	5
Parmigiano	2	3	5

Piatto ed ingredienti	Materne Gr.	I ciclo elem. Gr.	II ciclo elem. e scuole medie gr.
Verdura Cruda:			
Insalata verde	40	50	70
Pomodori	100	140	170
Finocchi	70	90	140
Carote	100	130	150
Cavolo cappuccio	40	50	70
Verdura cotta:			
Fagiolini	100	130	150
Zucchine	100	130	150
Piselli	70	80	100
Spinaci (surgelati)	100	130	150
Carote	100	130	150
Patate + Piselli:			
Patate	60	80	100
Piselli	35	40	50
Olio per condire:			
Per verdure crude e cotte	4	5	7
Per patate	6	7	9
Pane:	40	50	80
Frutta fresca:	150	150	150

MENUS SETTIMANALI TIPO

Pasti per l'anno scolastico:

SETTIMANA - A -

LUNEDI'	Pastasciutta al pomodoro Fesa di tacchino al latte Verdura cruda
MARTEDI'	Pastasciutta al ragù Formaggio Verdura cotta
MERCOLEDI'	Minestra di pasta e fagioli Prosciutto cotto Patate al forno
GIOVEDI'	Pastasciutta al burro Scaloppina di pollo Verdura cruda
VENERDI'	Risi e bisi Polpette di manzo al pomodoro Patate

Patate = purè o patate al pomodoro o patate al tegame (brasiera)

SETTIMANA - B -

LUNEDI'	Ravioli di magro Prosciutto cotto Verdura cotta
MARTEDI'	Riso alla Parmigiana Polpettone di manzo Verdura cotta

MERCOLEDI'	Pastasciutta al pomodoro Arrostato di tacchino Verdura cotta
GIOVEDI'	Riso al pomodoro Pesce Patate
VENERDI'	Pasta ai piselli e prosciutto Formaggio Verdura cotta

Patate = purè o patate al pomodoro o patate al tegame (brasiera)

SETTIMANA - C -

LUNEDI'	Pastina in brodo vegetale Scaloppina di pollo Patate
MARTEDI'	Minestra di pasta e fagioli Polpette di tacchino al forno Patate
MERCOLEDI'	Pastasciutta al pomodoro Formaggio Verdura cotta
GIOVEDI'	Pasta pasticciata Uovo Verdura cotta

VENERDI'	Risotto di verdura Coscia di pollo arrosto Verdura cotta
-----------------	---

Patate = purè o patate al pomodoro o patate al tegame (brasiera)

SETTIMANA - D -

LUNEDI'	Gnocchi al ragù Formaggio Verdura cotta
MARTEDI'	Pastasciutta al pomodoro Pesce Verdura cruda
MERCOLEDI'	Tortellini in brodo vegetale * Coscia di pollo arrosto Patate
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro Polpette di manzo e pollo Verdura cotta
VENERDI'	Ravioli di magro Prosciutto Verdura cotta

*** per le scuole materne: Pastina in brodo vegetale**

Patate = purè o patate al pomodoro o patate al tegame (brasiera)

SETTIMANA - E -

LUNEDI'	Pastasciutta al pomodoro Scaloppina di tacchino Verdura cruda
MARTEDI'	Riso al pomodoro Prosciutto cotto Patate al forno
MERCOLEDI'	Pastasciutta al burro Spezzatino con piselli e patate
GIOVEDI'	Passato di verdura Formaggio Patate al forno
VENERDI'	Gnocchi al pomodoro Polpettone di manzo e tacchino Verdura cruda

Patate = purè o patate al pomodoro o patate al tegame (brasiera)