

*Comunità Montana Sarcidano  
Barbagia di Seulo  
Comuni di Genoni, Nurallao, Nuragus, Serri Esterzili*

## SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

### CARTA DEL SERVIZIO

#### PRESENTAZIONE

Nutrirsi per il bambino non significa solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma implica profondi significati affettivi, emotivi relazionali.

Il momento del pranzo è un momento educativo che prosegue l'attività didattica e quindi il rapporto relazionale degli adulti e dei bambini.

Esso esprime non solo un fabbisogno nutrizionale ma il piacere di "stare insieme",  
Di scambio, di convivialità, di conoscenza reciproca, di scoperta di sapori e colori nuovi.

Una buona alimentazione è di grande importanza ad ogni età ma è soprattutto durante l'infanzia e la preadolescenza che riveste un ruolo di primo piano sia per garantire una crescita equilibrata che per favorire l'assunzione ed il consolidamento di abitudini alimentari sane.

L'esperienza del pasto a scuola accompagna i bambini in una fase di crescita importante in cui si sviluppano comportamenti e stili di vita.

E dunque con la consapevolezza di questa complessità

#### La Cooperativa propone

a) un'alimentazione sana ed equilibrata affinché i bambini possano acquisire un buon rapporto con il cibo.

b) promuove attraverso le iniziative, favorisce il lavoro di rete, finalizzato a costruire, "NUOVE MENTALITÀ", di Sviluppo Integrato in cui la "CULTURA" del territorio e delle sue eccellenze favoriscano lo sviluppo dell'economia locale, radicando in questo modo il senso di appartenenza ad un luogo, (lavoro di rete ci piace pensare



che i nostri Laboratori Emozionali conducano tutti i soggetti coinvolti a percepire un nuovo concetto di Mensa, che noi chiameremmo la Mensa delle emozioni, in cui, sapori colori odori, attività diventino le emozioni e il buon vivere delle comunità in cui noi viviamo.

### Azioni:

*Visita annuale dei Genitori*  
*Presentazione del Menù*  
*Valorizzazione del cuoco*  
*Modulo Formativo con le famiglie*  
*Abbellimento dei refettori*  
*Rilevazione Quotidiana delle presenze*

## Art. 1. CHE COSA È LA CARTA DEL SERVIZIO

La carta è un documento che descrive i principi fondamentali, le garanzie e gli standard di qualità che la Cooperativa si impegna ad offrire agli utenti.

Di seguito i principi fondamentali ai quali la carta si ispira:

a) Diritto al benessere e alla salute

La Cooperativa si impegna a fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche, relazionali nella tutela del benessere.

b) Partecipazione informazione e trasparenza

La cooperativa promuove un'adeguata informazione e partecipazione delle famiglie al miglioramento del servizio, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami ed attivando verifiche sul grado di soddisfazione;

c) Uguaglianza, imparzialità e diritto di accesso.

E' assicurata la parità di diritti per tutti gli utenti: tutti coloro che usufruiscono sono trattati con rispetto e cortesia.

d) Continuità Il servizio viene erogato nel rispetto del calendario scolastico, in caso di imprevisti sono programmati interventi per ridurre al minimo i possibili disagi.

e) Efficacia ed efficienza

La soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso la verifica sulla gradibilità del pasto, non che il miglioramento del servizio attraverso



le soluzioni strutturali, tecnologiche organizzative e procedurali più idonee e compatibilmente con le risorse disponibili.

f) Diritto alla Privacy

i dati personali dei bambini e delle famiglie coinvolte , nel rispetto della legge sulla privacy , vengono utilizzati nell' ambito dell' espletamento del servizio.

**Art 2.**

**PASTO A SCUOLA**

Il servizio di refezione scolastica viene fornito nei seguenti plessi scolastici:

Usufruiscono del servizio. Oltre agli alunni, gli insegnanti e il personale ausiliario autorizzato,

I pasti sono prodotti nei quattro centri cottura con sede nelle seguenti scuole:

i pasti, preparati secondo il menù della giornata , dove non è presente la cucina, vengono 2veicolati nelle mense di riferimento e nel domicilio da personale autorizzato e con mezzi di trasporto idonei .

**Art 3.**

**LE GARANZIE IGIENICHE ED I CONTROLLI**

Presso ogni cucina è adottato il piano di" autocontrollo "secondo il metodo HACCP

Che ha lo scopo di garantire la sicurezza igienica degli alimenti attraverso la verifica ed il controllo di tutto il processo produttivo.

Il manuale di autocontrollo consente agli operatori (personale di cucina e sala mensa, di monitorare tutto il processo produttivo dalle fasi di ricevimento dei generi alimentari (stoccaggio, preparazione, cottura distribuzione), alle fasi di sanificazione delle apparecchiature e degli ambienti di lavoro.



Permette di evidenziare eventuali punti critici e di intraprendere azioni correttive efficaci e prevenire o superare i rischi alimentari.

Questo sistema ha quindi la finalità di ridurre i rischi di contaminazione microbica e di garantire ai bambini pasti igienicamente sicuri.

Una Ditta specializzata nel settore e incaricata dalla cooperativa procederà ad effettuare tamponi su ambienti, attrezzature, cibi ed acqua per valutare che lo stato delle cucine mense e dei prodotti somministrati rientri nei parametri igienici sanitari.

#### Art 4.

#### LA TABELLA DIETETICA ED I MENU'

La Tabella Dietetica adottata per la refezione scolastica è elaborata da un Nutrizionista ed approvata dagli uffici SIAN della ASL DI CAGLIARI E DI ORISTANO,

LE TABELLE DIETETICHE ed i MENU' sono formulati secondo l'orientamento della alimentazione mediterranea, in linea con le raccomandazioni DELL' ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE E I LARN.

Viene privilegiato il consumo di cereali verdure legumi e frutta fresca di stagione oltre che il consumo di carni e latticini, preferibilmente a km 0 e Ricorso a prodotti BIO e a marchio DOP e IGP

#### Art 5.

#### LE DIETE SPECIALI

Sono ammesse le diete speciali per seri e comprovati motivi sanitari 8 esempio: allergie, malassorbimenti intestinali, ecc).  
Il percorso di richiesta è affidato al medico specialista.

Per fruire invece di diete particolari dettate da motivi non sanitari (religiosi filosofici, ecc) i genitori dei bambini dovranno inoltrare agli uffici comunali competenti una richiesta scritta in cui debbano venir bene indicati gli alimenti per cui si chiede l'esclusione dal menù scolastico. La richiesta previa valutazione degli uffici, verrà poi consegnata, al referente della Cooperativa, che provvederà poi ad istruire gli operatori coinvolti nel servizio mensa.





**Programma di educazione elementare: "PENSA CHE MENSA"**

E' finalizzato ad incentivare comportamenti responsabili ed efficaci con il coinvolgimento di alunni, genitori ed insegnanti perché il servizio mensa non sia una mera somministrazione di cibo, ma abbia una forte valenza educativa e relazionale.

Fasi di articolazione del programma

Primo percorso per genitori ed insegnanti

Secondo percorso per gli alunni

Modulo e contenuti – 18 ore	Durata	Figure coinvolte
La piramide alimentare	2 ore	Nutrizionista
Influenza delle campagne pubblicitarie televisive sui comportamenti degli adulti e dei bambini	2 ore	Psicologo della Cooperativa
Le responsabilità degli adulti negli acquisti alimentari	2 ore	Nutrizionista
Grassi, merendine, bibite gassate. Quando? Come? Perché?	2 ore	Nutrizionista
Conseguenze delle cattive abitudini alimentari BIO, IGP, DOP... Cosa sono queste sigle? Seminario di sensibilizzazione	2 ore	Nutrizionista della Cooperativa e della ditta fornitrice di prodotti biologici ed ortofruttilicoli referente
L'alimentazione nella giornata: specificità caratteristiche, differenze. Colazione, pranzo, spuntino.	2 ore	Nutrizionista
Consigli per i genitori: i sette errori da evitare	2 ore	Nutrizionista
Seminario sul tema "le corrette abitudini alimentari in relazione alla prevenzione delle patologie del cavo orale"	4 ore	Medico Dentista

**Esperti:** Un nutrizionista, un educatore e uno psicologo. Laboratori pomeridiani: per favorire la più ampia partecipazione la cooperativa organizzerà in parallelo un servizio di intrattenimento dei bambini.



### Proposta per gli alunni

Attività	Dove	Figure Coinvolte	Durata
<b>Visita alla fattoria didattica</b>	All'aperto	Insegnanti, Genitori, Referente dell'Azienda, Referente della Cooperativa	Un evento (Maggio)
<b>Le ricette della tradizione</b>	Locali Scolastici	In collaborazione con un Artigiano Accreditato	Un evento in collaborazione con gli insegnanti
<b>Gioco del cameriere</b>	Locali Scolastici	Educatrice Coop in collaborazione con il Personale Insegnante	Tutti i Giorni
<b>Cosa mangiamo oggi?</b>	Locali Scolastici	Personale di Servizio	Ogni Giorno
<b>Confezioniamo le marmellate</b>	Locali Scolastici	Cuoco e addetto mensa insegnanti	2 incontri di 2 ore ciascuno
<b>Frutta e verdura. Arcobaleno di Forme e Colori.</b>	Locali Scolastici	Educatrice Cooperativa	3 incontri di un'ora ciascuno
<b>Da pranzo a ... Cacca</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista, Educatrice	1 incontro di 2 ore
<b>La classificazione degli alimenti</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista della Cooperativa	1 incontro di 2 ore, con attività
<b>La nostra pasta, i nostri dolci.</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista, Cuoco, Insegnanti, Anziani Artigiani del paese	N.2 volte ogni anno scolastico
<b>Giochi educativi.</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista, Educatrice della Cooperativa	2 incontri di 2 ore ciascuno, scuola d'infanzia
<b>Attenzione all'etichetta</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista della Cooperativa in racordo con gli insegnanti	2 ore con gli alunni della scuola media
<b>Guida ai sapori della nostra terra</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista	2 incontri di 2 ore per ogni ciclo
<b>Corrette abitudini comportamentali a tavola</b>	Locali Scolastici	Biologo Nutrizionista	2 incontri di 2 ore, scuola d'infanzia

