

CARTA DEI SERVIZI

REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 - PREMESSA

La presente Carta dei Servizi disciplina le modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica affidato alla SGDS MULTISERVIZI SRL, società in house providing del Comune di Porto San Giorgio.

La Carta dei Servizi costituisce uno strumento di informazione, trasparenza e garanzia nei confronti degli utenti del servizio e definisce:

- i principi fondamentali cui si ispira l'attività;
- gli standard qualitativi garantiti;
- le modalità organizzative del servizio;
- i sistemi di controllo adottati;
- gli strumenti di partecipazione e tutela dell'utenza.

Il servizio di refezione scolastica costituisce un servizio pubblico essenziale con finalità nutrizionali, educative, sociali e relazionali, volto a promuovere corrette abitudini alimentari e il benessere degli utenti.

Una corretta alimentazione riveste un ruolo fondamentale durante l'infanzia e la preadolescenza, favorendo una crescita equilibrata e l'acquisizione di sane abitudini alimentari. Il momento del pasto a scuola rappresenta inoltre un'importante occasione educativa e di socializzazione.

La SGDS Multiservizi S.r.l. ispira l'erogazione del servizio ai seguenti principi:

- Diritto alla salute e al benessere: garantire pasti sicuri, equilibrati e preparati con particolare attenzione alla qualità delle materie prime;
- Uguaglianza e imparzialità: assicurare a tutti gli utenti pari accesso al servizio senza discriminazioni, prevedendo menu personalizzati per esigenze sanitarie, etico-religiose o culturali;
- Continuità del servizio: garantire l'erogazione del servizio nel rispetto del calendario scolastico;
- Sicurezza alimentare: svolgere tutte le attività nel rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria e del sistema HACCP;
- Efficienza ed efficacia: perseguire il miglioramento continuo del servizio anche attraverso strumenti di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza;
- Partecipazione e trasparenza: favorire il confronto con famiglie, insegnanti e Amministrazione comunale tramite incontri periodici del Comitato Mensa;
- Tutela della privacy: garantire il trattamento dei dati personali nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

ART. 2 - OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica comprende:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti;
- trasporto dei pasti presso i refettori scolastici del Comune di Porto San Giorgio;
- distribuzione e sporzionamento;
- gestione delle diete speciali;
- riassetto e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- monitoraggio qualitativo del servizio

Usufruiscono della refezione scolastica:

- gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- il personale docente e ATA autorizzato;
- il personale SGDS impiegato nel servizio di refezione;
- il personale dipendente del Comune di Porto San Giorgio e della SGDS Multiservizi S.r.l. autorizzato all'asporto.

I pasti vengono preparati presso la cucina centralizzata sita in Lungomare Gramsci n. 155 – Porto San Giorgio, sulla base di menù elaborati dal nutrizionista incaricato dalla società e validati dal Servizio Dietetico dell'AST di Fermo.

I menù sono predisposti nel rispetto delle seguenti disposizioni e linee guida:

- Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (L.A.R.N.) – Società Italiana di Nutrizione Umana – Revisione V;
- Linee guida per una sana alimentazione – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA) – Revisione 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della Salute – 2010;
- Delibera Giunta Regionale n. 1762 – Regione Marche – 6 dicembre 2010;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica – Ministero della Salute – Revisione 2021;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – Decreto 10 marzo 2020.

I menù scolastici sono suddivisi in due periodi stagionali:

- primavera/estate (maggio-settembre);
- autunno/inverno (ottobre-aprile).

L'articolazione dei menu avviene su quattro settimane cicliche e prevede giornalmente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione.

Una volta al mese la frutta viene sostituita da un dolce.

Per esigenze organizzative, di approvvigionamento o in occasione di iniziative educative (PAPPA FISH, Giornata della Celiachia) e istituzionali, la proposta giornaliera potrà subire variazioni, nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale previsto.

ART. 3 - DIETE SPECIALI

Nei refettori scolastici non è consentito consumare alimenti diversi da quelli previsti dal servizio di refezione, salvo specifiche esigenze sanitarie o etico-religiose debitamente documentate.

La SGDS Multiservizi S.r.l. predispone diete personalizzate previa autorizzazione del Comune di Porto San Giorgio e presentazione della documentazione richiesta.

Il personale scolastico e gli addetti al servizio non possono accogliere richieste di variazione alimentare non preventivamente autorizzate.

È inoltre vietato introdurre e consumare pasti o alimenti esterni all'interno dei refettori scolastici.

ART. 4 - QUALITA' DEGLI ALIMENTI

La SGDS Multiservizi S.r.l. garantisce particolare attenzione alla qualità delle derrate alimentari utilizzate, privilegiando prodotti biologici, DOP, IGP e provenienti da filiera corta, nel rispetto della normativa vigente e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM).

ART. 5 - ISCRIZIONE E RINUNCIA AL SERVIZIO

Le iscrizioni al servizio di refezione scolastica e la determinazione delle relative tariffe sono gestite dall'Ufficio Istruzione del Comune di Porto San Giorgio.

All'inizio di ogni anno scolastico il Comune trasmette alla SGDS Multiservizi S.r.l. il numero degli utenti iscritti, al fine di consentire la corretta organizzazione del servizio.

ART. 6 - HACCP E CONTROLLI

Presso la cucina centralizzata e i refettori scolastici è adottato il Piano di Autocontrollo HACCP, finalizzato a garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti durante tutte le fasi del processo produttivo.

Il sistema di autocontrollo consente il monitoraggio delle attività di:

- ricevimento delle derrate;
- conservazione e stoccaggio;
- preparazione e cottura;
- trasporto e distribuzione;
- pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Il personale addetto effettua registrazioni giornaliere relative, tra l'altro, a:

- temperature degli alimenti e delle celle frigorifere;
- tracciabilità delle derrate;
- operazioni di sanificazione;
- controlli previsti dal piano HACCP.

L'AST di Fermo effettua controlli igienico-sanitari presso il centro cottura e i refettori secondo modalità e tempistiche stabilite dalla normativa vigente.

ART. 7 – PARTECIPAZIONE E TUTELA DEI DIRITTI

La qualità del servizio di refezione scolastica si realizza attraverso la valorizzazione dei seguenti aspetti:

- salubrità dei pasti;
- qualità delle materie prime;
- gradimento delle preparazioni;
- efficienza organizzativa;
- sicurezza igienico-sanitaria;
- partecipazione attiva e collaborativa delle famiglie e degli utenti.

ART. 8 SUGGERIMENTI - RECLAMI

La presente Carta dei Servizi è pubblicata sui siti istituzionali della SGDS Multiservizi S.r.l. e del Comune di Porto San Giorgio ed è resa disponibile presso i refettori scolastici.

Gli utenti possono presentare segnalazioni, suggerimenti o reclami rivolgendosi al Responsabile del Servizio attraverso i recapiti indicati nella sezione "Contatti" del sito istituzionale <https://www.sangiorgioservizi.it/>