

## **Carta del Servizio per la ristorazione scolastica** *Anno Scolastico 2011-2012*

### **“Il servizio di ristorazione scolastica”**

*Quando l'unione fa la forza*

A metà del 2004 nasce Melamangio, società a carattere pubblico-privato costituita dal Comune di Casalecchio di Reno e da Concerta Spa con l'obiettivo di:

- Portare tutti i giorni in tavola un pasto genuino, gustoso ed equilibrato
- Trasmettere sane abitudini alimentari attraverso il momento del pranzo e i progetti nutrizionali pensati per i bambini

Per fronteggiare l'aumento delle richieste e migliorare ulteriormente il servizio, nel 2006, viene inaugurato il nuovo centro di produzione pasti.

Successivamente il servizio viene ampliato anche all'utenza del Comune di Zola Predosa, ampliando così le proprie potenzialità.

### Quali sono i punti fondamentali della “politica” di Melamangio nei riguardi della refezione scolastica?

- ✓ *educazione al consumo consapevole;*
- ✓ *acquisto e consumo di prodotti alimentari e agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente, del benessere animale, con attenzione alla cultura del territorio regionale;*
- ✓ *favorire il consumo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, di prodotti tipici e tradizionali;*
- ✓ *sostenere la riduzione del consumo di risorse naturali, di fonti di energia e di acqua potabile;*
- ✓ *ridurre la produzione di rifiuti e di emissioni inquinanti;*
- ✓ *praticare l'acquisizione di servizi di ristorazione collettiva, che riducano gli sprechi alimentari e che propongano anche un limitato utilizzo di carne a favore della introduzione di proteine vegetali, secondo le più recenti indicazioni alimentari per la tutela della salute della persona.*

Le disposizioni dell'Amministrazione Comunale, insieme alle migliorie indicate dalla società CONCERTA S.p.A., intendono promuovere l'azione educativa nel campo della corretta alimentazione che, se acquisita in età infantile e adolescenziale, aiuta a prevenire importanti patologie dell'età adulta quali ad esempio l'obesità, il diabete, gli incidenti cardio-vascolari.

Il capitolato d'appalto, sottoscritto da Concerta S.p.A, descrive le particolarità delle materie prime (prodotti biologici, a lotta integrata, tipici-tradizionali, del commercio equo-solidale), nonché la composizione dei menù ed impone l'applicazione ed osservazione di tutte le normative vigenti previste dal sistema di autocontrollo sanitario-igienico HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici), finalizzate ad evitare rischi e garantire l'integrità e la salubrità degli alimenti.

Nelle pagine che seguono vengono indicate in dettaglio le prassi, le specificità e le garanzie che l'Amministrazione Comunale e CONCERTA S.p.A. intendono offrire quotidianamente agli utenti e alle loro famiglie nell'erogazione del servizio.

## **“La produzione dei pasti e le certificazioni”**

*Un progetto ambizioso per garantire maggiore qualità e sicurezza*

I pasti sono prodotti e confezionati dal centro di produzione ubicato nel Comune di Casalecchio di Reno in via Guido Rossa,5/2.

I pasti sono preparati con il sistema di cottura “fresco-caldo”, cioè la preparazione e la cottura dei cibi avviene nella stessa giornata in cui vengono consumati.

Il ciclo produttivo del centro produzione pasti avviene nel pieno rispetto delle normative di igiene e di sicurezza alimentare, in ottemperanza al Decreto Legislativo n° 193/07 – HACCP e al Reg. (CE) n° 852/04, in materia di autocontrollo delle produzioni alimentari secondo il metodo HACCP.

Il sistema di gestione HACCP di CONCERTA S.p.A., che garantisce la verifica costante nelle varie fasi di lavorazione, è conforme ai requisiti della norma volontaria UNI 10854:1999 (certificazione dei sistemi di gestione per l'autocontrollo basato sull'HACCP).

Il sistema QUALITA' aziendale di CONCERTA S.p.A. è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008 (definizione dei requisiti dei sistemi di qualità mirati al miglioramento dell'efficacia, dell'efficienza della organizzazione e alla soddisfazione del cliente).

CONCERTA S.p.A. è inoltre in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) che permette di ridurre l'inquinamento attraverso il controllo dei fattori di impatto ambientale causati dalle proprie attività.

Infine nel 2010, CONCERTA S.p.A. ha ottenuto la certificazione Food Safety Management System (ISO 22000), in merito ai sistemi per la sicurezza alimentare.

Per garantire la massima sicurezza alimentare e per fronteggiare eventuali emergenze alimentari e allerte in ambito sanitario segnalate dagli organi di competenza quali AUSL, NAS, CONCERTA S.p.A. applica le indicazioni contenute nel Reg. (CE) n° 178/2002, in materia di tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti e pasti prodotti.

## **“Cuciniamo solo il meglio scegliendo tra materie prime di qualità”**

L'intento dell'Amministrazione Comunale è quello di continuare nella direzione di innalzare la qualità del servizio di ristorazione attraverso il costante miglioramento delle materie prime utilizzate, con particolare attenzione a quelle provenienti da coltivazioni biologiche, a lotta integrata, DOP, IGP, provenienti dal mercato equo-solidale e locale. Nella preparazione dei pasti inoltre è vietato l'utilizzo di una serie di prodotti alimentari tra cui pangasio, carni di animali allevati/ingrassati all'estero, macinati già pronti di carne, formaggi fusi o ricostituiti, formaggi già grattugiati, olio di palma, olio di cocco (e prodotti che li contengono), prodotti contenenti grassi idrogenati o glutammato, margarina, coloranti artificiali.

### **BIOLOGICHE:**

*olio extravergine di oliva, pasta, farina, riso, pane, orzo, prodotti da forno, pomodori pelati, prodotti ortofrutticoli, legumi secchi, uova, dado vegetale senza glutammato aggiunto, marmellate e composte di frutta, succhi di frutta, ricotta*

### **A LOTTA INTEGRATA:**

*prodotti ortofrutticoli*

*DOP:*

*prosciutto crudo di Parma stagionatura minima 16 mesi, Parmigiano Reggiano stagionatura 24 mesi*

*IGP:*

*mortadella*

*ALTA QUALITÀ:*

*latte, yogurt*

*EQUOSOLIDALI:*

*banane, cioccolata, cacao*

*PARTICOLARITÀ:*

*filetti di pesce halibut privi di lisce e dal sapore delicato*

*PRODOTTI DI LIBERA TERRA*

*Verrà proposto un primo piatto utilizzando ingredienti provenienti da cooperative che operano su terreni confiscati alla criminalità organizzata. Ogni anno sui terreni sottratti alla mafia si svolgono i campi internazionali con giovani provenienti da tutto il mondo. Il lavoro su questi terreni ha portato alla produzione di olio, pasta, vino, legumi tutti certificati biologici. Le maggiori cooperative si trovano in Sicilia, Puglia, Calabria, Lazio, Campania. LIBERA TERRA è il marchio che si trova sui prodotti commercializzati.*

*ALTRE PARTICOLARITÀ*

Tutte le carni sono fresche ed italiane. Per tutte le preparazioni gastronomiche viene utilizzato sale iodato.

**“Diete”**

*Nessuno è escluso*

Le dietiste di Melamangio S.p.A. garantiscono che ad ogni esigenza alimentare corrisponda un piatto salubre e bilanciato.

Vengono predisposte le seguenti diete per bambini ed adulti che ne facciano richiesta:

- Dieta per allergia o intolleranza alimentare: necessitano di certificato medico da rinnovare ad ogni anno scolastico, tranne per patologie croniche
- Diete legate a tradizioni culturali o etiche o religiose: necessitano di autocertificazione da parte di un genitore o di chi esercita la patria potestà del minore
- Diete “in bianco” per problemi gastrointestinali in via di risoluzione: necessitano di certificato medico se superano i 3 giorni di somministrazione. Sono composte da pasta o riso all'olio e Parmigiano Reggiano, carne o pesce ai ferri/al vapore o prosciutto crudo o prosciutto cotto o scaglie di formaggio stagionato, patate o carote al vapore, mela o banana, pane

## **“Controllo della Qualità”**

La qualità del servizio di ristorazione viene garantita mediante controlli effettuati dall'Amministrazione Comunale, dall'AUSL, dall'azienda di ristorazione CONCERTA S.p.A. e da soggetti terzi appositamente incaricati, tra cui anche la Commissione mensa composta dai rappresentanti dei genitori, autorizzati dalla Direzione Didattica.

Sono riportati di seguito gli strumenti e le modalità di controllo:

### **I Sopralluoghi**

- ✓ il personale operante all'interno del centro produzione pasti collabora con le dietiste di Melamangio S.p.A. nel monitorare il livello di gradimento delle preparazioni gastronomiche presenti nel menù. I risultati delle verifiche e dei giudizi degli utenti sono analizzati e utilizzati per sviluppare le azioni correttive ritenute più opportune, in accordo con il Servizio Igiene degli Alimenti
- ✓ il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale effettua controlli sulle modalità di organizzazione ed erogazione del servizio e sulla rispondenza ai criteri qualitativi richiesti, nonché su altri aspetti
- ✓ CONCERTA S.p.A., avvalendosi di apposito laboratorio qualificato, effettua analisi microbiologiche, chimico-fisiche sugli alimenti utilizzati, sull'acqua, sulle attrezzature e superfici di lavoro, seguendo un programma annuale

### **Le verifiche**

- ✓ test di gradibilità periodici rivolti a insegnanti, genitori, bambini
- ✓ possibilità da parte dei membri della Commissione mensa di effettuare periodicamente assaggi o di consumare il pasto evidenziando le relative osservazioni, secondo le modalità indicate dall'Amministrazione Comunale
- ✓ incontri periodici tra incaricati del Comune, insegnanti referenti di plesso per il servizio di ristorazione, personale del controllo qualità di CONCERTA S.p.A.

L'Amministrazione Comunale, attraverso propri incaricati, insieme alle dietiste o altri referenti di CONCERTA S.p.A, rileva i risultati del monitoraggio e procede agli eventuali correttivi.

## **“Vorrei sapere...”**

✓ Mio/a figlio/a necessità di un regime alimentare personalizzato. Cosa devo fare?  
Occorre presentare alle dietiste del centro produzione pasti il certificato medico comprovante l'intolleranza e/o allergia alimentare e/o patologia associata all'alimentazione, indicante gli alimenti da escludere e la durata della dieta.

- ✓ Mio/a figlio/a è di religione mussulmana. Può consumare il pasto a scuola senza il consumo di carne di maiale?

Si, senza obbligo di certificato medico, previa presentazione di richiesta scritta da parte di un genitore, alle dietiste del centro produzione pasti.

- ✓ Mio/a figlio/a è inappetente e/o è selettivo in ciò che mangia. Può seguire un menù alternativo?

Si ricorda che è utile seguire il menù scolastico, in quanto formulato in base ai principi di educazione alimentare per un consumo consapevole, in grado di offrire un corretto

equilibrio nutrizionale per un'armoniosa crescita. E' possibile solo presentando certificato medico, da far pervenire alle dietiste del centro produzione pasti , richiedere l'eliminazione di un alimento.

✓ Chi decide la composizione del menù?

I menù sono stati predisposti in collaborazione con l'Azienda sanitaria locale e autorizzati dal SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e prevedono diverse grammature a seconda della differente fascia di età degli utenti. Le dietiste sono disponibili a collaborare nella formulazione dei menù, insieme ai precedenti enti. I fondamenti che stanno alla base dei nostri menù sono:

- le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana a cura dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)
- i Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) a cura della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)

✓ Chi devo contattare se voglio comunicare osservazioni/problematiche sulla erogazione del servizio mensa?

E' possibile rivolgersi all'Ufficio Scuola del proprio Comune, durante i normali orari di apertura al pubblico. Oppure tramite i seguenti siti internet:

<http://www.comune.casalecchio.bo.it/servizi>

[http://www.comune.zolapredosa.bo.it/guida\\_servizi](http://www.comune.zolapredosa.bo.it/guida_servizi)

<http://www.melamangio-spa.it>

### **"Il Buon Samaritano"**

*Aggiungi un posto a tavola*

"Buon Samaritano" è un progetto promosso da Melamangio al fine di recuperare le eccedenze alimentari a scopo benefico.

I pasti non consumati presso le mense delle scuole di Casalecchio di Reno potranno essere destinati a associazioni ed enti caritativi che ne faranno richiesta per il sostegno di persone in condizioni di disagio.

Gli alimenti in perfette condizioni igieniche non saranno così più uno spreco, ma una risorsa per chi un pasto non se lo può permettere.

### **"Contatti"**

#### **Centro Produzione Pasti**

#### **MELAMANGIO SpA**

via Guido Rossa, 5/2

CASALECCHIO DI RENO (BO)

Telefono: 051.613.01.21

Fax 051.298.54.22

e-mail:melamangio@melamangio-spa.it

#### **CONCERTA ELIOR RISTORAZIONE SPA**

via Parini, 1

CASALECCHIO DI RENO (BO)

Telefono: 051.613.79.11

Fax 051.613.79.29

e-mail: qualita@concerta.it

**CDP - Centro Documentazione**

**Pedagogico**

**COMUNE CASALECCHIO DI RENO**

Via del Fanciullo, 6

CASALECCHIO DI RENO (BO)

Telefono: 051.59.82.95

Fax 051/59.81.05

e-mail: [cdp@comune.casalecchio.bo.it](mailto:cdp@comune.casalecchio.bo.it)

**Ufficio Scuola**

**COMUNE ZOLA PREDOSA**

Sede Municipale – Piano quarto

Piazza della Repubblica, 1

ZOLA PREDOSA (BO)

Telefono: 051.616.17.02

Fax: 051.616.17.11

e-mail: [scuola@comune.zolapredosa.bo.it](mailto:scuola@comune.zolapredosa.bo.it)