



**Ristorazione  
Scolastica  
Carta dei Servizi**

**UNIONE BASSA VALLE SCRIVIA**

**sodexo** 

# Indice

<b>01</b>	Intro - Perché una Carta dei Servizi
<b>02</b>	I valori e le competenze
<b>03</b>	Il menu e la piramide alimentare
<b>04</b>	Il menu ed i prodotti speciali
<b>05</b>	Il servizio
<b>06</b>	La comunicazione
<b>07</b>	Altre iniziative
<b>08</b>	L'educazione alimentare a scuola e... a casa
<b>09</b>	Il non spreco a scuola e... a casa
<b>10</b>	I controlli e la sicurezza alimentare
<b>11</b>	Contatti
<b>12</b>	A proposito di Sodexo

## Cos'è la Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica

La **Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica** è un breve documento che delinea in sintesi i principi e l'organizzazione generale del servizio di ristorazione, in ottica di **comunicazione** e di **trasparenza** verso gli utenti.

La carta ha l'obiettivo di **stabilire un rapporto** tra Amministrazione dell'Unione (Ente gestore del servizio) e le famiglie, facendo conoscere il funzionamento e il ruolo di questo essenziale servizio quotidiano, condividendo i principi di una sana alimentazione, il rispetto del cibo e dell'ambiente a tutela della salute e del pianeta.

# Perché una Carta dei Servizi

Cari genitori,

## **benvenuti nel mondo della ristorazione scolastica!**

Siamo felici di presentarvi le caratteristiche di un servizio studiato su misura per i vostri figli, organizzato pensando al loro benessere, in termini di corretta alimentazione, di sicurezza alimentare e di attenzione alle risorse naturali. Per i più piccoli nutrirsi è un gesto spontaneo, la soddisfazione di un bisogno fisiologico, ma è importante sapere che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età evolutiva è una condizione indispensabile per crescere bene e, da adulti, mantenersi in forma.

Proponiamo quindi un **menu** che utilizza prodotti di qualità, che rispettano la stagionalità e che è in linea con le più aggiornate indicazioni nutrizionali. Ma non solo...

Proponiamo un **progetto di educazione alimentare**, creato da esperti, per apprendere i fondamenti di una sana alimentazione divertendosi, attraverso il racconto di storie e filastrocche, giochi, esperienze sensoriali e assaggi. Inoltre, **le giornate di animazione e i menu a tema**, realizzati durante il corso di tutto l'anno scolastico, aiutano i piccoli utenti a scoprire cibi poco conosciuti e apprezzati, li avvicinano alle tradizioni locali, e ai nuovi gusti di diverse culture alimentari.

Nulla è dato al caso e la soddisfazione dei consumatori è garantita anche dal mantenimento di **elevati standard di sicurezza alimentare** e dalle **molteplici certificazioni aziendali volontarie** relative alla qualità, alla salute e all'ambiente.

Nutrizione, promozione delle corrette abitudini alimentari, attenzione per la salute, sostenibilità, biodiversità e lotta allo spreco sono i cardini di questo servizio: sono fondamentali per far crescere bene i nostri bambini e per tutelare l'ambiente, perché è importante soddisfare i bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità, per le generazioni future, di realizzare i propri.

Tutto quello che facciamo ha l'obiettivo di creare un domani migliore per tutti, soprattutto per i nostri bambini.

Buona lettura!

# I valori

I valori sui quali poggia il progetto di ristorazione scolastica sono convivialità, esperienza e rispetto. Questi tre elementi rientrano nella filosofia legata alla ricerca della miglior condizione di benessere dell'individuo, attraverso la scelta di una corretta alimentazione e di sani stili di vita.



**CONVIVIALITÀ** come condivisione di un'esperienza alimentare attraverso la quale risulta accessibile e stimolato il piacere della tavola, del dialogo e del confronto reciproco. Mangiare in compagnia proviene dal latino cum panis ossia "partecipe dello stesso pane".



**ESPERIENZA** come piacevole momento formativo in cui la sperimentazione del gusto si compie attraverso un menu che incuriosisce, coinvolge e stimola il bambino all'assaggio, in compagnia di insegnanti e compagni di scuola. Il progetto di educazione alla corretta nutrizione prevede inoltre un'attenzione particolare alla multi-sensorialità; tatto, gusto, olfatto, vista concorrono l'esperienza del pranzo.



**RISPETTO** come condivisione dei principi che regolano le basi per una consapevole difesa del nostro futuro, attraverso scelte sostenibili e un'attenzione particolare rivolta alla riduzione dello spreco alimentare. Rispetto come progetto educativo rivolto al valore intrinseco del cibo e al prossimo, come un filo conduttore che accomuna e unisce scuola e famiglia, educatori e genitori.

# Le competenze

La filiera che dalla progettazione del menù porta fino al piatto in tavola è composta da tanti passaggi rivolti alla ricerca della **qualità** e della **sicurezza alimentare** operata quotidianamente dai professionisti del servizio. Ogni giorno dietisti, nutrizionisti, tecnologhi alimentari, cuoche e cuochi e aiuti-cuochi, personale di Sodexo, dell'Amministrazione dedicato al servizio e al suo controllo, lavorano tutti in maniera congiunta e coordinata per garantire un pasto buono, sano e sicuro ai nostri bambini, anche nel rispetto di patologie specifiche e scelte alimentari che riconoscano differenze culturali e religiose.

Il progetto di nutrizione scolastica segue correttamente le **linee di indirizzo nazionale** affinché, sin dalla prima infanzia, una sana e corretta alimentazione possa diventare una consuetudine quotidiana.



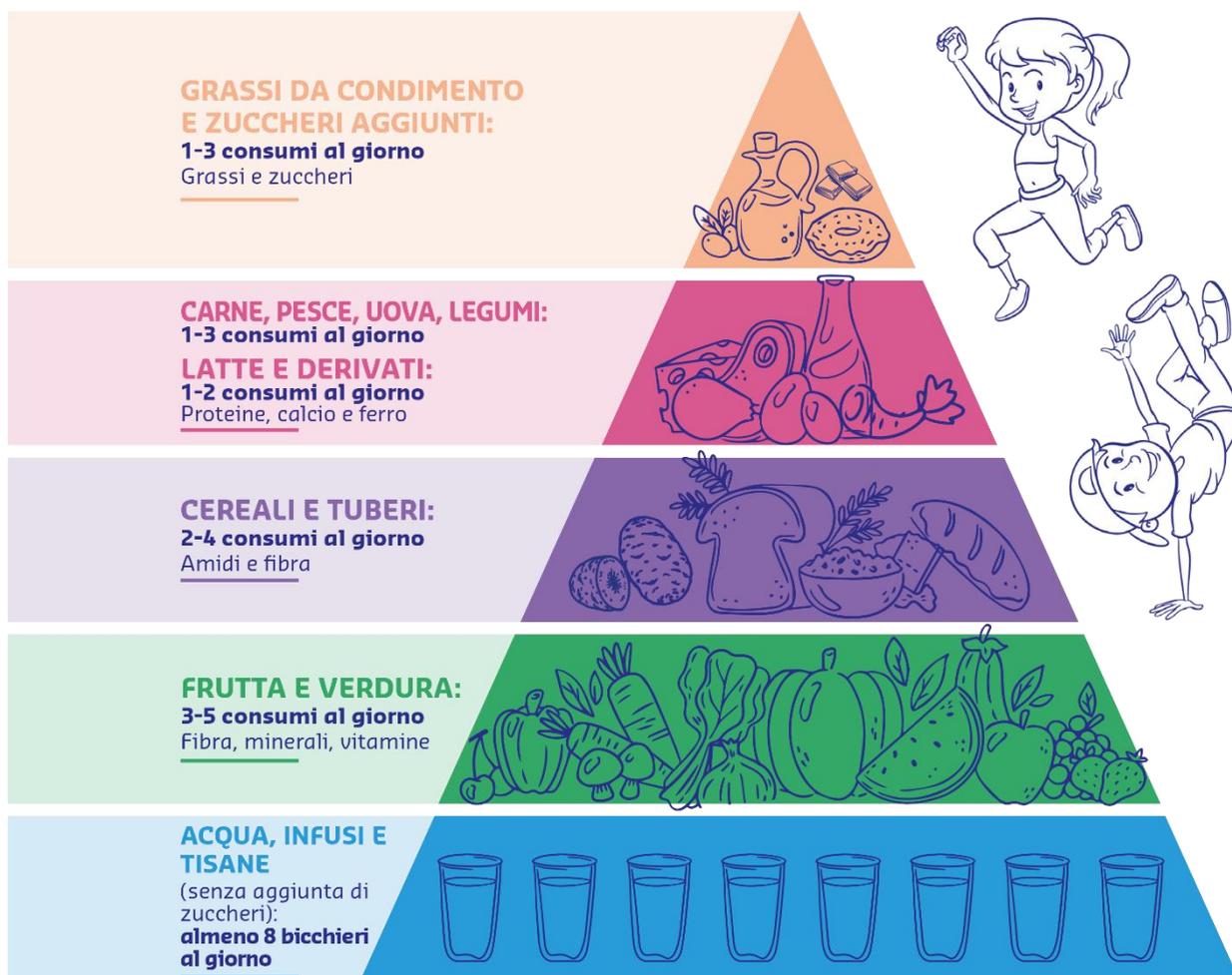
# Il menu e la piramide alimentare

I menu proposti, stagionali, vari ed equilibrati, si ispirano alla **dieta mediterranea**, un modello alimentare ricco di frutta, verdura e legumi, cereali integrali, preparazioni semplici, condimenti a base di olio extra vergine di oliva.

Le frequenze di consumo di questi alimenti vengono spesso rappresentate nella **piramide alimentare**. L'immagine illustra l'idea di una corretta alimentazione, in modo molto intuitivo: alla base della piramide vi sono gli alimenti che possono essere assunti in maggiori quantità, come l'acqua, la frutta e la verdura, mentre al vertice vi sono invece quelli che devono essere consumati con moderazione.

Nel percorso di progettazione dei menu per i bambini, grande attenzione è inoltre posta alla **preparazione delle diete speciali** che considerano le eventuali esigenze mediche come allergie o intolleranze (da documentare con certificato medico), oppure il rispetto di tutte le tradizioni culturali, etiche e religiose, oltre a eventuali diete leggere/in bianco temporanee.

**Chiedi al personale di cucina come richiedere una dieta speciale o fai riferimento al Regolamento del Servizio di Ristorazione scolastica!**



# Il menu e i prodotti speciali

Le preparazioni gastronomiche elaborate da Sodexo **seguono nel dettaglio le specifiche tecniche relative ai menu**, prevedendo, per ciascuna fascia di età, un'ampia varietà di alimenti e le idonee combinazioni degli stessi a garanzia di un adeguato apporto di energia e nutrienti necessari.

Ogni giorno viene dunque servito ai bambini un pasto diverso e bilanciato, seguendo una corretta rotazione di alimenti.

Menu e tabelle merceologiche rispettano il Capitolato d'appalto dell'A.S.L. AL per la ristorazione scolastica.

Il menu condiviso e approvato dall' A.S.L. AL tende a garantire una maggiore varietà e stagionalità delle materie prime.



I piatti serviti nelle mense scolastiche vengono preparati utilizzando prodotti di origine biologica, equo-solidali, a marchio DOP e IGP previsti dal Capitolato prestazione e/o offerti quali miglioria dal gestore Sodexo. Di seguito alcune indicazioni.

## PRODOTTI BIOLOGICI

- Olio Extra Vergine d'Oliva per almeno il 40% in peso
- Latte
- Yogurt
- Passata di pomodoro e pelati oltre il 70% in peso
- Uova
- Legumi, cereali oltre l'80% in peso
- Ortofrutta oltre l'80% in peso
- Succo di frutta
- Confettura di frutta
- Salumi e formaggi oltre il 70% in peso

## PRODOTTI REGIONALI

- Pane – prodotto locale entro i 15 Km
- Toma piemontese DOP
- Bra tenero DOP

## PRODOTTI EQUOSOLIDALI

- Banana Bio
- Ananas Bio

## PRODOTTI DOP E IGP

- Grana Padano DOP
- Bra tenero DOP
- Toma piemontese DOP

## Lo sapevi che?



Il marchio **DOP** garantisce la provenienza geografica del prodotto. Tutta la filiera produttiva dell'alimento deve avvenire in un determinato ambito geografico. Tra questi troviamo, ad esempio, il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, i formaggi Bitto, Bra, Asiago, il prosciutto di Parma, la Mozzarella di Bufala Campana...



La sigla **IGP** certifica la tipicità di un prodotto attraverso la sua origine geografica all'interno della quale deve avvenire almeno una fase della produzione, trasformazione ed elaborazione dell'alimento. Tra questi trovano ad esempio il lardo di Colonnata, l'arancia rossa della Sicilia, la bresaola della Valtellina, la mela dell'Alto Adige e della Valtellina...

# Il servizio

## Chi ha diritto

Possono accedere al servizio di ristorazione scolastica tutti gli alunni che frequentano le scuole statali, infanzia e primaria e secondaria di primo grado di Castelnuovo Scrivia. Sodexo è l'azienda selezionata secondo le procedure di legge, fornisce e gestisce il servizio e si occupa dei seguenti aspetti:

- fornitura dei generi alimentari e preparazione dei pasti
- gestione dei refettori (apparecchiatura, scodellamento, lavaggio stoviglie e gestione rifiuti);
- manutenzione ordinaria delle attrezzature
- realizzazione delle attività di comunicazione ed educazione alimentare

## Iscrizioni, tariffe, modalità di pagamento

**La ristorazione scolastica è un servizio a domanda individuale, a pagamento e le iscrizioni devono essere effettuate prima dell'inizio di ogni ciclo scolastico** attraverso le modalità indicate dall'Amministrazione dell'Unione.

Le tariffe del servizio vengono definite annualmente dalla Giunta dell'Unione.

**Attualmente il pagamento del servizio avviene on-line attraverso il portale dedicato utilizzato anche per le iscrizioni e la gestione delle presenze.**

# Il Portale dedicato

## **SCHOOL NET - REFEZIONE SCOLASTICA**

permette una completa gestione di tutte le fasi della refezione scolastica, semplificando e ottimizzando le attività di ogni operatore coinvolto.

- iscrizioni al servizio mensa
- prenotazione informatizzata dei pasti e delle diete
- innovativa App a disposizione degli utenti
- ricarica credito
- rendicontazione automatica
- elaborazione del modulo 730 per la detrazione in dichiarazione dei redditi
- comunicazione efficace con l'utenza

## Altre iniziative

### **I menu alternativi**

nel rispetto delle esigenze dietetiche dovute ad intolleranze/allergie o a esigenze etico-religiose.



# L'educazione alimentare a scuola....

Il famoso psicologo statunitense Howard Gardner teorizzò che **i percorsi didattici più carichi di emozioni positive sono quelli che maggiormente vengono interiorizzati dai bambini e fatti propri nel percorso di crescita.** A fronte di ciò, Sodexo, consapevole dell'enorme importanza del processo legato all'educazione alimentare, insieme all'Amministrazione dell'Unione, lavora per garantire il miglior equilibrio tra un pranzo buono e sano che sia anche un momento educativo e di apprendimento delle corrette abitudini alimentari.



**Cuoco Rigolò** è la mascotte e l'ambasciatore di Sodexo, lo chef che dialoga con i bambini, rappresentando il loro punto di riferimento. Il suo compito è **aiutare i più piccoli a mangiare in modo sano** e guidarli alla scoperta di nuovi gusti e sapori, con attenzione alla solidarietà e alla sostenibilità. È un cuoco che conosce bene il suo lavoro e dà utili suggerimenti ad alunni, alle loro famiglie e agli insegnanti, usando un linguaggio adatto all'età di ciascuno. Troverete Cuoco Rigolò in molti dei materiali proposti; un modo semplice e divertente per trasmettere con efficacia concetti importanti e a volte complessi.



# ...e l'educazione alimentare a casa

A casa come a scuola è importante portare avanti le corrette **abitudini alimentari, con menu vari ed equilibrati e la sperimentazione di gusti e sapori nuovi**, senza aver fretta che tutto venga accettato subito. L'esempio resta poi il più grande insegnamento per i bambini: avere attorno a loro genitori e figure educative che siano coerenti e facciano anche loro ciò che propongono ai bambini è fondamentale. Assaggiare con loro, mettere a tavola tanta frutta e verdura, cucinare insieme, stare a tavola seduti insieme, non sprecare il cibo... sono gli ingredienti giusti per corrette e sane abitudini.

La conoscenza dei principi di base per una corretta alimentazione si sviluppa in un **percorso che partendo dai bambini a scuola arriva a casa**, con attività e strumenti di coinvolgimento rivolti anche agli adulti, sia genitori che insegnanti, e alla terza età che spesso usufruisce del servizio di ristorazione o semplicemente vivendo in famiglia affianca i genitori nella crescita dei bambini.



Provate a fare con i bambini questa deliziosa ricetta!



**SCOPRI I 5 COLORI DEL BENESSERE!**

# Il non spreco a scuola...

**Le nuove generazioni, più sensibili rispetto alle precedenti nei confronti dell'ambiente,** rappresentano il futuro del pianeta ed è importante che siano preparate ad affrontare le numerose sfide ecologiche, climatiche e di tutela delle risorse che si presenteranno nei prossimi anni.

L'Amministrazione e Sodexo si impegnano su questo tema in **azioni concrete per evitare sprechi di cibo nella ristorazione scolastica.** L'intero servizio, infatti, dalla scelta e lavorazione delle materie prime alla distribuzione, è strutturato in modo

da controllare efficacemente lo scarto di cibo: le derrate sono conservate perfettamente, la lavorazione avviene con l'aiuto di macchinari che riducono le perdite della parte edibile, la preparazione e distribuzione avvengono secondo le quantità prenotate e quindi si produce solo ciò che serve. Le eccedenze alimentari, ovvero pietanze cucinate ma non distribuite, **sono minime.**



Nelle mense scolastiche italiane **ogni anno si gettano oltre 87.000 tonnellate di cibo!** Impariamo a consumare tutto ciò che ci viene proposto nel piatto: fa bene alla nostra salute e all'ambiente in cui viviamo! Ecco un esempio di messaggio che condividiamo con bambini e insegnanti: **5 pratici consigli per sprecare meno cibo a tavola.**



# ...e il non spreco a casa.

La maggiore efficacia di riduzione degli scarti alimentari rientra nelle piccole scelte famigliari di ogni giorno. Osservando i dati statistici e confrontandosi con le nazioni di tutto il mondo emerge che i risultati migliori appartengono ai luoghi in cui le famiglie prediligono i prodotti in piccolo formato, acquistano più spesso il fresco e periodicamente ciò che è definito come "a lunga conservazione". Inoltre, si registra meno spreco alimentare domestico nelle famiglie in cui viene fatta una pianificazione del menu settimanale e si presta più attenzione al consumo dei prodotti di prossima scadenza.

È importante anche conoscere le differenze tra **perdite alimentari** (in inglese "food losses") che si riscontrano durante le fasi di produzione, semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione e **sprechi di cibo** (dette anche "food waste") che si verificano nell'ultima parte della catena alimentare (distribuzione, vendita e consumo finale).

La differenza di scadenza degli alimenti tra "entro" e "preferibilmente entro". Riguardo alla scadenza, non tutti sanno che, se "**entro**" non ammette proroghe, "**preferibilmente entro**" consente di poter valutare attraverso la vista e l'olfatto la qualità del prodotto anche

poco dopo la scadenza e valutarne con buon senso l'eventuale consumo.

Questi e altri accorgimenti in realtà potrebbero rientrare nella consuetudine famigliare quotidiana senza grandi stravolgimenti degli stili di vita ma necessitano di uno stimolo educativo che può partire proprio da ciò che i bambini imparano a scuola, anche in termini di educazione alimentare per una corretta e sana nutrizione. Ecco perché è **determinante stabilire una linea didattica di continuità tra scuola e famiglia.**

## 5

Utili consigli contro lo spreco alimentare!  
Scopri quali sono!

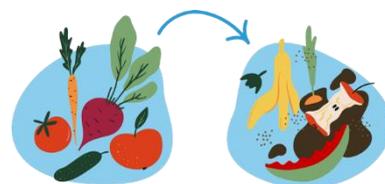


Sodexo collabora da anni con Siticibo e Banco Alimentare per progetti in diverse realtà italiane. Consulta il loro pieghevole per sapere di più su data di scadenza e termine minimo di consumo!

**Banco Alimentare**



Scopri di più sul tema leggendo questo **studio del CREA**, che spiega i maggiori sprechi sono dovuti a un'eccedenza d'acquisto oppure alla non corretta conservazione dei prodotti nel nostro frigorifero o nella dispensa di casa.



# I controlli e la sicurezza alimentare

## Il controllo qualità

La qualità del servizio di ristorazione è il risultato di una corretta igiene durante tutto il processo produttivo, dal ricevimento delle materie prime, alla produzione, al trasporto, sino alla distribuzione agli utilizzatori finali. Diversi attori, ciascuno per le proprie competenze e responsabilità, operano controlli e monitoraggi continui sull'intero servizio.

## Chi è coinvolto?

**1. Sodexo**, in qualità di azienda responsabile del servizio di ristorazione scolastica, adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico/Sanitario (HACCP) che prevede un'accurata analisi dell'intero processo di produzione dei pasti, finalizzata a individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici, e di conseguenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli. Vengono inoltre effettuate costantemente analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, sui prodotti cucinati e sulle attrezzature.

## 2. L'Unione Bassa Valle Scrivia

monitora continuamente, attraverso personale incaricato, tutti gli aspetti del servizio in tutte le scuole.

effettuando controlli per garantire il rispetto del Capitolato e delle prescrizioni di Legge, oltre a verifiche sul pasto, dalla produzione, alla distribuzione.

**3. Le ASL e i NAS** si riservano di effettuare in qualunque momento verifiche proprie.

**4. La Commissione Mensa, (se prevista)** composta da rappresentanti dei genitori degli utenti delle scuole.



# Contatti

## Unione Bassa Valle Scrivia

Via Garibaldi 43 - 15053 Castelnuovo Scrivia (AL)

tel. 0131826125 -

E-mail: [segreteria@unionebassavallescrivia.al.it](mailto:segreteria@unionebassavallescrivia.al.it)

(PEC): [unionebassavallescrivia@pec.it](mailto:unionebassavallescrivia@pec.it)

## Ufficio Servizi Scolastici

Martedì e giovedì 09:30/12:30

Tel. 0131826125 - int.2

E-mail: [segreteria@unionebassavallescrivia.al.it](mailto:segreteria@unionebassavallescrivia.al.it)

(PEC): [unionebassavallescrivia@pec.it](mailto:unionebassavallescrivia@pec.it)

## Sodexo Italia Spa

c/o Centro Cottura di Castelnuovo Scrivia - Via Flavio Torti

- 15053 Castelnuovo Scrivia (AL)

# A proposito di Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader mondiale in materia di alimentazione sostenibile e di esperienze ad elevato valore aggiunto in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Siamo presenti in **53 Paesi** e i nostri **422.000 collaboratori** servono **100 milioni di consumatori ogni giorno**.

Presente in **Italia sin dal 1974**, grazie ai suoi **10.400 collaboratori**, **380.000 consumatori serviti ogni giorno** in più di **1.300 punti di servizio**. Attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi on-site di ristorazione, professional cleaning, servizi educativi, cura e trasformazione degli spazi, facility management hard & soft. Questa offerta diversificata risponde alle sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: **migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo** e **contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità ove operiamo**.

Alcuni riconoscimenti:



[it.sodexo.com](http://it.sodexo.com)

