



**COMUNE DI SAN GIULIANO TERME**

***CARTA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA***



***LA MENSA DELLE SCUOLE DEL  
COMUNE DI SAN GIULIANO TERME***



# Indice

- *Cos'è la Carta dei Servizi*
- *Principi fondamentali dell'erogazione del servizio*
- *Presentazione del Servizio*
- *Linee guida per una sana e corretta alimentazione*
- *Tabelle dietetiche e menù*
- *La qualità e i suoi standard*
- *Commissione Mensa*
- *Tariffe /Modalità di Pagamento*
- *Rapporti con i cittadini*

## ***Cos'è la Carta del Servizio***

La Carta del servizio è un documento che descrive in maniera semplice e trasparente quali sono i principi fondamentali del Servizio di Refezione Scolastica e contiene le informazioni più rilevanti sulle caratteristiche del servizio offerto che possono interessare le famiglie dei bambini utenti .

Informa sulle modalità e gli standard di qualità seguiti nella preparazione dei pasti, la verifica del rispetto delle procedure ed il monitoraggio del grado di soddisfazione degli utenti. La Carta trova il suo fondamento normativo nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi di erogazione dei Servizi Pubblici".

La carta ha validità pluriennale, ma sarà rinnovata nel caso in cui si verificano modifiche rilevanti a quanto in essa descritto.

## ***Principi fondamentali dell'erogazione del Servizio***

Con la presentazione della Carta del servizio, intendiamo migliorare e rafforzare il rapporto di fiducia con gli utenti e ci impegniamo a rispettare alcuni principi generali, che sono riferimento imprescindibile nell'erogazione dei servizi pubblici.

Il servizio di refezione scolastica, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio oltre ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono, inoltre, perseguiti obiettivi di educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali.

Il servizio è svolto nel rispetto dei principi di:

### **⌘ uguaglianza e imparzialità**

A tutti gli utenti viene garantita parità di trattamento, senza distinzioni di sesso, razza, lingua, religione, cultura, opinioni politiche.

### **⌘ continuità**

Viene assicurato un servizio continuativo, regolare, secondo il calendario scolastico e senza interruzioni; l'impegno è comunque di limitare al minimo, in caso di interruzioni, i tempi di disservizio.

### **⌘ Partecipazione e trasparenza**

Diamo voce e ascolto all'utenza, promuoviamo una chiara, completa e tempestiva informazione agli utenti e vagliamo segnalazioni e proposte dei soggetti interessati, al fine di rendere i servizi sempre più adeguati alle esigenze dei fruitori.

Abbiamo inoltre da tempo istituito la "Commissione Mensa" composta da genitori, insegnanti e personale del Comune, il cui compito principale è di monitorare e controllare la qualità del servizio fornito per promuoverne il miglioramento.

## ☞ efficienza ed efficacia

Siamo impegnati a sostenere la ricerca continua delle migliori soluzioni organizzative per il soddisfacimento dei bisogni dell'utenza nonché per tendere a livelli sempre più ottimali della qualità del servizio di refezione scolastica. L'obiettivo è quello di perseguire il miglioramento continuo del servizio, assicurando le condizioni di sicurezza e di igiene dei locali, la qualità dei pasti, la competenza e la disponibilità degli operatori addetti al servizio mensa.



## Presentazione del Servizio

Il gestore del servizio di Refezione Scolastica è la società GeSTe srl, interamente partecipata dal Comune di San Giuliano Terme.

Il servizio di Refezione Scolastica è erogato nel periodo di apertura delle scuole ed è destinato:

- ai frequentanti le scuole dell'infanzia , le scuole primarie e secondarie di primo grado presenti sul territorio;
- ai bambini frequentanti i Nidi d'infanzia comunali;
- al personale docente e non docente in servizio, avente diritto.

I pasti per le mense scolastiche vengono preparati presso il centro cottura centralizzato che ha sede in via Lenin 236, località San Martino Ulmiano.

Giornalmente presso la cucina centralizzata vengono preparati in media 1500 pasti che vengono poi consegnati ai vari refettori e consumati rigorosamente nello stesso giorno di produzione , in orari diversi a seconda del tipo di scuola. Per i nidi d'infanzia i pasti vengono preparati con l'ausilio di due cucine interne là dove presenti bambini lattanti i quali per necessità legate allo svezzamento richiedono una tipologia di pasto particolare.

Tutto il processo di realizzazione e distribuzione dei pasti avviene secondo le modalità previste dalle leggi vigenti, Regg. CE 852/04 e 853/04 L. 283/62, D.P.R. 327/80 e successive integrazioni, applicando sull'intera filiera produttiva le procedure dell'HACCP



L'azienda GeSTe ha ottenuto la certificazione ISO 9001 e la certificazione ISO 18001 per la sicurezza.

Rimane continuamente monitorato il numero dei pasti da produrre e il numero delle diete speciali da consegnare per quei soggetti affetti da intolleranze alimentari varie o per motivi etici o religiosi. I pasti seguono un menù prestabilito, approvato dalla ASL di Pisa e si dividono in menù invernale e menù estivo. Sono suddivisi in cicli di quattro settimane (per i nidi d'infanzia), e in 8 settimane per le altre scuole.

Per motivi di sicurezza alimentare è fatto divieto di consumare alimenti e pasti non prodotti dal servizio di ristorazione scolastica in alternativa o sostituzione del servizio stesso.

Un'attenzione particolare viene riservata a coloro che hanno la necessità di seguire un'alimentazione differenziata per particolari motivazioni:

1) motivi sanitari (allergie/intolleranze alimentari, patologie particolari ecc.): è richiesta una certificazione sanitaria, rilasciata dal medico curante, che indichi esattamente la patologia e gli alimenti che devono essere evitati. I certificati medici devono essere aggiornati di

anno in anno e consegnati, unitamente alla domanda di dieta personalizzata, all'Ufficio Scuola della società GeSTe srl;

2) a scelta delle famiglie, per altri motivi, si possono indicare, sempre compilando un'apposita domanda reperibile presso l'Ufficio scuola, menu speciali tra quelli previsti:

- menù senza alcun tipo di carne;
- menù senza carne di maiale;
- menù senza carne e pesce;
- menù senza carne, pesce e uova



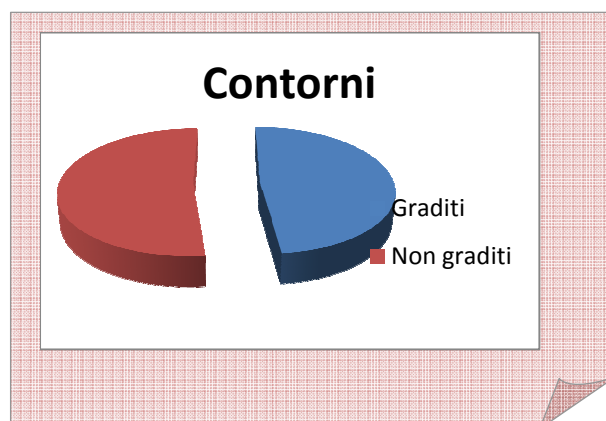
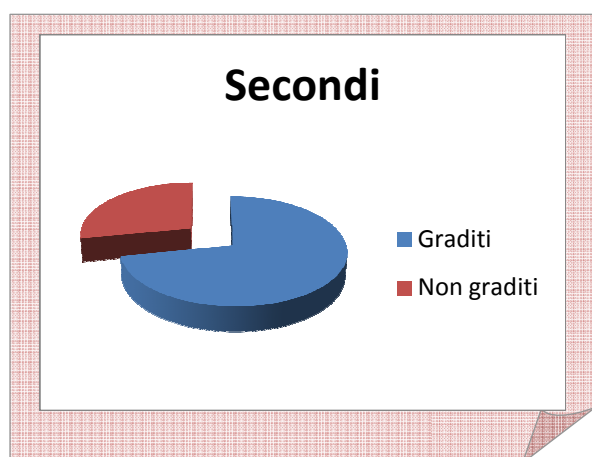
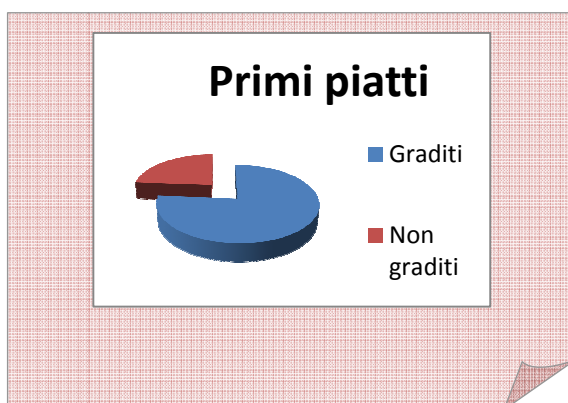
## **Linee guida per una sana e corretta alimentazione**

### **Tablette Dietetiche e Menù.**

Il menù della refezione scolastica del Comune di San Giuliano Terme, è il risultato di una complessa analisi e di un percorso migliorativo in termini di qualità delle materie prime, e appetibilità delle ricette proposte. Ci siamo ispirati alle linee guida indicate dall' IRNAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) ai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti) e alle indicazioni dell' OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) ed al supplemento al bollettino ufficiale della Regione Toscana n° 2 del 12.01.2011.

Il menù è articolato su otto settimane; è previsto un menù primaverile (in vigore da Settembre a Novembre e da Aprile a Giugno) ed un menù invernale (in vigore da Novembre a Marzo). Le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo Grado, ricevono oltre al pranzo ogni mattina entro le ore 09.30 uno spuntino che potrà essere

composto da frutta fresca di stagione, yogurt alla frutta o focaccina. Oltre a basarci sulle direttive del Ministero della Salute per la refezione scolastica, per la stesura dei nostri menù abbiamo cercato di tenere conto della gradibilità degli stessi da parte dei bambini. Il monitoraggio giornaliero del gradimento dei pasti effettuato dal personale addetto allo sporzionamento, i sopralluoghi all'interno dei refettori dei singoli plessi, l'interazione durante il momento del pasto tra personale GeSTe, bambini e personale scolastico, ci ha permesso di accogliere, là dove i parametri ce lo permettevano, alcune richieste di chi quotidianamente fruisce del nostro servizi, al fine di migliorarlo ulteriormente ed alzare ancora di più il livello di gradimento dei pasti.



Come si evince dai grafici, le pietanze meno gradite risultano essere i contorni, in particolare verdure a foglia e legumi, i secondi rispetto agli anni passati hanno acquistato un maggiore gradimento con l'inserimento della bruschetta al pomodoro, l'uovo sodo ed i polpettoni di carne e di pesce; molto graditi i primi piatti con qualche eccezione per minestre di verdura e creme di legumi soprattutto per i bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

### Lo studio dei menù

Abbiamo prestato ancora più attenzione alla rotazione delle ricette all'interno dei menù; non solo settimanali, ma anche mensili, in modo da poter offrire anche ai bambini che fruiscono della mensa una sola volta a settimana, un menù variato ed allettante.

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA	7° SETTIMANA	8° SETTIMANA
LUNEDI	PASTINA IN BRODO VEGETALE POLPETTONE DI PESCE INSALATA YOGURT	CONCHIGLIE ALL'ORTOLANA TONNO FAGIOLI ALL'OLIO DOLCE (artigianale) FRUTTA FRESCA	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORMAGGIO PATATE CAROTE CAVOLFIORE FOCACCINA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PIZZA CAPRICCIOSA YOGURT	PENNE OLIO E PARMIGIANO POLPETTONE DI MANZO E TACCHINO INSALATA FOCACCINA	CHICCHE DI PATATE AL POMODORO MOZZARELLA CAROTE AL VAPORE FRUTTA FRESCA	RISO AL POMODOR HAMBURGER DI MANZO SPINACI IN BRASIERA FRUTTA FRESCA	RAVIOLI DI RICOTTA ALL' OLIO PROSCIUTTO COTTO INSALATA FOCACCINA

Ogni fascia d'età riceve un menù con grammature personalizzate.  
Gli asili nido dispongono di un menù diversificato da quello previsto per gli altri plessi scolastici, comprensivo di merenda pomeridiana ed articolato su quattro settimane.

Il servizio di refezione scolastica del Comune di San Giuliano Terme.



*Il menù è stato studiato tenendo conto della stagionalità*



*Il pane Biologico preparato con farina*

*I legumi utilizzati sono tutti "secchi" e*



*Utilizzato soltanto prosciutto cotto alta qualità di suino nazionale*

### Educazione alimentare.



GeSTe partecipa attivamente ad alcuni progetti didattici legati all' alimentazione, in accordo con i plessi scolastici ed il personale docente.




## I menù speciali.



**Progetto a tavola con le regioni.**  
Come ogni anno GeSTe proporrà alcuni menù regionali studiati a misura di bambino per far conoscere le specialità tipiche italiane.




Associazione Italiana Celiachia



GeSTe in collaborazione con AiC Onlus Toscana e con il patrocinio del comune di San Giuliano Terme, proporrà a tutte le scuole del territorio una giornata con menù senza glutine servito a mensa. Questa giornata viene proposta con l'intento di sensibilizzare i bambini rispetto all'intolleranza al glutine, in un momento molto importante della loro giornata, come quello dello stare insieme a tavola.

Il giorno Lunedì 22/02/2016 in tutte le scuole di ordine e grado (Nidi esclusi) verrà servito il seguente menù:



Riso olio e parmigiano  
Prosciutto cotto  
Insalata  
Galette di riso in sostituzione del pane  
Torta paradiso preparata artigianalmente.

Saranno previsti nel corso dell'anno scolastico dei menù speciali: "Menù Libera Terra", che prevede l'utilizzo di materie prime coltivate nelle terre confiscate alle mafie; proseguirà il progetto "A tavola con le regioni" in cui verranno proposti menù regionali con piatti tipici rivisitati a misura di bambino, ed i menù etnici "Mangio come il mio amico Mohamed" e menù "Senza glutine" col patrocinio dell'AiC Toscana (Associazione Italiana Celiachia).

### PROGETTO ALIMENTARE DI INTEGRAZIONE SOCIO CULTURALE:

#### "Mangio come il mio amico Mohamed"

Cous cous di verdure  
Bocconcini di pollo in umido

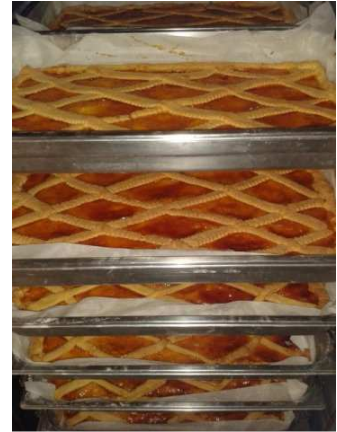


**"Menù Libera Terra"**

Minestrina di ceci con pasta		Pasta all'olio
Polpettine di pesce		Arista al forno
Insalata		Macedonia di verdure

Libera Terra è il marchio che contraddistingue le produzioni biologiche realizzate dai soggetti che gestiscono le terre confiscate alle mafie e aderendo all'associazione, rispettano i metodi di produzione stabiliti dal disciplinare di produzione "Libera Terra".

Il centro cottura GeSTe produce mediamente 1500 pasti giornalieri e serve 22 plessi scolastici sul territorio sangiulianese.



*Produzione delle crostate artigianali.*



*Foto del Centro Cottura GeSTe  
Porzionatura della caciotta e preparazione del polpettone di carne artigianale.*



## ***La qualità e i suoi standard***

Tutti gli alimenti sono cucinati con metodi di cottura che rispettano e preservano le qualità organolettiche e nutrizionali .

- Cottura al vapore;
- Cottura al forno;
- Cottura in brasiera.



Tutte le cotture vengono effettuate senza soffritti iniziali, il trito aromatico viene stufato e non soffritto con olio. L'olio extra vergine viene sempre aggiunto a fine cottura.

Vengono compilati oltre 400 moduli di registrazione in un anno scolastico, per mantenere la tracciabilità di tutta la filiera produttiva dalla fase di approvvigionamento merci alla fase finale di confezionamento e trasporto.

Esiste un sistema di audit interno senza preavviso per la valutazione dei livelli qualitativi sull'intera linea produttiva, con valutazione dei livelli qualitativi.

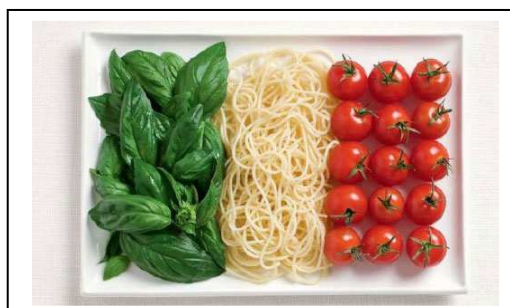
Nell'arco dell'anno vengono effettuate da parte di laboratori accreditati, con cadenza mensile analisi interne:

- Prelievi piatti cucinati n°12
- Prelievi acqua potabile n°2
- Prelievi materie prime previa cottura n°16
- Tamponi ambientali su superfici e mani operatori n°24
- Monitoraggi esche per derattizzazione n°10



Tutti i fornitori sono situati nel raggio di 50 km.

L'intera gamma di materie prime utilizzate nei menù è di provenienza nazionale, ad esclusione del "pesce gelo" e delle banane le quali sono comunque accompagnate da certificazione CEE.



**LIVELLO DELLA QUALITA' PROFESSIONALE**

<b>INDICATORE</b>	<b>MISURA DELL'INDICATORE</b>	<b>STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE</b>
Requisiti professionali del personale della società GeSTe	Come previsto dalle normative vigenti	Tutto il personale della ditta è in possesso di adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro
Requisiti professionali del personale addetto alla manipolazione, trasporto e scodellamento dei pasti	Come previsto dalle normative vigenti	Il personale deve seguire l'igiene personale e osservare con attenzione le procedure individuate nel piano di autocontrollo
Aggiornamento professionale e formazione del personale della ditta	Come previsto dalle normative vigenti	Per tutto il personale della ditta è assicurata la frequenza ai corsi di formazione e aggiornamento

**LIVELLO DELLA QUALITA' DELLA PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE**

<b>INDICATORE</b>	<b>MISURA DELL'INDICATORE</b>	<b>STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE</b>
Commissione mensa	Costituita come da apposito disciplinare approvato con delibera di G.C. n.257/2012 e succ.modificazioni	In tutte le strutture
Incontri con i genitori e gli insegnanti	Nel corso dell'anno scolastico possono essere organizzati con i genitori e con gli insegnanti per analizzare le problematiche e le criticità emerse nel servizio nonché per analizzare proposte e suggerimenti	Gli incontri vengono organizzati su richiesta
Colloqui individuali con il coordinatore tecnico del servizio refezione scolastica di GeSTe	Nel corso dell'anno scolastico possono essere organizzati incontri individuali con i genitori e gli insegnanti per analizzare singole e specifiche situazioni	Gli incontri vengono organizzati su richiesta dei genitori e degli insegnanti.
Strumenti di rilevazione del gradimento del servizio	In corso d'anno gli insegnanti e i genitori possono esprimere un parere in merito al gradimento del servizio attraverso : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La partecipazione alla Commissione Mensa</li> <li>- I colloqui con il coordinatore</li> <li>- La compilazione di schede di rilevazione</li> <li>- La presentazione di segnalazioni scritte (cartacea, fax/mail)</li> <li>- Rilevazione del gradimento dei bambini</li> </ul>	Rispettivamente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Richiesta convocazione Commissioni Mensa.</li> <li>- Richiesta colloquio con il coordinatore tecnico;</li> <li>- Compilazione schede di rilevazione.</li> <li>- Presentazione segnalazione scritta (cartacea, fax, mail)</li> </ul> <p>Nel corso dell'anno è possibile effettuare test a campione.</p>

**LIVELLO DELLA QUALITA' DELLA SICUREZZA**

<b>INDICATORE</b>	<b>MISURA DELL'INDICATORE</b>	<b>SANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE</b>
Sicurezza igienico-sanitaria	Controlli da parte della locale Azienda per i servizi sanitari dei NAS e ICQRF (Ispettorato Centrale Repressione Frodi)	In tutte le strutture e nella cucina centralizzata
Vestiario e dispositivi di protezione individuale (D.P.I.)	Come da normativa vigente in tema di igiene	Per tutto il personale della ditta GeSTe e della ditta incaricata dello sporzionamento

### LIVELLO DELLA QUALITA' ALIMENTARE

INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	SANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Menù	Nella preparazione del menù si tiene conto delle esigenze alimentari legati all'età dei bambini	Viene assicurata in ogni struttura
	E' previsto un pasto sostitutivo per le più comuni intolleranze alimentari	Viene assicurata su presentazione di certificato medico disponibile presso il centro cottura .
	E' previsto un pasto sostitutivo personalizzato per motivi di salute particolari	Viene assicurata su presentazione di certificato del medico curante.
	E' previsto un pasto sostitutivo per motivi di carattere etico-religioso-culturale	Viene assicurata su presentazione di autocertificazione del genitore disponibile presso il centro cottura.
Menù elaborati da tecnici specialisti	I menù vengono elaborati dal dietista incaricato in coordinamento con la locale azienda per i servizi sanitari	Per tutte le strutture
Controllo di qualità attraverso il sistema dell'HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici da parte dell'Azienda per i Servizi Sanitari	E' previsto il possesso e l'applicazione del piano di autocontrollo	Presso il Centro Cottura della ditta e presso tutte le strutture e gli uffici amministrativi della società GeSte.

## COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione, per favorire la trasparente gestione del servizio e valorizzare il contributo dei genitori al costante miglioramento della sua qualità, contribuisce all'istituzione di una commissione permanente denominata "Commissione mensa". Alla Commissione - composta dai rappresentanti dei genitori degli utenti delle scuole del territorio di ogni ordine e grado, da una rappresentanza del personale docente ed organizzata secondo un apposito regolamento – spetta esercitare, nella massima libertà di giudizio e nei limiti del regolamento stesso, il ruolo di:

- monitoraggio del livello qualitativo e di segnalazione di eventuali disservizi;
- raccolta e proposta di eventuali soluzioni migliorative;
- collaborazione con l'Amministrazione nel rapporto con le famiglie utenti, contribuendo alla circolazione di corrette informazioni circa la gestione del servizio ed il livello qualitativo dello stesso.

## Disciplinare

### Disciplinare Commissione Mensa Scolastica

#### Art. 1 – FINALITA'

La commissione mensa è costituita per favorire la partecipazione attiva degli utenti al buon andamento del servizio di refezione scolastica con le seguenti finalità e funzioni:

- realizzare un efficace collegamento tra utenza , Amministrazione Comunale e GeSte srl che gestisce il servizio mensa per conto dell'Amministrazione Comunale;

-vigilare sul buon andamento del servizio erogato e sulla rispondenza dello stesso al bisogno degli utenti;

-segnalare punti di forza e punti di debolezza del servizio al fine di migliorarlo;

-monitorare il gradimento del pasto anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte

-collaborare con l'Amministrazione in merito alla promozione di attività ed iniziative di educazione alimentare.

## **Art.2 – COMPOSIZIONE**

La commissione mensa è composta da:

-Assessore all'Istruzione

-N° 1 genitore (e un supplente) per ogni scuola e per ogni nido d'infanzia

-N° 1 docente per ogni scuola e nido d'infanzia

-Il dirigente del Servizio Scuola del Comune di San Giuliano Terme o suo delegato

-Il responsabile del Servizio Scuola di GeSTe srl o suo delegato

I rappresentanti dei genitori ed i docenti sono nominati dai Dirigenti degli Istituti secondo le modalità individuate in autonomia dagli Istituti Comprensivi stessi, preferibilmente tra coloro che rivestono già cariche negli organi collegiali (rappresentanti dei genitori), mentre i membri rappresentativi dei nidi di infanzia sono nominati dall'assemblea dei genitori dei rispettivi nidi. I rappresentanti degli educatori dei nidi sono individuati dal Dirigente del servizio istruzione.

In relazione alle esigenze ed ai temi all' o.d.g. potranno essere invitati, di volta in volta, i dirigenti scolastici o altri soggetti o esperti la cui consultazione è ritenuta utile dalla maggioranza dei componenti la C.M.

Il Presidente della commissione è l'Assessore all'Istruzione. Il presidente presiederà e convocherà le sedute della C.M. e individuerà un segretario verbalizzante addetto alla stesura dei verbali degli incontri.

## **Art. 3 – DURATA**

La commissione mensa dura in carica due anni scolastici. Tutti i componenti possono essere riconfermati una sola volta.

I genitori restano in carica fino alla permanenza del/dei figlio/figli nella scuola per cui sono stati nominati.

## **Art. 4 – FUNZIONI**

La C.M. svolge funzione di collegamento fra gli utenti, GeSTe srl e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le segnalazioni dell'utenza e di informare le famiglie in merito al servizio mensa ed alle iniziative dell'Amministrazione e di GeSTe:

La C.M. partecipa alla valutazione e al monitoraggio della qualità del servizio, con particolare riferimento alla qualità del pasto fornito, mediante accesso ai refettori ed assaggio delle pietanze, entro le limitazioni e con le cautele di cui al successivo articolo.

La C.M. ha il dovere di effettuare almeno una visita all'anno presso il centro cottura (previo appuntamento con il responsabile del centro stesso) in modo da verificare la qualità della filiera alimentare.

I membri della C.M. sono tenuti a compilare, per ogni sopralluogo, una apposita scheda di valutazione che dovrà essere prontamente consegnata a GeSTe srl e al Servizio Istruzione del Comune per ogni adempimento che essa dovesse comportare.

Per ogni singola scuola i componenti della commissione possono svolgere sopralluoghi e supervisioni con le cautele di cui al successivo articolo, redigendo sempre verbale da consegnare a GeSTe srl e al servizio istruzione del Comune.

I componenti della commissione possono consultare, previa richiesta e concordando i tempi, tutta la documentazione amministrativa inerente il servizio di refezione presso i locali di GeSTe srl.

La C.M. ha il compito di recepire tempestivamente le istanze degli utenti e trasmetterle all'Ufficio Istruzione del Comune in modo che quest'ultimo possa provvedere sollecitamente alla soluzione di inconvenienti o problemi che si manifestassero nello svolgimento del servizio.

I componenti della Commissione mensa esercitano le loro funzioni a titolo gratuito.

*Ogni Commissario ha facoltà di farsi accompagnare, in occasione dei sopralluoghi presso i refettori scolastici, da altro genitore degli alunni utenti del servizio non facente parte della Commissione Mensa; tali genitori, interessati a conoscere direttamente lo svolgimento e le caratteristiche del servizio di refezione scolastica, non possono essere più di uno per volta e devono essere individuati a rotazione tra gli interessati. Per quanto riguarda l'accesso alle strutture scolastiche, il Commissario autorizzato all'ingresso in base a quanto previsto al successivo art. 7 garantisce per il genitore accompagnatore.*

## **Art. 5 – Norme Igieniche: COMPORTAMENTI E CAUTELE**

I rappresentanti della commissione mensa espletano i loro sopralluoghi e i loro controlli basandosi esclusivamente sull'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione quindi di qualsiasi contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari, stoviglie attrezzature ed altri oggetti destinati al servizio di refezione.

I rappresentanti, durante il sopralluogo presso il centro cottura, sono tenuti ad indossare una sopravveste chiara e un copricapo che verranno forniti dalla società GeSTe srl.

I componenti della commissione Mensa devono essere informati e sensibilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti, rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro/intestinale e/o respiratorio.

## **Art. 6 MODALITA' D'INTERVENTO**

- Visite e Sopralluoghi

I rappresentanti della commissione mensa possono, in qualsiasi momento, contattare la società GeSTe srl ( i numeri da contattare sono riportati in fondo al regolamento) chiedendo di effettuare gli appositi sopralluoghi sia presso il centro di cottura, sia nei vari plessi scolastici.

Un incaricato della società accompagnerà i rappresentanti nella medesima giornata, se possibile, altrimenti in altra data concordata.

Al termine di ogni sopralluogo ogni commissario deve redigere un apposito verbale, scaricabile dal sito [www.GeSTe.it](http://www.GeSTe.it), che deve essere inviato a GeSTe srl e al Servizio Istruzione del Comune di San Giuliano Terme. Durante i sopralluoghi non è consentito muovere rilievi o contestazioni al personale.

Il sopralluogo presso i refettori consiste nel/nell':

A- Assistere alle operazioni di ricevimento dei pasti veicolati

- B- Verificare la corrispondenza delle pietanze distribuite con il menù previsto
- C- Assaggiare il pasto del giorno nel refettorio con l'utilizzo di stoviglie a perdere
- D- Presenziare alla preparazione dei tavoli, allo sporzionamento, alla distribuzione e al conseguente consumo dei pasti
- E- Assistere alle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali.

Il sopralluogo presso il centro di cottura consiste nel/nell':

- A- Visitare i locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti
- B- Verificare la qualità delle merci
- C- Assistere alle operazioni di confezionamento e preparazione dei contenitori da veicolare
- D- Verificare le attrezzature in uso
- E- Assistere alle operazioni di carico dei pasti veicolati.

### **Art. 7 – CONVOCAZIONI**

La commissione mensa si riunisce almeno 2 volte nell'anno scolastico, una all'avvio e una nel mese di maggio.

Può comunque riunirsi ogni qualvolta lo richiedano almeno 5 componenti (tale richiesta deve pervenire al Presidente).

Le convocazioni sono a cura del Presidente.

### **Art. 8 – ACCESSI PRESSO LE STRUTTURE**

Ai Dirigenti scolastici, ai docenti fiduciari di ogni scuola ed al personale del centro di cottura sarà consegnato, a cura del Comune, l'elenco dei nomi di tutti i componenti della commissione mensa autorizzati a svolgere il proprio ruolo come sopra definito e quindi autorizzati ad entrare nei plessi scolastici o presso il centro di cottura.

### **TARIFFE/MODALITA' DI PAGAMENTO**

Le tariffe per il servizio di refezione scolastica a carico dei genitori/tutori degli alunni fruitori viene determinata annualmente dalla Giunta Comunale che prevede altresì agevolazioni ed esenzioni per gli alunni appartenenti a nuclei familiari in condizioni di disagio economico.

Il pagamento delle somme dovute per il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato tramite il bollettino postale che arriva mensilmente alle famiglie.

La materia è prevista dal Regolamento "Interventi per il diritto allo studio" visionabile sul sito del Comune alla sezione "Statuto e Regolamenti".

Come si accede al servizio

Per accedere al servizio le famiglie interessate dovranno presentare domanda su apposito modulo prima dell'inizio dell'anno scolastico presso la società GeSTe srl, sita in Largo Teresa Bandettini 4/5, località Ghezzano, San Giuliano Terme (PI)



## **RAPPORTI CON I CITTADINI**

**Tutti i contatti utili in materia di refezione scolastica**

### **COMUNE DI SAN GIULIANO TERME**

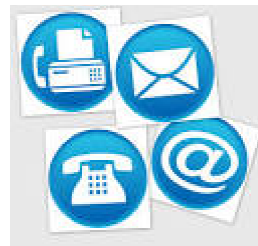
Centralino 050 /819111

Fax 050 81/9220

Numero verde 800 186858

Posta Elettronica

Certificata:[comune.sangiulianoterme@postacert.toscana.it](mailto:comune.sangiulianoterme@postacert.toscana.it)



### **UFFICIO ISTRUZIONE - COMUNE DI SAN GIULIANO TERME**

Via Giovanni Battista Niccolini n. 40

56017 San Giuliano Terme presso Palazzo Comunale

**Dott.ssa Anna Moschetti responsabile Tel. 050/819249**

mail :[amoschetti@comune.sangiulianoterme.pisa.it](mailto:amoschetti@comune.sangiulianoterme.pisa.it)

**Sig.ra Durante Fedora (diritto allo studio) 050/819253**

mail : [fdurante@comune.sangiulianoterme.pisa.it](mailto:fdurante@comune.sangiulianoterme.pisa.it)

**Sig.ra Eda Buchignani (diritto allo studio) 050/819273**

mail: [ebuchignani@comune.sangiulianoterme.pisa.it](mailto:ebuchignani@comune.sangiulianoterme.pisa.it)

**Ricevimento al pubblico : martedì 8,30/12,30 e 15,00/17,00**

**Giovedì e Venerdì : 8,30-12,30**

**Si riceve anche su appuntamento prenotandosi ai numeri sopra detti.**

### **SOCIETA' GeSTe srl**

Largo Teresa Bandettini, 4/5

56017 Ghezzano (PI)

### **UFFICIO SCUOLA**

**Responsabile del servizio Tiziana Micheletti tel.050/8754622**

mail:[tiziana.micheletti@GeSTe.it](mailto:tiziana.micheletti@GeSTe.it)

**Coordinatore servizio di bollettazione mensile (bollettini rette scolastiche)**

**Luca Bini tel.050/8754623**

mail: [luca.bini@GeSTe.it](mailto:luca.bini@GeSTe.it)

**Coordinatore cucina centralizzata**

**Andrea Corradino tel.050/825987**

mail: [andrea.corradino@GeSTe.it](mailto:andrea.corradino@GeSTe.it)

**orario ricevimento al pubblico:**

**Lunedì - mercoledì e venerdì dalle ore 9,00 alle 12,00 e martedì e giovedì dalle 15,00 alle 16,30**