

Perchè una Carta del Servizio di Refezione Scolastica

Il pasto consumato alla mensa è un momento centrale nella giornata di molti bambini e ragazzi di Sestri Levante.

L'Amministrazione, che è responsabile del servizio, è impegnata da molto tempo nel garantire a questo momento la maggiore qualità possibile, offrendo pasti sani, equilibrati, gradevoli, ed affiancando al servizio vero e proprio progetti speciali di educazione alimentare e di conoscenza e promozione dei prodotti locali e biologici.

Per questo abbiamo ritenuto necessario creare una Carta del Servizio: un documento cioè che da una parte permetta alle famiglie di avere in maniera chiara ed efficace tutte le informazioni su come e cosa mangiano i propri figli, e dall'altra garantisca l'impegno del Comune a mantenere alta la qualità, ed anzi a migliorarla costantemente.

Questa Carta rappresenta una sorta di patto, quindi, che impegna l'Amministrazione e che chiede alle famiglie di partecipare al suo mantenimento, con segnalazioni, informazioni, proposte.

Per finire voglio rivolgere un sentito ringraziamento alla scuola, ai bambini che frequentano le mense, allo staff del servizio refezione che con cura provvede alle loro necessità, all'Ufficio Pubblica Istruzione e al Laboratorio Territoriale di Educazione Ambientale che con impegno ed attenzione hanno redatto questa Carta.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione

Valentina Ghio

Il Servizio di Refezione Scolastica

PRINCIPI

Nello strutturare il proprio servizio di refezione scolastica, il Comune di Sestri Levante è partito da alcuni principi irrinunciabili:

- **Qualità delle preparazioni:** come diffusamente descritto più avanti, le modalità di preparazione dei pasti privilegiano procedimenti manuali e preparazione diretta dei piatti piuttosto che meccanizzazione e ricorso a prodotti industriali.
- **Tutela della salute:** tutti i menu della mensa vengono studiati rispondendo alle prescrizioni mediche e scientifiche sull'abbinamento e le corrette proporzioni fra le diverse classi di alimenti; a questo scopo sono state coinvolte nella definizione dei menu le nutrizioniste del Comune di Genova. Nei menu hanno un ruolo crescente i prodotti biologici; gli alimenti acquistati sono tutti di produzione nazionale; non è consentito l'utilizzo di alimenti contenenti OGM.
- **Eguaglianza nell'accesso al servizio:** tutte le persone che, per motivi di salute, etici o religiosi, esprimono la necessità di avere diete speciali possono ottenerle attraverso una semplice procedura di richiesta. I ragazzi di tutte le scuole della città, sia centrali che periferiche, hanno diritto allo stesso trattamento in termini di qualità dei pasti, tempi e modalità di servizio.
- **Continuità e certezza del servizio:** all'inizio dell'anno scolastico vengono comunicati i menù, che sono riportati anche in questa Carta del servizio e che vengono fedelmente seguiti nel corso dell'anno; il servizio, gestito da personale di provata professionalità, è garantito anche in situazioni di emergenza.

OBIETTIVI

Il servizio di Refezione Scolastica è orientato al miglioramento continuo, un miglioramento che si rivolge soprattutto a:

- **Migliorare la qualità dei pasti.**
- **Aumentare i livelli di sicurezza e di tutela della salute.**
- **Migliorare l'ambiente in cui si svolgono i pasti:** l'Amministrazione si impegna a rendere sempre più accoglienti o refettori, richiedendo in questo la collaborazione degli insegnanti e dei genitori per attivare dei progetti specifici di decorazione ed abbellimento; questo anche per curare l'aspetto della mensa come luogo di socializzazione e di condivisione.
- **Far crescere l'ascolto delle esigenze dell'utenza e la partecipazione alle scelte:** questa Carta del Servizio rappresenta il primo passo di un percorso di migliore comunicazione fra l'Amministrazione e i cittadini, che prevede lo sviluppo di strumenti di partecipazione e di rilevazione della soddisfazione dell'utenza.
- **Considerare la mensa come un luogo per fare educazione alla corretta alimentazione:** i progetti speciali attivati dall'Amministrazione in tema di promozione di prodotti biologici, locali e del commercio equo e solidale rappresentano

anche elementi di informazione ed educazione per i ragazzi e per le loro famiglie, in un programma che potrà crescere anche grazie all'iniziativa dei singoli insegnanti e delle singole scuole.

COME FUNZIONA IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il Comune di Sestri Levante garantisce il servizio di refezione scolastica a tutti gli allievi delle scuole materne, elementari e medie presenti sul territorio cittadino, nei giorni in cui è previsto che l'attività didattica ed educativa prosegua anche nel pomeriggio.

Il servizio quindi riguarda 11 plessi scolastici, che ne usufruiscono per 5 giorni alla settimana; il numero dei pasti serviti ogni giorno è naturalmente variabile; si può indicare però una media di circa 720 pasti al giorno.

I ragazzi consegnano agli insegnanti i buoni pasto al momento dell'arrivo a scuola; gli insegnanti, entro le 9.30 di ogni mattina, comunicano al centro di cottura il numero di pasti previsti per la giornata.

Due volte alla settimana usufruiscono inoltre del servizio circa 30 dipendenti del Comune, ai quali è riservata una sala mensa presso il Centro di cottura.

Il Centro di cottura si trova presso il plesso di Via Lombardia. Sono impegnate nella preparazione dei pasti 9 persone: 5 cuochi e 4 aiuto cucina, uno dei quali svolge anche la funzione di autista e si occupa di trasportare i pasti ai diversi refettori. Il lavoro del Centro di Cottura inizia alle 7.30 del mattino, quando un primo incaricato si occupa dell'accensione di tutte le macchine necessarie alla preparazione dei pasti.

Dopo la comunicazione del numero preciso dei pasti da preparare, si attivano le diverse sezioni in cui è divisa la cucina: il primo lavoro è la preparazione dei sughi o delle minestre, cui seguono i secondi. Ogni piatto è seguito da un cuoco, da due per quanto riguarda i secondi.

Nessuna preparazione, ad eccezione in alcuni casi dei dolci, viene iniziata il giorno precedente; quindi tutti i pasti sono cucinati il giorno stesso in cui vengono consumati.

Dopo aver distribuito i pasti, per il personale del Centro di cottura restano le operazioni di lavaggio e di attenta pulitura di tutte le macchine, gli utensili e le stoviglie utilizzati per la preparazione, secondo le procedure di igiene e sicurezza prevista dal manuale HACCP (cui si farà riferimento più avanti).

Il servizio mensa si svolge in 11 refettori dislocati presso i diversi plessi scolastici:

Scuole dell'infanzia

"Gianni Rodari" – Via Marconi

"Collodi" – Via Palermo

"H.C.Andersen" – Via Lombardia

"Succursale" – Via Cagliari

Scuole elementari

"Giovanni XXIII" – Via Lombardia

"Monumento ai caduti" – Viale Dante

"T.Bertollo" – Via Nazionale (fraz. Pila)

"S.G.Bosco" – Via N.S. del Soccorso (fraz. San Bartolomeo)

"G.Marconi" – Via per Rovereto (fraz. Santa Vittoria)

"Umberto I" – Piazza Brigate Partigiane (fraz. Riva)

Scuola Media

"G.Descalzo" – Via Val di Canepa

Nella maggior parte dei refettori i pasti sono serviti in stoviglie di ceramica e con posate di acciaio; fanno eccezione i refettori di Santa Vittoria, di San Bartolomeo e delle Scuole Medie perché l'ambiente a disposizione del servizio accanto al refettorio è troppo piccolo per poter ospitare le lavastoviglie o, come nel caso delle Medie, del tutto assente.

In questi refettori vengono quindi utilizzate stoviglie in plastica monouso.

I pasti vengono portati ai refettori in diverse tornate, in coincidenza con l'orario in cui vengono serviti, ovvero:

- Alle ore 12.00 alle scuole materne.
- Alle ore 12.30 alle scuole elementari.
- Alle ore 13.00 alla scuola media.

I pasti vengono serviti dal personale di una ditta che dal 2000 gestisce il servizio per conto del Comune; nel lavoro di distribuzione dei pasti, di preparazione e di riordino dei refettori prima e dopo il pasto sono impiegate circa 30 persone.

DIETE SPECIALI

E' possibile fare richiesta di diete speciali, qualora le famiglie lo richiedano. E' un'eventualità che si presenta sostanzialmente con tre motivazioni:

• **Motivi religiosi:** per accedere a regimi alimentari richiesti da prescrizioni religiose, è necessaria una richiesta scritta da parte della famiglia, con l'indicazione degli alimenti o delle preparazioni che non possono essere servite al ragazzo. Nell'anno scolastico 2004/2005 hanno usufruito di queste diete circa 20 ragazzi.

• **Allergie o intolleranze particolari:** in questo caso è necessario corredare la richiesta scritta con un certificato di un allergologo che attesti l'intolleranza. Ne hanno usufruito circa 20 ragazzi.

• **Ragazzi affetti da celiachia:** anche in questo caso è necessario un certificato medico attestante la malattia.

I due ragazzi che hanno segnalato il problema hanno potuto avere pasti del tutto identici o in gran parte simili a quelli dei loro compagni, preparati con gli alimenti speciali riservati ai celiaci acquistati presso la Farmacia Comunale.

QUALCHE DATO

Anno scolastico 2004 – 2005; pasti serviti

Materne	26.224
Elementari	62.383
Medie	7.081

Anno scolastico 2003 – 2004; costi per il servizio

Costo complessivo del servizio	549.718,00
Quota proveniente da buoni pasto	339.438,00
Quota proveniente da finanziamento regionale	17.714,00
Quota proveniente da finanziamento diretto del Comune	167.890,00
Altri finanziamenti	24.676,00

CURIOSITÀ...

Anno scolastico 2004 – 2005. Alimenti consumati

Kg di pasta	5.642
Kg di carne di vitello	4.000
Kg di carne di pollo	6.500
Kg di carne di suino	1.900
Kg di carne di tacchino	2.900
Kg. prosciutto cotto	3.000
Kg formaggi	963
Kg formaggio grana e parmigiano	1.134
Kg di pane	4.850
Kg di verdure	11.000
Kg di frutta	12.900
N. vasetti yogurt	7.590
Lt. di latte	1.040

Le porzioni

Anche la quantità di cibo che viene servito ai bambini è frutto di una valutazione scientifica basata sulle differenze di età e di fabbisogni delle diverse classi di alimenti.

Vi proponiamo quindi alcuni esempi di come vengono quantificate le grammature dei singoli alimenti.

Alimento	Materne (peso in grammi)	Elementari (peso in grammi)	Medie (peso in grammi)
Pasta	65	70	75
Gnocchi	150	160	180
Carne di vitello	90	100	120
Petto di pollo	90	100	110
Bastoncini di pesce	60	90	120
Insalata	40	50	80
Frutta	120	150	150

COME SI ACCEDE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Come già detto, possono usufruire della mensa tutti gli allievi delle scuole materne, elementari e medie presenti sul territorio cittadino.

Per accedere al servizio è necessario che venga consegnato agli insegnanti il **buono pasto** che documenta il pagamento della tariffa prevista.

I buoni pasto possono essere acquistati, in blocchetti da 10 o da 20 fogli, presso la **Banca CARIGE – filiale di Corso Colombo e Agenzia n. 1 di Via Nazionale**. All'atto dell'acquisto il cassiere fa compilare e sottoscrivere un modulo di ritiro, che ha la funzione di ricevuta per la famiglia.

Se il ragazzo non ha con sé il buono per un giorno, perché è stato dimenticato, gli insegnanti si occupano di compilare un modulo sostitutivo; quotidianamente vengono comunicati all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune i nominativi dei ragazzi che hanno avuto accesso al pasto senza avere il buono, che dovrà essere portato a scuola il giorno successivo.

L'Ufficio si occupa di elaborare delle rilevazioni settimanali e poi mensili dei buoni non consegnati ed un ulteriore sollecito informale a fine anno scolastico riepilogativo dei buoni mancanti per ciascun alunno che viene spedito alla famiglia senza alcun ricarico.

Solo nel caso in cui, attraverso questo primo sollecito, non siano stati restituiti i buoni mancanti l'Ufficio provvederà ad avviare la pratica formale di recupero del credito che consiste nell'invio di una raccomandata di sollecito del pagamento dei buoni pasto, con l'addebito delle spese postali e di una penale del 10%.

Si raccomanda, comunque, alle famiglie di compilare anche le matrici dei buoni pasto e di conservare i blocchetti per almeno l'anno scolastico successivo, al fine di poter dimostrare l'avvenuta consegna dei buoni.

Le **tariffe** per il servizio di refezione scolastica, valide per l'anno scolastico 2005/2006, sono le seguenti:

	Residenti	Non residenti
Primo figlio	3,60	4,62
Secondo figlio	3,20	4,22
Terzo figlio	2,80	3,82

Le tariffe verranno, poi, adeguate in base all'aumento ISTAT all'inizio di ogni anno scolastico.

Come appare dalla tabella, sono previste tariffe agevolate per le famiglie che abbiano più di un figlio che utilizza il servizio mensa; l'agevolazione può essere richiesta all'inizio dell'anno scolastico, compilando un modulo disponibile presso l'Ufficio Pubblica Istruzione e sul sito Internet del Comune.

La Qualità del Servizio

La qualità del servizio di refezione scolastica inizia dalla scelta dei prodotti e degli alimenti che verranno poi cucinati per i ragazzi.

Il Comune di Sestri Levante ha stabilito negli anni una rigida griglia di criteri di acquisto dei prodotti, formalizzati in appositi capitolati che i fornitori sono chiamati a rispettare al momento della consegna degli alimenti al Centro di cottura.

La fornitura degli alimenti viene aggiudicata attraverso gare d'appalto che vengono ripetute ogni anno, per garantire che i livelli di qualità richiesti vengano costantemente mantenuti o migliorati.

Ci sono alcuni criteri generali, validi per tutti gli alimenti.

- Tutti gli alimenti utilizzati per la refezione scolastica non devono contenere traccia di OGM.
- Tutti gli alimenti devono essere privi di conservanti e di edulcoranti (è stato ricercato a lungo un prodotto che rispondesse a queste caratteristiche anche per il panettone che viene distribuito ai ragazzi nei giorni prima di Natale).
- Tutti gli alimenti devono avere completa tracciabilità ed essere di produzione italiana.

A questi criteri si affiancano poi le richieste specifiche per ogni categoria di alimento. Alcuni esempi:

Le carni devono essere tutte provenienti da allevamenti italiani ed essere completamente tracciabili; la carne di vitello (non è consentito l'uso di carne di manzo o vitellone) utilizzata per il servizio è tutta biologica certificata e proviene dagli allevamenti della Cooperativa Carni di San Pietro Vara.

Tutta la frutta e tutta la verdura servita ai ragazzi è fresca e di stagione; viene acquistata presso i mercati di Genova o di Sarzana e deve essere di produzione nazionale, ad eccezione delle banane provenienti dal circuito del commercio equo e solidale.

I pelati utilizzati per la preparazione dei sughi sono biologici.

Il tonno in scatola, servito nel menu primaverile, deve essere tonno da corsa cotto a vapore e conservato in olio extra vergine d'oliva a bassa acidità, ed essere di produzione nazionale.

Il prosciutto cotto, servito due volte al mese, è tutto prosciutto di coscia di suino senza polifosfati, glutine, presenza nella preparazione di latte o derivati.

L'olio utilizzato per le insalate è olio extra – vergine di oliva ottenuto da spremitura meccanica a freddo, con acidità massima all'1% e da olive coltivate senza uso di pesticidi; l'olio utilizzato per il condimento della pasta in bianco è prodotto dalla Cooperativa Olivicoltori Sestresi di Sestri Levante.

Tutto il formaggio utilizzato è biologico certificato, sia il Parmigiano Reggiano sia la caciotta dolce servita 2 volte al mese come secondo, che proviene dalla

Cooperativa Casearia di Varese Ligure; sempre da Varese arrivano il burro biologico utilizzato per il condimento della pasta in bianco e gli yogurt serviti una volta alla settimana al posto della frutta.

Il pane servito ai ragazzi non è di produzione industriale ma viene acquistato da un panificio artigianale di Sestri Levante.

I prodotti freschi vengono consegnati al Centro di cottura quotidianamente; i prodotti in scatola e le carni, confezionate sottovuoto per motivi igienici, due volte alla settimana.

La prima valutazione di qualità deriva da un esame visivo a cura del capo cuoco, che giudica l'aspetto dei prodotti, l'integrità delle confezioni, le grammature, le temperature dei frigoriferi di conservazione su camion e furgoni, oltre naturalmente alle date di scadenza dei prodotti confezionati.

Qualsiasi prodotto che non superi questo primo esame viene restituito e se ne richiede l'immediata sostituzione.

Se invece si riscontra che un prodotto, pur correttamente conservato, non risponde alle caratteristiche richieste di qualità e di gradevolezza di gusto, il Comune può richiedere al fornitore che lo sostituisca con un prodotto di qualità più alta (un lavoro di perfezionamento nel tempo di questo tipo si è fatto, ad esempio, per i pelati).

Tutti i piatti che vengono serviti ai ragazzi vengono preparati **quotidianamente**, ad eccezione di alcuni dolci la cui preparazione può essere iniziata il giorno prima.

Tutta la verdura utilizzata viene lavata e tagliata a mano, con i dovuti prodotti richiesti dalla legge per la disinfezione. L'unica macchina presente in cucina per il trattamento delle verdure è un pelapatate, ma minestre, minestrone e le insalate miste servite per contorno vengono pulite, tagliate e confezionate a mano.

I responsabili della mensa hanno fatto la scelta di servire sempre un contorno e/o un piatto a base di verdura, sempre fresca e di stagione, anche se queste spesso non incontrano il gusto dei bambini, nella convinzione che **la mensa debba essere anche un luogo dove si fa educazione a una corretta alimentazione**.

Nessun sugo, né il pesto sono acquistati già pronti, ma vengono confezionati al Centro di cottura; il purè viene preparato a partire dalle patate intere, senza fare ricorso a farina o fiocchi di patate; quando ai ragazzi vengono serviti il vitello tonnato o altre preparazioni con la presenza di maionese, questa viene preparata a mano al momento, con uova pastorizzate, olio extra vergine d'oliva e limone.

Tutti i dolci vengono cucinati direttamente al Centro di cottura; l'unico dolce industriale servito è quindi il panettone a Natale, anch'esso con le garanzie di qualità indicate più sopra.

Una modalità di lavoro di questo tipo offre le massime garanzie possibili in fatto di qualità delle preparazioni e di sicurezza dei prodotti. Ha però dei vincoli che talvolta si scontrano con i desideri dei ragazzi. Alcuni esempi:

- I ragazzi vorrebbero poter mangiare a mensa la pizza, ma sarebbe impensa-

bile prepararla impastando a mano per circa 700 ragazzi al giorno; inoltre occorrerebbe dotare il Centro di Cottura di forni molto più ampi per prepararne un quantitativo adeguato.

- Non vengono serviti fritti poiché, in realtà i piatti impanati, come i bastoncini di pesce, vengono cotti nel forno. Questo sia per motivi di corretta alimentazione sia perché, dovendo trasportare i piatti dal Centro di cottura ai diversi refettori, diventa molto difficile far arrivare il prodotto caldo e croccante come dovrebbe.

- Si è riflettuto a lungo su come fare a servire ai ragazzi gli hamburger, che piacciono molto; anche in questo caso non si è ritenuto di ricorrere a prodotti confezionati, poiché non si sono trovati prodotti che non avessero nelle ricette aromi di origine incerta o derivati del latte; e confezionare gli hamburger a mano è al di sopra delle possibilità del servizio.

LE GARANZIE IGIENICO SANITARIE

All'inizio di ogni anno scolastico il Comune è tenuto a presentare all'ASL un dossier sul servizio, che descriva la struttura, l'organizzazione del lavoro, il numero stimato di pasti che verranno preparati, le grammature dei singoli piatti eccetera; l'ASL inoltre deve approvare dal punto di vista nutrizionale i menu.

Per garantire che il servizio di refezione corrisponda sempre a quanto indicato nel menu, l'ASL effettua ogni anno almeno due controlli a sorpresa, che non hanno mai dato origine a segnalazioni di problemi.

Dal 1998 poi, come previsto dalla legge, il Centro di cottura si è dotato di un manuale HACCP, ovvero di una procedura scritta relativa alla pulizia, al confezionamento ed al trasporto dei prodotti e delle preparazioni, che garantisce l'utente dal punto di vista igienico.

il Capocuoco è responsabile dell'applicazione del manuale, le cui indicazioni sono riportate in cartelli ben visibili nel Centro di cottura.

Il Manuale indica qual è la giusta temperatura per i frigoriferi, quali sono le azioni da compiere per garantire la pulizia e l'igiene dei prodotti, in che modo macchine e pentole devono essere lavate, risciacquate, disinfettate ogni giorno, e con quali prodotti; oltre a quali procedure devono essere seguite per la pulizia dei refettori.

Qualsiasi anomalia nel normale svolgimento delle operazioni deve essere immediatamente segnalata all'Ufficio Pubblica Istruzione, che interviene per risolvere il problema. Ad oggi, le anomalie segnalate hanno riguardato sempre e solo problemi di guasti alle macchine utilizzate in cucina.

Infine, il Centro di cottura viene sottoposto due volte l'anno a derattizzazione preventiva.

I Menù

ANNO SCOLASTICO 2005/2006

SCUOLE MATERNE - MENÙ INVERNALE DA SETTEMBRE A MARZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio e basilico - pesce al vapore/plafessa impanata al forno Insalata mista o patate al vapore - Frutta	Risotto allo zafferano - Cosce di pollo alla griglia - Carote al limone - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Prosciutto cotto Verdura di stagione - Frutta	Pasta al pesto - Arrostio di vitello bio della Val di Vara Patate al forno - Frutta
Martedì	Pasta panna e prosciutto Tacchino arrosto - Macedonia di verdure - Frutta	Pasta al ragù - Torta di verdure - Insalata di stagione Frutta	Risotto alla parmigiana Pesce al vapore o al forno Patate lesse o insalata Dolce	Pasta e fagioli o minestrina d'orzo - Formaggi bio (caciotta della Val di Vara / parmigiano) - Verdura lessa - Frutta
Mercoledì	Crema di verdure con crostini - Torta di riso - Insalata verde - Frutta	Ravioli di verdura al pomodoro bio - Formaggi bio (caciotta Val di Vara/parmigiano) - Verdura cotta o patate arrosto - Frutta	Trofie o pasta al pesto Fesa di tacchino al forno Carote crude o cotte Frutta	Risotto allo zafferano - Rotolo di carne - Insalata mista - Dolce
Giovedì	Trofie al pesto - Prosciutto cotto - Purè di verdure al vapore - Frutta	Crema di avena con orzo Arrostio di vitello bio della Val di Vara - Verdura - Dolci	Passato di verdura con crostini - Torta di riso - Insalata mista - Frutta	Pasta alla scarpata - Pollo alla griglia - Carote al limone - Frutta
Venerdì	Pasta al burro bio della Val di Vara - Lanza di maiale al forno - Verdura cotta o insalata - Dolce	Pasta al pesto - Polpettone di carne - Insalata - Frutta	Pasta al pomodoro bio Petiti di pollo impanati al forno - Verdure al vapore o purè - Frutta	Raviolini in brodo o pasta al ragù - Sfornato di patate e prosciutto - Insalata - Frutta

SCUOLE MATERNE – MENÙ INVERNALE DA SETTEMBRE A MARZO

	5ª SETTIMANA	6ª SETTIMANA	7ª SETTIMANA	8ª SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio - Prosciutto cotto - Verdura cotta Frutta	Pasta al pesto - Formaggi bio (caciotta Val di Vara / parmigiano) - Verdure al vapore o patate al forno Frutta	Pasta al pomodoro bio e besciamella - Lonza di maiale al forno - Carote filandeggie o verdure al burro Frutta	Pasta al ragù - Cosce di pollo arrosto - Carote crude Frutta
Martedì	Trofile al pesto - Petti di pollo al limone - Verdura cotta Dolce	Crema di avena con orzo Arrosto di vitello bio della Val di Vara - Carote crude o puré - Frutta	Crema di verdure con crosini - Torta di riso - Insalata mista - Frutta	Risotto allo zafferano - Polpette di carne - Patate al vapore o arrosto - Frutta
Mercoledì	Pasta al tonno - Platessa impanata di forno - Patate lesse - Frutta	Pasta al ragù - Torta di verdura - Insalata - Frutta	Pasta al pesto - Prosciutto cotto - Puré - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Arrosto di vitello bio della Val di Vara Verdura - Dolce
Giovedì	Ravioli di verdura al pomodoro bio - Tacchino arrosto Verdura cotta - Frutta	Risotto allo zafferano - Rotolo di carne - Verdura - Frutta	Pasta al burro bio della Val di Vara - Petti di pollo al limone - Verdura cotta Dolce	Pasta al pomodoro bio Prosciutto o sfornato di prosciutto - Bistecca all'olio o insalata - Frutta
Venerdì	Passato di verdura con crosini - Torta di riso - Insalata mista - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Cosce di pollo alla griglia - Patate arrosto o verdura - Dolce	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce o pesce al vapore o al forno - Insalata o patate - Frutta	Pasta o trofie al pesto - Formaggi bio (caciotta della Val di Vara / parmigiano) - Verdure cotte o patate al rosmarino - Frutta

Una volta alla settimana verrà servito come dessert il yogurt biologico della Val di Vara e come frutta le banane prodotte dal commercio equo e solidale.

SCUOLE MATERNE – MENÙ PRIMAVERILE DA APRILE A MAGGIO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio e ba-silico - Formaggi freschi bio della Val di Vara - Verdura cotta - Frutta	Pasta al pesto - Arrosto di vitello bio della Val di Vara Insalata di stagione - Frutta	Pasta all' olio nostrano - Cosce di pollo - Carote al limone - Frutta Dolce	Pasta al pomodoro bio e besciamella - Prosciutto cotto - Patate arrosto - Frutta
Martedì	Risotto alla parmigiana Pesce lessato o al forno Insalata o patate lesse Dolce	Penne alla scarpारा - Petti di pollo impanati al forno Verdura - Frutta	Crema di legumi e crosini Torta di riso - Insalata - Frutta oppure Insalata di pasta Prosciutto cotto - Verdure Frutta	Pasta al ragù - Polpettone di verdure - Insalata - Frutta
Mercoledì	Pasta all'olio nostrano Rotolo di carne (maiale e tacchino) - Insalata mista Frutta	Minestrina di verdura (con orzo o pasta) o pasta al ragù - Sfornato di prosciutto - Pomodoro in insalata o insalata di stagione - Dolce	Trofile o pasta al pesto Lonza di maiale al forno Verdura cotta o puré - Frutta	Ravioli di verdura al pomodoro - Polpette di carne bio della Val di Vara - Verdura cotta o patate lesse - Frutta
Giovedì	Trofile o gnocchi al pesto Fesa di tacchino o pollo al forno - Puré di patate o carote al limone - Frutta	Pasta al burro bio della Val di Vara - Insalata di fagioli, ni, pomodori, patate e tonno - Frutta	Pasta all'isolana o al tonno Mazzarella o certosa - Pomodori o verdure - Dolce	Risotto allo zafferano - Arrosto di vitello bio della Val di Vara - Verdure di stagione - Frutta
Venerdì	Crema di verdure con crosini - Torta di riso - Insalata oppure Insalata di riso Prosciutto cotto - Verdure Frutta	Risotto allo zafferano - Polpette di carne bio della Val di Vara - Verdure cotte o patate lesse - Frutta	Pasta al burro bio o al pomodoro bio - Insalata di polpo con patate o platessa impanata con insalata Frutta	Pasta al pesto - Petti di pollo al limone - Carote al burro o zucchine trifolate Dolce

SCUOLE ELEMENTARI – MENÙ INVERNALE DA SETTEMBRE A MARZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio e basilico - Bastoncini di pesce Insalata mista o patate al vapore - Frutta	Risotto allo zafferano - Cosce di pollo alla griglia - Carote al limone - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Prosciutto cotto Verdura di stagione - Frutta	Pasta al pesto - Arrostio di vitello bio della Val di Vara Piselli in umido - Frutta
Martedì	Pasta panna e prosciutto tacchino arrosto - Macedonia di verdure - Frutta	Pasta al ragù - Torta di verdure - Insalata di stagione Frutta	Risotto alla parmigiana Platessa impanata o pesce al vapore o al forno - Patate lesse o insalata - Dolce	Pasta e fagioli o minestra d'orzo - <i>(cacciotta della Val di Vara/parmigiana)</i> Formaggi bio - Verdura lessa o patate arrosto - Frutta
Mercoledì	Crema di verdure con crostini - Torta di riso - Insalata verde - Frutta	Ravioli di verdura al pomodoro bio - Formaggi bio (cacciotta Val di Vara/parmigiana) - Verdura cotta o patate arrosto - Frutta	Trofie o pasta al pesto - Fesa di tacchino al forno Carote crude o cotte - Frutta	Risotto allo zafferano - Rotolo di carne - Insalata mista - Dolce
Giovedì	Trofie al pesto - Prosciutto cotto - Purè o verdura di stagione - Frutta	Pasta all'isolana - Arrostio di vitello bio della Val di Vara Piselli o carote - Dolce	Passato di verdura con crostini - Torta di riso - Insalata mista - Frutta	Pasta alla scarpata - Pollo alla griglia - Carote al limone - Frutta
Venerdì	Pasta al burro bio della Val di Vara - Lonza di maiale al forno - Verdura cotta o insalata - Dolce	Pasta al pesto - Polpettone di carne - Insalata Frutta	Pasta al pomodoro bio - Pettini di pollo al limone - Verdure al vapore o purè Frutta	Pasta al ragù - Sfornato di patate e prosciutto - Insalata - Frutta

SCUOLE ELEMENTARI – MENÙ INVERNALE DA SETTEMBRE A MARZO

	5° SETTIMANA	6° SETTIMANA	7° SETTIMANA	8° SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio - Prosciutto cotto - Verdure al vapore - Frutta	Pasta al pesto - Formaggi bio <i>(cacciotta Val di Vara/parmigiana)</i> - Verdure al vapore o patate al forno Frutta	Pasta al pomodoro bio e beslamella - Lonza di maiale al forno - Carote filandee o verdure al burro - Frutta	Pasta al ragù - Cosce di pollo arrosto - Piselli - Frutta
Martedì	Trofie al pesto - Pettini di pollo impanati - Insalata mista o verdura - Dolce	Pasta al pomodoro bio Arrostio di vitello bio della Val di Vara - Carote crude o purè - Frutta	Crema di verdure con crostini - Torta di riso - Insalata mista - Frutta	Risotto allo zafferano - Rotolo di carne - Verdure al burro o patate al vapore Frutta
Mercoledì	Pasta panna e prosciutto Pesce al forno o al vapore Patate lesse - Frutta	Pasta al ragù - Torta di verdure - Insalata - Frutta	Pasta al pesto - Prosciutto cotto - Purè - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Arrostio di vitello bio della Val di Vara - Verdura Dolce
Giovedì	Ravioli di verdura al pomodoro bio - Tacchino arrosto Piselli o macedonia di verdura - Frutta	Risotto allo zafferano - Rotolo di carne - Verdura - Frutta	Pasta al burro bio della Val di Vara - Pettini di pollo al limone - Verdura cotta - Dolce	Pasta al pomodoro bio Sfornato di prosciutto - Insalata - Frutta
Venerdì	Minestra di verdura con crostini - Torta di riso - Insalata mista - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Cosce di pollo alla griglia - Piselli - Dolce	Risotto alla parmigiana Platessa impanata o bastoncini di pesce Insalata mista - Frutta	Trofie al pesto - Formaggi bio <i>(cacciotta della Val di Vara/parmigiana)</i> - Patate al rosmarino - Frutta

SCUOLE ELEMENTARE – MENÙ PRIMAVERILE DA APRILE A MAGGIO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio e basilico - Formaggi freschi bio della Val di Vara - Verdura cotta - Frutta	Pasta al pesto - Arrosto di vitello bio della Val di Vara - Piselli in umido - Frutta	Pasta all'olio nostrano - Cosce di pollo - Carote al limone - Frutta	Pasta al pomodoro bio e besciamella - Prosciutto cotto - Patate arrosto o verdure - Frutta
Martedì	Risotto alla parmigiana Pesce lessato o al forno - Insalata oppure patate lesse Dolce	Penne alla scarparsa - Petti di pollo - Zucchine trifolate o verdura lessa - Frutta Dolce	Crema di legumi e crostini Torta di riso - Insalata - Frutta oppure Insalata di pasta Prosciutto cotto - Verdure - Frutta	Pasta al ragu' - Polpettone di verdura - Insalata - Frutta
Mercoledì	Pasta all'olio nostrano Rotolo di carne (matiale e tacchino) - Insalata mista Frutta	Minestrina di verdura (con orzo o pasta) o pasta al ragu' - Stornato di prosciutto - Insalata di stagione Dolce	Trofile o pasta al pesto Lonza di maiale al forno Verdura cotta o pure' - Frutta	Ravioli di verdura al pomodoro - Insalata di tonno, patate, fagioli e pomodori Frutta
Giovedì	Trofile o gnocchi al pesto Fesa di tacchino o pollo al forno - Pure' di patate o carole al limone - Frutta	Pasta al burro bio della Val di Vara - Insalata di fagiolini, pomodori, patate e tonno - Frutta	Pasta all'isolana o al tonno Mozzarella o certosa - Pomodori o verdure - Dolce	Risotto allo zafferano - Arrosto di vitello bio della Val di Vara - Insalata o verdure - Frutta
Venerdì	Crema di verdure con crostini - Torta di riso - Insalata oppure Insalata di riso Prosciutto cotto - Verdure Frutta	Risotto allo zafferano - Carone vitello bio con salsa tonnata - Pomodori in insalata Frutta	Pasta al burro bio o al pomodoro bio - Insalata di polpo con patate o pesce al forno con insalata - Frutta	Pasta al pesto - Petti di pollo impanati al forno Carote e piselli o zucchine trifolate - Dolce

Una volta alla settimana verrà servito come dessert il yogurt biologico della Val di Vara e come frutta le banane prodotte dal commercio equo e solidale.

SCUOLE MEDIE – MENÙ INVERNALE DA SETTEMBRE A MARZO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta al pomodoro bio Bastoncini di pesce - Insalata mista o patate al vapore Frutta	Risotto allo zafferano - Cosce di pollo alla griglia - Carote al limone - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Prosciutto cotto - Verdura di stagione - Frutta	Pasta al tonno - Arrosto di vitello bio della Val di Vara - Piselli in umido - Frutta
Mercoledì	Crema di verdure con crostini - Torta di riso - Insalata verde - Dolce	Ravioli di verdura al pomodoro bio - Formaggi bio (caciotta Val di Vara/parmigiano) - Verdura cotta o patate arrosto - Frutta	Trofile o pasta al pesto - Fesa di tacchino al forno Macedonia di verdure o pure' - Frutta	Risotto ai formaggi - Rotolo di carne - Insalata mista - Dolce
Giovedì	Trofile al pesto - Piadessa impanata o bastoncini di pesce - Patate al vapore - Frutta	Pasta isolana - Arrosto di vitello bio della Val di Vara - Piselli e carote o pure' - Dolce	Risotto allo zafferano - Prosciutto cotto - Verdura di stagione - Frutta	Pasta alla scarparsa - Pollo alla griglia - Carote julienne Frutta
Lunedì	Pasta al pomodoro bio Petti di pollo al limone - Pure' - Frutta	Pasta al pomodoro bio Pasta al pesto - Formaggi bio (caciotta Val di Vara / parmigiano) - Verdure al vapore o patate al forno Frutta	Pasta al pomodoro bio e besciamella - Lonza di maiale al forno - Carote filandee o verdure al burro - Frutta	8° SETTIMANA Riso al burro e salvia o risotto - Cosce di pollo arrosto Piselli - Frutta
Mercoledì	Pasta panna e prosciutto Filetti di poltassa impanata al forno - Patate al vapore o insalata - Frutta	Pasta al ragu' - Torta di verdura - Insalata - Frutta	Pasta al pesto - Prosciutto cotto - Pure' - Frutta	Pasta all'olio di oliva nostrano - Arrosto di vitello bio della Val di Vara Verdura - Dolce
Giovedì	Ravioli di verdura al pomodoro bio - Tacchino arrosto Verdura di stagione - Frutta	Risotto alla parmigiana Rotolo di carne - Insalata mista - Frutta	Pasta al burro bio della Val di Vara - Petti di pollo impanati al forno - Verdura cotta Dolce	Formaggi bio (caciotta Val di Vara / parmigiano) Patate arrosto - Frutta

SCUOLE MEDIE – MENÙ PRIMAVERILE DA APRILE A MAGGIO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pasta pomodoro bio e balsamico - Formaggi freschi bio della Val di Vara - Verdura cotta - Frutta	Risotto allo zafferano - Arrostato di vitello bio della Val di Vara - Piselli in umido - Frutta	Pasta al burro bio della Val di Vara - Cosce di pollo o petti di pollo impanati - Carote al limone - Frutta	Pasta al pomodoro bio e besciamella - Prosciutto cotto - Patate arrosto o verdura - Frutta
Mercoledì	Pasta all'olio nostrano Rotolo di carne (maiale e tacchino) - Insalata mista - Frutta	Minestra di verdura (con orzo o pasta) o pasta al ragù - Sformato di prosciutto - Insalata di stagione - Dolce	Troffie o pasta al pesto Lonza di maiale al forno Verdura cotta o purè - Frutta	Ravioli di verdura al ragù o pomodoro - Insalata di tonno, patate, fagiolini, pomodori o platessa impanata con insalata - Frutta
Giovedì	Troffie o gnocchi al pesto Pollo al forno o petti di pollo impanati - Purè di patate o carote al limone - Frutta	Ravioli di verdura al pomodoro - Insalata di fagiolini, pomodori, patate e tonno - Frutta	Pasta all'isolana o al tonno Mozzarella o cerrosa e prosciutto - Pomodori o verdure - Dolce	Risotto allo zafferano - Arrostato di vitello bio della Val di Vara - Insalata o verdure - Frutta

Una volta alla settimana verrà servito come dessert lo yogurt biologico della Val di Vara e come frutta le banane prodotte dal commercio equo e solidale.

IL BIOLOGICO A MENSA

A partire dal 2003 sono stati introdotti nei menu della mensa scolastica prodotti agroalimentari biologici, spesso provenienti da aziende agricole del territorio certificate e che garantiscono i dovuti standard di qualità.

Questa scelta deriva dalla volontà di offrire ai ragazzi gli alimenti più sani, dando parallelamente l'occasione agli insegnanti di dedicare attività alla conoscenza ed all'approfondimento dell'agricoltura biologica.

In un primo periodo sperimentale si sono create giornate "biologiche", ovvero caratterizzate da menu totalmente o in gran parte biologici.

Oggi sono regolarmente presenti nei menu:

- **Lo yogurt, il burro per il condimento della pasta, i formaggi** serviti come secondo, forniti dalla Cooperativa Casearia Val di Vara di Varese Ligure.
- **La carne di vitello** prodotta dalla Cooperativa Produzione Carni San Pietro Vara di Varese Ligure;
- **Pomodori pelati biologici** utilizzati per tutte le preparazioni di sughi e salse, messi a disposizione dai fornitori del Comune.

Inoltre dal marzo 2005 viene utilizzato olio extra vergine di oliva prodotto da olivicoltori sestresi per il condimento della pasta.

LE BANANE EQU E SOLIDALI

L'impegno per la qualità del servizio di refezione ha offerto anche l'occasione per un'**azione di solidarietà internazionale**.

Dal 2003, infatti, sono presenti nei menu del servizio di refezione scolastica banane provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

Il Commercio Equo e Solidale è quella forma di commercio internazionale che importa prodotti, artigianali ed alimentari, dal Sud del mondo in condizioni di garanzia sociale, economica ed ambientale per i produttori, singoli o più comunemente consorziati in cooperative, che vengono protetti dagli aspetti più aggressivi delle regole del commercio mondiale tradizionale.

L'azione è svolta in collaborazione con l'associazione "CTM -Zucchero Amaro" di Chiavari, attiva da molti anni sul territorio del Tigullio nella promozione del commercio equo e solidale e che ha anche a Sestri Levante una propria "Bottega del mondo", ovvero un punto vendita dei prodotti del circuito.

Le Buone Abitudini Alimentari

A casa come a scuola è necessario prestare attenzione a poche ma fondamentali regole di comportamento alimentare che ci permettono di condurre una vita serena tutelando la nostra salute. Ricordiamoci che con poco sforzo si possono ottenere notevoli risultati ed, in particolare, è necessario cominciare educando i bambini ad uno stile di vita sano. Ciò non significa necessariamente mortificare i piaceri che la tavola ci può regalare, ma semplicemente rendere consapevoli i nostri figli di come e che cosa mangiano.

Insegniamo loro che possono **mangiare** di tutto, ma **nel rispetto delle necessità che il nostro corpo esprime** e, quindi, senza eccedere. I nostri figli devono essere **educati al sapore**, a mangiare consapevolmente apprezzando le pietanze, i gusti, i sapori, gli aromi, insomma tutto il piacere della tavola.

Si può fare anche con pochi piccoli trucchi come servire sempre frutta e verdura di stagione (è più buona e saporita); confezionare torte casalinghe che possono essere tranquillamente consumate a colazione o a merenda, condire, quando possibile, a crudo utilizzando olio extra vergine di oliva; evitare dolci e bevande gassate fuori pasto.

Altrettanto importante è far muovere i nostri ragazzi: già da piccoli privilegiare le attività all'aperto (anche al parco) e dopo invitarli a praticare uno sport, ma senza pressioni andando incontro alle loro inclinazioni e ricordandoci che per loro deve essere un gioco e non un impegno gravoso. Ecco allora:

10 regole d'oro per i genitori

Fate fare attività fisica a vostro figlio, ascoltando le sue inclinazioni ed i suoi gusti.

Preparate pietanze varie ad ogni pasto ed "attraenti" alla vista: i vostri figli apprezzeranno.

Non eccedete nell'uso di condimenti e preferite l'olio extra vergine di oliva agli altri grassi.

Ricordate che una **buona colazione** è il migliore inizio della giornata.

Ad ogni pasto devono essere **presenti frutta e verdura**.

I carboidrati sono il motore del nostro organismo: vanno assunti in dosi equilibrate tutti i giorni.

Servite il pesce almeno tre volte a settimana, alternandolo a carni rosse, bianche, legumi e uova.

Non fate mangiare vostro figlio davanti alla **televisione**.

A **merenda** controllate l'assunzione di dolci e merendine e preferite la frutta.

Fagli **bere molta acqua** e limita l'assunzione di bevande gassate.

ALCUNE RICETTE

TROFIE AL PESTO GENOVESE (per sei persone)

Ingredienti: trofie (900 gr.) basilico (6 mazzetti) aglio (q.b.) pinoli (20 gr.) grana padano (50 gr.) olio di oliva extra vergine (20 gr.).

Preparazione: lavare accuratamente le foglie di basilico, mettere nel frullatore gli spicchi di aglio pulito e lavato, l'olio, i pinoli, il basilico, il grana e frullare. In una pentola cuocere le trofie per circa 10 minuti, scolare e condire.

SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO (per sei persone)

Ingredienti: patate (1 kg.), prosciutto (200 gr.) ricotta (60 gr.), grana padano (50 gr.), uova (3), aglio e prezzemolo (q.b.), maggiorana (q.b.), cipolla (q.b.).

Preparazione: tritare aglio, prezzemolo e maggiorana; lessare le patate per 20 minuti, dopodiché setacciarle; intanto tritare il prosciutto e rosolare la cipolla con aglio e prezzemolo; in una ciotola sbattere le uova, quindi aggiungere il trito di maggiorana e le verdure rosolate, incorporare uno ad uno i formaggi, le patate ed il prosciutto. Ungere e spolverizzare con pane grattato una teglia dove stendere il composto e cuocere a 180 gradi per circa 30/40 minuti.

TORTA DI RISO (per sei persone)

Ingredienti: riso ribe (450 gr.), uova (3), grana padano (45 gr.), burro (20 gr.), olio extra vergine di oliva (20 gr.), maggiorana (q.b.), latte (q.b.).

Preparazione: In una pentola lessare il riso per circa 15 minuti dopodiché scolare. In una ciotola sbattere le uova, incorporare la maggiorana tritata, il formaggio, il burro sciolto precedentemente a bagno maria, l'olio ed infine il riso. Amalgamare il tutto aggiungendo il latte se necessario per rendere l'impasto più morbido. Ungere e spolverizzare con pane grattato una teglia dove stendere il composto (di spessore di circa 2 cm.) e cuocere a 180 gradi per circa 30/40 minuti.

ROTOLO DI CARNE E VERDURA (per sei persone)

Ingredienti: carne trita (600 gr. di cui 70% vitellone e 30% suino), uova (3/4), parmigiano (50 gr.), spinaci (400 gr.), aglio e prezzemolo (q.b.), olio extra vergine di oliva (q.b.).

Preparazione: tritare aglio e prezzemolo; lessare gli spinaci per 5 minuti al massimo dopodiché scolare cercando di eliminare completamente l'acqua dalle verdure, quindi tritarli. In una ciotola sbattere le uova, incorporare la carne, gli spinaci, il parmigiano ed amalgamare il tutto aggiungendo un poco di olio extra vergine di oliva. Con il composto comporre un rotolo da avvolgere con la carta stagnola. Mettere il rotolo in una teglia e cuocere in forno a 180 gradi per circa 70/90 minuti.

PURÈ DI PATATE (per sei persone)

Ingredienti: patate (1.200 gr.), latte (180 gr.), burro (60/80 gr.), sale (q.b.).

Preparazione: in una pentola cuocere le patate in acqua salata per circa 30 minuti, dopodiché scolare e passare con il passapurea. In precedenza togliere il burro dal frigo per farlo ammorbidire a temperatura ambiente. In una ciotola mettere le patate passate con il latte leggermente scaldato, il burro e mescolarle energicamente.

TRONCO DI CIOCCOLATO (per sei persone)

Ingredienti: Biscotti Oro Saiwa (500 gr.), uova (3), burro (100 gr.), zucchero (200 gr.), cacao (75 gr.), latte (q.b.).

Preparazione: sbriciolare precedentemente i biscotti e togliere il burro dal frigo per farlo ammorbidire a temperatura ambiente; in un frullatore mettere le uova, lo zucchero, il cacao ed il burro ammorbidito e frullare fino a formare un composto. In una ciotola amalgamare i biscotti sbriciolati con il composto e formare un tronchetto. Stendere il tronco in un vassoio e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore prima di servire.

Come Migliora il Servizio

LA COMMISSIONE MENSA

Come molte altre Amministrazioni, anche il Comune di Sestri Levante ha ritenuto opportuno creare un **organismo consultivo**, con il compito di garantire e controllare la qualità del servizio mensa ed il suo continuo miglioramento; ed ha voluto che questo organismo fosse il più possibile rappresentativo di chi usufruisce della mensa, perché rappresenti un luogo di partecipazione e di confronto fra Amministrazione ed utenza.

La delibera di Giunta Comunale n. 60 del 7 aprile 2005 ha rimodellato la composizione e l'organizzazione della **Commissione Mensa**, precedentemente costituita con delibera G.C. n. 11 del 24.01.2002, venendo incontro alle rinnovate esigenze della scuola e dei genitori, mantenendo, comunque, la finalità di affiancare l'Amministrazione nella tutela della salute e del benessere dei bambini, anche attraverso un attento monitoraggio del servizio e del grado di soddisfazione dell'utente, per poter intervenire prontamente nella soluzione di eventuali criticità.

Fanno parte della Commissione:

- il Dirigente dell'Area 3, responsabile del servizio, o un suo delegato.
- 4 genitori e 2 insegnanti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria nominati dal Consiglio di Circolo.
- 1 genitore ed 1 insegnante della scuola media nominati dal Consiglio di Istituto.

La Commissione resta in carica per due anni scolastici; deve riunirsi almeno 2 volte l'anno, all'inizio ed alla chiusura dell'anno scolastico, oltre che in ogni altra occasione lo ritenga necessario.

APPLICAZIONE DI REGOLAMENTO ISEE PER LA TARIFFAZIONE

È in fase di studio, da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione l'applicazione di fasce ISEE per il pagamento delle tariffe del servizio. **L'ISEE (Indicatore Situazione Economica Equivalente)** è un parametro che tiene conto della condizione economica e familiare dell'intero nucleo, dando un peso non solo al reddito in senso stretto, ma anche ad altri fattori, quali: proprietà mobiliari ed immobiliari, casa in affitto o meno, numero di figli, ecc. al fine di produrre una fotografia della situazione di ogni famiglia.

L'applicazione concreta al sistema di pagamento attraverso l'acquisto di buoni prepagati non è di facile attuazione, per cui è necessario procedere dapprima a simulazioni e sperimentazioni pilota che consentano all'Amministrazione di valutare la fattibilità di questa esperienza.

IL SERVIZIO RECLAMI

Nella gestione quotidiana del servizio possono verificarsi incidenti e disagi che possono creare disagio o problemi per i ragazzi.

Da questo punto di vista è fondamentale che l'Ufficio Pubblica Istruzione venga a conoscenza di tutte le situazioni, per poter verificare e risolvere il problema. Indichiamo quindi due modalità di segnalazione di eventuali difficoltà:

- **Problemi o disagi collegati ad una situazione specifica**, che si verifica in una particolare giornata: in questo caso, la rapidità della segnalazione è molto importante, perché le preparazioni di ogni giorno non vengono conservate, e quindi non è possibile verificare la natura del problema molto tempo dopo che si è verificato.

È importante quindi che i ragazzi segnalino subito quello che non va alla propria insegnante, e questa al Comune.

Eventuali lamentele rivolte ai genitori a fine giornata dovrebbero ugualmente essere riportate all'Ufficio Pubblica Istruzione il mattino successivo.

- **Problemi o disagi che si ripetono nel tempo**, lamentele sistematiche: se i ragazzi o gli insegnanti notano un problema ricorrente o ritengono di segnalare un possibile miglioramento generale del servizio, possono fare riferimento all'Ufficio Pubblica Istruzione e/o alla casella email mensa@comune.sestri-levante.ge.it.

L'Ufficio si impegna a leggere e verificare tutte le segnalazioni e a dare risposta entro due settimane dal loro ricevimento.

LA RILEVAZIONE DELLA SODDISFAZIONE

Al di là della generica segnalazione di problemi o di suggerimenti per il miglioramento, il Comune di Sestri Levante ha deciso di verificare periodicamente la soddisfazione dell'utenza del servizio di refezione, per monitorare la qualità del servizio e per trarre indicazioni su come renderlo sempre più adatto alle esigenze dei ragazzi.

Verrà quindi elaborato un **questionario di rilevazione** degli elementi di qualità o di eventuale disservizio del servizio mensa, di cui si chiederà la compilazione ad un campione di ragazzi, genitori ed insegnanti che usufruiscono del servizio.

Il questionario verrà distribuito intorno al mese di maggio di ogni anno scolastico in modo da poter verificare sia sul menù invernale (che dura da settembre a fine marzo) che su quello primaverile (che va da aprile a giugno).

Verrà coinvolto ogni volta un campione che rappresenti almeno il 30% dell'utenza; il campione cambierà, a rotazione, ad ogni anno scolastico.

I dati verranno elaborati dal Laboratorio Territoriale Tigullio e messi a disposizione dell'Ufficio Pubblica Amministrazione, del Consiglio di Circolo della Direzione Didattica e del Consiglio d'Istituto della Scuola Media e della Commissione Mensa.

PROGETTI FUTURI

È allo studio, da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione, la possibilità di avviare, d'accordo con la scuola, due progetti rivolti agli alunni delle scuole d'infanzia, primarie e medie:

Decoriamo la mensa: ha l'obiettivo di coinvolgere gli alunni nel creare un

ambiente più accogliente e confortevole del refettorio, attraverso pitture, disegni e quant'altro insegnanti ed alunni produrranno, riportando nelle immagini i momenti di vita scolastica a tavola.

La buona merenda: ha l'obiettivo di avvicinare i bambini ed i ragazzi alle buone abitudini alimentari in particolare nel momento della merenda, proponendo il consumo consapevole della frutta insieme ad un percorso di educazione alimentare più ampio e rivolto sia agli alunni che alle famiglie.

I Progetti Speciali

L'attenzione alla qualità del servizio di refezione scolastica non può procedere se non affiancata da un lavoro parallelo di **Educazione Alimentare**, per far sì che i principi cui ci si ispira nella preparazione degli alimenti per i ragazzi diventino un'abitudine quotidiana, da portare avanti anche a casa. Il Comune di Sestri Levante ha quindi messo in campo in questi anni diversi progetti speciali di Educazione Alimentare, per diventare promotore di una vera cultura del mangiare bene e correttamente. Ecco alcuni di questi progetti:

IMPARAMANGIANDO - PERCORSO DIDATTICO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Durante l'anno scolastico 2003 - 2004, in collaborazione con il Laboratorio Territoriale Tigullio, è stato elaborato un percorso didattico dedicato alla corretta alimentazione ed alla promozione del consumo di prodotti agroalimentari biologici e locali.

Al progetto hanno preso parte cinque classi elementari dei plessi di Via Lombardia, S. Bartolomeo, Riva Trigoso e Capoluogo e due classi delle scuole medie del Capoluogo e di Via Val di Canepa, che hanno svolto attività dedicate alla definizione di "agricoltura ed allevamento biologici" e "prodotti tipici e tradizionali"; ed hanno ragionato su "Le stagioni a tavola". Con le classi delle scuole medie inoltre è stato realizzato un percorso sulle filiere di produzione di olio e castagne, due prodotti tipici delle nostre zone, fortemente soggetti alla stagionalità di produzione.

Al termine del percorso, durante un evento finale, i ragazzi hanno avuto l'occasione per offrire ai genitori piatti biologici o comunque realizzati con prodotti locali che sono entrati a far parte del menù invernale e primaverile della mensa.

L'introduzione all'assaggio è stata fatta dai bambini stessi, che hanno raccontato la loro esperienza in classe ed il lavoro che li ha visti impegnati, insieme ai loro insegnanti, durante tutto l'anno scolastico.

ALLA RICERCA DEL GUSTO - PERCORSO DIDATTICO ALLA SCOPERTA DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI LOCALI

Le scuole del Comune di Sestri Levante, con la collaborazione del Laboratorio Territoriale Tigullio, hanno partecipato nell'anno scolastico 2003 - 2004 al primo

anno del progetto **“Alla ricerca del Gusto”**, promosso dalla Provincia di Genova, Assessorato all'Agricoltura ed allo Sviluppo Sostenibile della Montagna. Il progetto era composto di una parte formativa per i docenti, cui è stato messo a disposizione un aggiornamento delle conoscenze in tema di agricoltura biologica e di produzioni locali; della promozione di visite da parte dei ragazzi alle principali aziende agricole del territorio provinciale; e di un concorso dedicato ai prodotti dei lavori di approfondimento realizzati dai ragazzi.

LA BIBLIOTECA IN TAVOLA - MOSTRA BIBLIOGRAFICA

Lungo i mesi di febbraio e marzo 2005 è stata ospitata presso la Biblioteca dei Ragazzi di Riva Trigoso la mostra bibliografica **“La Biblioteca a tavola”**, realizzata dalla Comunità Montana Ingauna in collaborazione con il Centro Sistema Bibliotecario della Provincia di Genova.

La mostra ha messo a disposizione dei giovani lettori testi dedicati all'alimentazione e alla gastronomia, che i ragazzi hanno potuto prendere in prestito.

L'esposizione è il prodotto conclusivo di un percorso di Educazione Alimentare svolto dai ragazzi delle scuole elementari e medie della Comunità Montana Ingauna, svoltosi appoggiandosi costantemente ai libri, di narrativa e poesia ma anche di storia o di ricette, presenti nelle biblioteche del territorio.

LA SETTIMANA DEL PANE E DELL'OLIO - VISITA ALLE AZIENDE E MERENDE

Dal 2003 il comune di Sestri Levante è iscritto all'**Associazione Nazionale “Città dell'Olio”**, e celebra la stagione della raccolta e frangitura delle olive con una serie di manifestazioni di conoscenza e promozione dell'olio extra vergine d'oliva di produzione locale, abbinato al pane nella **“Settimana del Pane e dell'Olio”**.

In quest'ambito sono state realizzate alcune iniziative rivolte al mondo della scuola; nell'anno scolastico 2003 - 2004 è stata realizzata una serie di visite ai frantoi ed ai panifici della città, per conoscerne tecniche e procedure.

Nell'edizione del novembre 2004 l'iniziativa si è arricchita: ai bambini ed ai ragazzi è stato chiesto di realizzare disegni dedicati al paesaggio dell'olio, che sono stati esposti nei negozi della città; hanno potuto ripetere le visite alle aziende; ed alcuni di loro, oltre 400, hanno potuto gustare la merenda dei loro nonni e genitori, ovvero una fetta di pane con l'olio.

Nei prossimi anni verranno sperimentate nuove forme di conoscenza ed approfondimento del tema della produzione di olio, attraverso attività quali piccoli corsi di cucina.

Come Contattare il Servizio

DOVE SI POSSONO CONSULTARE I DATI

Tutti i dati e i documenti relativi al servizio, riguardanti sia le modalità di accesso che le garanzie di qualità, sono disponibili presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

E' possibile, se lo si desidera, consultare i capitolati di acquisto degli alimenti, i menu con i relativi apporti calorici, le grammature delle porzioni, le procedure igienico sanitarie del manuale HACCP e tutte le altre informazioni sul funzionamento del servizio (previo appuntamento).

La documentazione è inoltre in parte consultabile sul sito del Comune.

RECAPITI DEL SERVIZIO

Comune di Sestri Levante – Ufficio Pubblica Istruzione

referente Dott.ssa Rossella Lombardi

Viale Dante , Sestri Levante

Tel 0185478359 – Fax 0185478350

email mensa@comune.sestri-levante.ge.it

www.comune.sestri-levante.ge.it

Orario di apertura al pubblico:

Orario invernale:

dal lunedì al sabato ore 9.00 – 11.00 mercoledì dalle 16.00 alle 17.00.

Orario estivo:

dal lunedì al sabato ore 9.00 – 11.00 mercoledì dalle 9.00 alle 12.00.