



COMUNE DI GENOVA

## IL PROCESSO LEGATO AL PASTO DEL BAMBINO

### CENNI STORICI

Nel 1911 con la legge **Daneo-Credaro**, le scuole elementari divennero statali e venne istituito il Patronato Scolastico, un organo che dava assistenza agli alunni appartenenti a famiglie bisognose. L'applicazione di questa legge fu problematica anche per l'inizio della prima guerra mondiale.

Con la **legge n. 261 del 4 marzo 1958** venne istituito in ogni Comune il Patronato Scolastico, per provvedere all'assistenza degli alunni bisognosi, frequentanti la scuola dell'obbligo e la scuola dell'infanzia.

Il Patronato forniva gratuitamente libri, cancelleria, indumenti, medicinali e organizzava l'integrazione alimentare anche sotto forma di refezione scolastica.

Nel 1977 i Patronati vennero soppressi (**D.P.R. 24 luglio 1977, n.616**).

Con la soppressione del Patronato scolastico, la Refezione Scolastica gestita dal servizio pubblico divenne parte integrante del momento didattico.

La maggiore richiesta di servizi per l'infanzia ha determinato l'attuale sistema della Ristorazione Scolastica.

Nel 1979 il Comune di Genova ha riorganizzato il servizio assumendo a tempo determinato economie dietiste. Alcune economie furono affidate a un certo numero di sedi scolastiche presso le quali veniva erogato il servizio mensa (da 5 a 10 sedi secondo il territorio e le dimensioni).

Il Comune seguiva direttamente gli approvvigionamenti relativi ad alimenti secchi e confezionati quali pasta, riso, pelati, tonno, olio, mentre per gli alimenti freschi l'economia effettuava ricerche di mercato qualità/prezzo presso i negozi/fornitori siti nelle vicinanze della scuola da servire. Le cucine scolastiche venivano rifornite giornalmente secondo gli ordini effettuati dalle economie o dai cuochi (circa 400 scuole-circa 90 economie- circa 200 cuochi).

Dal 1996 il servizio viene assegnato tramite gare di appalto con vincoli normativi che si sono succeduti nel tempo. Attualmente in vigore il **D.lgs 50/2016**

Il **25/01/2002** il servizio di Ristorazione ha ottenuto la certificazione di qualità **UNI EN ISO 9001**



## COMUNE DI GENOVA

### Contesto strutturale e organizzazione ristorazione

I servizi del Comune di Genova sono offerti alle sedi scolastiche comunali che sono 83, suddivisi in : 34 nidi d'infanzia e 49 scuole d'infanzia.

Il servizio di ristorazione è attivo altresì nelle sedi scolastiche statali, che sul territorio genovese sono suddivise in:

- 74 scuole infanzia
- 104 scuole primarie
- 16 secondarie di primo grado
- per un totale generale n. 277 sedi scolastiche.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è organizzato secondo le seguenti forme gestionali:

- Pasti a crudo: con cucina interna e personale comunale
- Pasti pronti da consumare in loco: con cucina interna e personale aziendale
- Pasti pronti veicolati: pasti preparati nel centro di produzione e distribuiti da personale aziendale

### Servizio di Ristorazione

UNITA' ORGANIZZATIVA  
RISTORAZIONE SCOLASTICA

UFFICI CENTRALI  
MATITONE

UFFICI TERRITORIALI

### La Ristorazione Scolastica a Genova

25000

i bambini che ogni giorno mangiano nelle scuole genovesi

1292 DIETE SANITARIE

144 diete celiaci

100 diete per allergia a rischio anafilassi

2254 MENU' ETICO RELIGIOSI

45 vegani

125 esclusioni varie

**totale diete sanitarie e menu' 3671**



COMUNE DI GENOVA

## IL NOSTRO PASTO

Il nostro pasto e':

- **Sicuro** garante dei requisiti igienici, della tracciabilita' di filiera.
- **Di Qualita'**: utilizzo di prodotti bio, a filiera tracciata, DOP, IGP
- **Attento** alle necessita' sanitarie e alle esigenze etico-religiose
- **Educativo**: nel rispetto delle linee di indirizzo nazionali per la Ristorazione Scolastica

### Servizi di ristorazione Nidi di Infanzia

Il servizio Nidi d' infanzia comprende:

- colazione
- frutta a meta' mattina
- pranzo
- merenda

#### Colazione al nido d'infanzia

I bb del nido che arrivano entro le 8.30 e hanno necessita', possono usufruire di colazione fornita dalla Ristorazione Scolastica (latte o the e biscotti). In caso di cucina diretta la colazione è preparata dalle cuoche dove il pasto e veicolato è prevista la consegna di caraffe termiche con the e latte. L'educatrice si occupa della distribuzione della colazione avvalendosi della collaborazione dei collaboratori.

In emergenza il collaboratore o l'educatrice può distribuire la colazione del pasto scorta (succo di frutta e biscotti).

#### Frutta a meta' mattina

- A metà mattinata è previsto uno spuntino composto da frutta biologica che laddove è presente la cucina viene preparata lavata, tagliata dal personale di cucina e distribuita dal personale della scuola collaboratori ed educatori; laddove la gestione e' veicolata, viene consegnata da un trasportatore, già lavata e divisa per ogni classe in appositi contenitori. Sarà cura degli educatori e dei collaboratori, porzionarla e distribuirla.



## COMUNE DI GENOVA

### Pranzo al Nido di Infanzia

orari indicativi: 11.15 piccoli 11.30 grandi. Non è consigliato alcun anticipo mentre sono accolte eventuali richieste di posticipo.

- Apparecchiatura: sanificazione dei tavoli a cura del personale di cucina/azienda di ristorazione. Se i bb. mangiano nei saloni polifunzionali, i collaboratori devono riordinare la zona pranzo e predisporla affinché il personale addetto alla distribuzione del pasto possa procedere con la sanificazione delle superfici; se è presente il refettorio. Conseguente apparecchiatura a carico del personale di cucina(interno o dell' azienda).
- Si richiama l'uso della forchetta
- Distribuzione: viene effettuata in toto dal personale di cucina (interno o dell'azienda) nelle varie sez. con particolare attenzione alle diete. Gli educatori assistono al pasto dei bb. aiutandoli e i collaboratori sostengono i bb. nel percorso di autonomia previsto dall'offerta formativa favoriscono l'alimentazione autogestiti, versano l'acqua ecc.; per le sez. lattanti il personale di cucina(interno o dell'azienda) consegna le varie preparazioni suddivise per tipologia(pasta, brodo vegetale, omogeneizzati ecc.) e l'assemblaggio viene effettuato in collaborazione con le educatrici che hanno le indicazioni dei genitori rispetto alla consistenza, quantità ecc. e possono gestire la somministrazione con le dovute tempistiche evitando che le preparazioni risultino poco appetibili.
- Nei Nidi veicolati il personale addetto al servizio esegue il controllo sul pasto ed effettua i condimenti necessari e provvede alla distribuzione con le stesse modalità sopra riportate.
- Riordino:il personale di cucina (interna o dell'azienda) in collaborazione con i collaboratori, favorendo anche l'autonomia dei bb. E le cuoche provvedono al lavaggio delle stoviglie. Nei veicolati laddove non è presente la lavastoviglie viene rimandato tutto in azienda per il lavaggio.
- Pulizie: in presenza di più locali utilizzati per il pranzo (compreso il refettorio) uno di essi è a totale carico del personale di cucina (interno o dell' azienda); gli altri sono a carico del personale collaboratore (sanificazione tavoli, seggioline, seggioloni, scopatura ed eventuale lavaggio). (in questa fase di emergenza pandemica è il personale della ristorazione, interno o dell'azienda, che provvede alla scopatura e alla sanificazione dei tavolini e sedie prima e dopo il pasto di tutti i locali utilizzati ad esclusione del lavaggio).
- Dove sono attivi i progetti Montessori vengono attivate le organizzazioni previste dal Progetto.

### Merenda nido d' Infanzia

- Orario: dalle 15 per terminare alle 15.45 (orario che non possiamo posticipare perché i bb sono in uscita).
- Considerato che il momento della merenda è successivo a quello del sonno, la merenda viene consumata man mano che i bb. Si svegliano; il personale di cucina interno o della azienda distribuisce quanto previsto e gli educatori in collaborazione con i collaboratori sostengono i bb. Nel percorso di autonomia. Tutto il personale collabora nel riassetto.



## COMUNE DI GENOVA

Le pulizie approfondite vengono svolte nel periodo serale dal personale esterno.

### SERVIZIO SCUOLE INFANZIA

Il servizio scuole infanzia comprende:

- Fruttometro
- Pranzo
- Fruttasnack

#### Fruttometro

- Il fruttometro e' un progetto nato nel 2003, mira a sensibilizzare i bb ad una attenta e piu' corretta alimentazione, favorendo una buona consumazione del pranzo, riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi a mensa.
- Per perseguire le finalita' educative alimentari , il progetto prevede una anticipazione e la distribuzione di frutta, ogni giorno, come spuntino a meta' mattinata.
- La frutta, laddove è presente la cucina viene preparata lavata, tagliata dal personale di cucina e distribuita dal personale della scuola(collaboratori e insegnanti); laddove la gestione è veicolata, viene consegnata da un trasportatore lavata e divisa per ogni gruppo/classe, in sacchi. Sarà cura delle insegnanti e dei collaboratori, porzionarla e distribuirla.

#### Pranzo Scuole Infanzia

**Orari:**

**1) se si svolge in turno unico indicativamente ore 12**

**se si svolge in doppio turno indicativamente: - 11.40/11.45 12.40/12.45**

(gli orari sono piuttosto fissi in quanto la prima uscita dei bambini e' alle 13.30)

- **Apparecchiatura:** dove e' presente il refettorio viene svolta dal personale dell' Impresa di ristorazione, comprensiva della sanificazione dei tavoli; se il pranzo viene distribuito in classe la sanificazione viene svolta dai collaboratori scolastici prima che il personale della cucina proceda con l'apparecchiatura(in questa fase di emergenza pandemica è il personale della ristorazione interno o dell'azienda, che provvede alla scopatura e alla sanificazione dei tavolini e sedie prima e dopo il pasto di tutti i locali utilizzati ad esclusione del lavaggio).
- **Distribuzione:** totalmente a carico del personale di cucina che porziona e distribuisce i pasti. E' compito degli insegnanti organizzare e gestire il pranzo come momento educativo fondamentale(educazione alimentare, acquisizione regole e comportamento a tavola, sviluppo della autonomia, rispetto del cibo e dell'ambiente). I collaboratori supportano gli educatori in queste attivita'.



## COMUNE DI GENOVA

- **Riordino e pulizia:** in presenza di refettorio tutte le operazioni di cui sopra sono a carico dell'impresa di ristorazione, compresa scopatura e lavaggio pavimenti. In caso di pranzo consumato in classe, l'impresa provvede a sparecchiare, sanificare sedie e tavoli e alla scopatura, mentre il lavaggio dei pavimenti è previsto nella pulizia serale, fatte salve le emergenze, per le quali è previsto l'intervento dei collaboratori.

6

### Frutta snack Infanzia

- E' a carico dell'Impresa di Ristorazione la consegna giornaliera al personale scolastico entro le ore **13.30** dei sacchetti di carta monodose contenenti frutta biologica pulita ed asciugata, succhi di frutta e frullati sempre biologici. I collaboratori scolastici mettono a disposizione dell'utenza tali sacchetti. I bimbi che fruiscono dell'uscita posticipata consumano la merenda a scuola dalle 16.30 con l'assistenza delle insegnanti e dei collaboratori in servizio.

### **RINVENIMENTO CORPI ESTRANEI**

#### Modalita' operativa di trattamento della difformita'

Per rinvenimento si intende un corpo estraneo organico o inorganico rinvenuto all'interno di un piatto/vassoio/gastronorm/ecc.

La parte di prodotto all'interno della quale è stato rinvenuto il corpo estraneo (piatto di pasta, piatto di insalata, ecc.) si chiama **Matrice e deve essere segregata ai fini di adempimenti legislativi, ossia consegna agli organi competenti(ASL).**

Pertanto il rinvenimento e tutta la Matrice deve essere consegnato al personale di cucina addette alla distribuzione che provvederanno alla corretta segregazione e compilazione di un modulo dichiarativo.

### **PROGETTO MONTESSORI**

- Nell'ottica montessoriana, il pasto rappresenta un aspetto fondamentale del progetto pedagogico e deve puntare a promuovere autonomia nel mangiare e un sereno rapporto con il cibo.
- Il pranzo a scuola rappresenta un vero e proprio momento didattico in cui il bambino sperimenta il proprio "saper fare da solo", il confronto con gli altri bambini, l'aiuto e lo scambio reciproco. L'insegnante e il collaboratore devono essere presenze rassicuranti, ma discrete.
- Le scuole comunali promuovono questi progetti i bambini collaborano all'apparecchiatura, al servizio distributivo (pane e acqua), alla sparecchiatura.
- Il collaboratore presente al momento del pasto partecipa attivamente alla buona riuscita delle attività che vengono stabilite, in sede di progettazione, con il gr. di lavoro.



## COMUNE DI GENOVA

### MENU'

I menu' scolastici vengono elaborati dalle dietiste del servizio di ristorazione seguendo:

- le linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica
- i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana(LARN) che esprimono gli apporti raccomandati di energia e nutrienti suddivisi in 4-5 pasti
- le linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Liguria
- i consigli di un team di esperti in materia di alimentazione(medici pediatri genovesi, nutrizionisti ed altre figure professionali componenti il Comitato tecnico scientifico della ristorazione)
- i risultati delle indagini di customer satisfaction
- i suggerimenti delle commissioni mensa cittadine.

Vengono approvati da ASL3 Dipartimento di Prevenzione S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione.

### Educazione alimentare

- Rispetto delle linee di indirizzo nazionali
- Seguire la Piramide alimentare( vedi allegati)
  - Incoraggiare il consumo di frutta e verdura

### Menu' Nidi di Infanzia

- le diete A eB sono per i bambini della fascia lattanti(piccoli) dal momento del primo svezzamento all'introduzione dei prodotti freschi.
- Non viene utilizzata aggiunta di sale come indicato dalle linee guida.
- Una volta che il bambino ha introdotto tutti gli alimenti (compreso uovo) si potrà passare alla dieta Standard divezzi(grandi), che come potrete osservare comprende anche sformati di legumi, verdure, carni, pesce.
- Le indicazioni alimentari e il passaggio dalla dieta A a quella dei divezzi, sono dettate dalle famiglie in base alle esigenze del bambino, che vengono comunicate alle educatrici periodicamente sulla base della loro crescita.

La gestione delle preparazioni e' a cura del personale di cucina che ottiene le indicazioni per ogni bimbo, confeziona il pasto appropriato e ne sara' responsabile fino al momento della distribuzione.

Qualora i bambini abbiano esigenze dietetiche particolari o menu' etico religiosi, con le procedure del capitolo dedicato alle richieste diete speciali, il personale di cucina procedera' alla preparazione del pasto dietetico personalizzato e ne sara' responsabile fino al momento della distribuzione che dovra' avvenire in piatti identificati che riportano anche il contenuto della portata.



## COMUNE DI GENOVA

*(i nominativi dei bambini a dieta o menu' speciali, sono inseriti in una lista di diete che è affissa in cucina e a disposizione di tutto il personale del Nido).*

I collaboratori e le educatrici che assistono al pasto e possono aiutare i bambini, devono conoscere le eventuali diete e solo supervisionare la distribuzione, al fine di evitare errori di somministrazione.

(vedi allegato esempi menu')

### **Menu' Scuole Infanzia**

Per i bambini delle Scuole infanzia è previsto:

1 menù standard dedicato per quantità e preparazioni, ai bambini da 3 a 6 anni.

Qualora i bambini abbiano esigenze dietetiche particolari o menu' etico religiosi, con le procedure del capitolo dedicato alle richieste diete speciali, il personale di cucina procederà alla preparazione del pasto dietetico personalizzato e il personale addetto alla distribuzione sarà responsabile fino al momento della consegna all'utente che dovrà avvenire in piatti identificati che riportano anche il contenuto della portata. I collaboratori e le insegnanti che assistono al pasto, devono conoscere le eventuali diete e non intervenire nella distribuzione, al fine di evitare errori di somministrazione.

(vedi allegato esempi menu').

### **Menu'**

E' necessario rendere le preparazioni appetibili e gradevoli per far accettare i pasti ai bambini.

Nei ricettari vengono indicate le grammature degli alimenti che compongono tutte le ricette, suddivise per tipologia di utenti e l'elaborazione relativa al confezionamento dei piatti proposti.

**In ottemperanza al regolamento(UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 nei ricettari sono evidenziati gli allergeni**

### **QUALITA' DEL PASTO**

#### **Qualita' dei processi**

- Progettazione gara d'appalto
- Capitolato
- certificazione di Qualita'
- Carta del Servizio
- Autocontrollo
- Controlli
- Verifica
- Miglioramento

#### **Qualita' dei prodotti**

- Biologico
- DPO
- IGP
- Equo solidali
- Basso impatto ambientale





## COMUNE DI GENOVA

### Autocontrollo

- Il sistema di autocontrollo consiste nel controllare tutti i processi produttivi in materia di igiene e sicurezza degli alimenti da parte di tutti gli operatori del settore alimentare.
- L'HACCP, invece, è un sistema che permette l'applicazione di tale autocontrollo e serve a prevenire l'insorgere di problemi igienico sanitari monitorando la corretta applicazione delle norme durante le fasi di ricevimento derrate, produzione, distribuzione.

Questo sistema prevede la redazione di un manuale che racchiude le regole principali per attuare un piano corretto di autocontrollo:

1. Individuazione dei pericoli e analisi dei rischi
2. individuazione dei punti di controllo critici CCP
3. Definizione dei limiti critici
4. Definizione delle attività da monitorare
5. Definizione delle azioni correttive
6. Definizione delle attività di verifica che accertino l'efficacia delle misure adottate
7. Gestione della documentazione

L'immagine della Ruota di Deming racchiude il sistema di qualità che il Servizio di ristorazione attua in tutti i suoi processi.

I 4 passaggi: **pianificare, fare, verificare, agire**, rappresentano il sistema di gestione utilizzato per il controllo e il miglioramento continuo dei processi e dei prodotti

### **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ**

- La conseguenza di un sistema di autocontrollo è la certificazione di qualità che il Servizio di Ristorazione ha raggiunto nel gennaio del 2002
- La certificazione di qualità si ottiene da enti terzi autorizzati che dichiarano che un servizio è conforme ad una specifica norma.
- Il Servizio di Ristorazione ha ottenuto la certificazione UNI EN ISO 9001:2015:
  1. **Per UNI si intende: NORME NAZIONALI ITALIANE**
  2. **Per EN si intende: NORME ELABORATE DAL COMITATO EUROPEO**
  3. **Per ISO si intende: INDIVIDUARE LE NORME ELABORATE RICONOSCIUTE IN TUTTO IL MONDO**
- La certificazione ISO 9001:2015 è una guida per la qualità di prodotti e servizi, volta ad una verifica e miglioramento continuo al fine di soddisfare il cliente e rispondere alle sue aspettative



## COMUNE DI GENOVA

### Controllo del servizio

Per assicurare agli utenti l'erogazione di pasti adeguati dal punto di vista nutrizionale e sicuri sotto il profilo igienico-sanitario, l'Amministrazione comunale ha organizzato un sistema di controlli che si aggiunge a quelli istituzionalmente effettuati dagli Organi ufficiali di controllo (NAS Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, Nucleo Antisofisticazione e Sanità, ASL 3 Genovese, Struttura Complessa Sicurezza Alimentare, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione/Igiene degli Alimenti e della Nutrizione/Igiene e Trasformazione Alimenti di origine Animale).

I controlli effettuati dal Servizio di ristorazione corrispondono a un piano annuale che, attraverso la verifica di tutte le tipologie di gestione e delle fasi di erogazione e di consumo del pasto, assicura il rispetto dello standard di controllo stabilito nella Carta del Servizio.

Inoltre ogni anno vengono effettuate in collaborazione con ARPAL- Laboratorio convenzionato - circa 600 analisi di laboratorio su alimenti semilavorati, acqua di rete, pasti e superfici.

### **RAPPORTI TRA GENITORI E ISTITUZIONI**

La **Consulta Permanente della Ristorazione Scolastica** è stata costituita in applicazione dell' art. 19 dello Statuto comunale.

E' un organismo che:

- esprime la propria valutazione in ordine alla predisposizione del Regolamento delle Commissioni Mensa e ne verifica la corretta applicazione
- rilascia pareri, facoltativi e non vincolanti, sull'erogazione del servizio di ristorazione scolastica
- assume compiti propositivi in merito ai controlli e all'erogazione del servizio stesso

Le **Commissioni Mensa** sono istituite per contribuire al rispetto e alla tutela del diritto a una alimentazione di qualità destinata agli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

Esse operano nei nidi d'infanzia comunali, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado statali e paritarie.

Promuovono la partecipazione di genitori, docenti e personale educativo alla valutazione e al monitoraggio della qualità del servizio.

### **CARTA DEI SERVIZI**

- E' il documento con il quale ogni Ente erogatore di servizi assume una serie di impegni nei confronti della propria utenza riguardo ai propri servizi, le modalità di erogazione e gli standard di qualità e informa gli utenti sulle modalità di tutela previste



## COMUNE DI GENOVA

- E' costantemente aggiornata e pubblicata sul sito istituzionale:  
<https://www.comune.genova.it>

### **Verifiche e miglioramento**

Il Servizio di Ristorazione sulla base dei controlli, delle criticità emerse, dei sondaggi di customer satisfaction proposte agli alunni, genitori, insegnanti, commissari mensa, al rispetto degli standard previsti dalla carta dei servizi, analizza l'organizzazione e provvede a mettere in campo azioni migliorative che vengono pubblicate ogni anno al seguente indirizzo:  
<https://smart.comune.genova.it/contenuti/carta-de-servizi>

### **Capitolato d'appalto**

Il Capitolato speciale e' un documento prettamente tecnico, allegato ad un bando di gara, a cui si fa riferimento.

Serve a definire le regole del rapporto tra il committente e l'appaltatore. In pratica è il documento che descrive in maniera dettagliata le prescrizioni tecniche da applicare all'oggetto del contratto d'appalto di lavori, servizi o forniture.

### **SICUREZZA DEI PRODOTTI**

- Garanzia dei requisiti igienici
- Tracciabilità filiera

### **Qualità dei prodotti**

#### **ALIMENTI DISTRIBUITI:**

Il pasto servito dal Servizio di ristorazione Scolastica è composto da alimenti sani, controllati, richiesti specificatamente dal Capitolato d'appalto.

Ogni prodotto passa al vaglio di un ufficio apposito che verifica le caratteristiche previste dal Capitolato stesso e lo accredita o lo respinge.

Fondamentale e' la **tracciabilità di filiera**: indicazioni che permettono di ricostruire la storia produttiva del prodotto dalla raccolta fino alla distribuzione ed eventualmente risalire alla fonte e risolvere eventuali criticità.

Ritroviamo:

- alimenti **BIOLOGICI**: realizzati seguendo i principi della produzione organica senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi;



## COMUNE DI GENOVA

- alimenti DOP(denominazione di origine protetta): prodotti che si distinguono per caratteristiche tipiche ed esclusive del territorio di provenienza es. parmigiano reggiano, basilico;
- alimenti IGP(indicazione geografica protetta): marchio attribuito dall' Unione europea a prodotti agricoli e alimentari con una caratteristica dipendente dall'origine geografica(esempio lenticchia di Castelluccio, bresaola della Valtellina);
- alimenti provenienti dal mercato EQUO SOLIDALE: è una forma di commercio ispirato a principi di giustizia sociale e sostenibilità ambientale( es. Banane);
- alimenti a BASSO IMPATTO AMBIENTALE: alimenti che vengono prodotti utilizzando meno energia, che producono meno emissioni di gas ad effetto serra e che soddisfano le linee guida nutrizionali: prodotti stagionali, di provenienza locale o limitrofa, allevamenti non intensivi, rotazione delle coltivazioni, nel rispetto dell'ambiente.

### DIETE

Si pone ATTENZIONE a:

- Necessità sanitarie
- Esigenze etiche e religiose

#### **Diete speciali e menù particolari**

Per agevolare le Famiglie con i bambini che necessitano di particolari regimi alimentari per motivi di salute, il Servizio di ristorazione elabora diete speciali in alternativa al menu' proposto (esempio:dieta di esclusione latte e derivati, di esclusione del glutine, ecc.) così che i genitori possano trovare la dieta piu' adatta alle necessita' del bambino.

Qualora le diete disponibili non siano compatibili con la prescrizione medica, vengono elaborate diete personalizzate.

Inoltre il Servizio eroga i seguenti menù etico-religiosi-culturali:

- Menù P – esclusione delle carni suine;
- Menù Q – esclusione delle carni rosse e bianche;
- Menù V – esclusione di tutte le carni, compreso il pesce;
- Menù VEG – esclusione di tutti gli alimenti di origine animale.

#### **Diete a rischio anafilassi e formazione del personale**

La formazione del personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto è l'elemento base della procedura di erogazione delle diete a rischio anafilassi.

Il personale che opera nelle nostre scuole riceve la **formazione necessaria a garantire un pasto sicuro per questi bambini.**



## COMUNE DI GENOVA

Prima di accogliere un bambino a rischio anafilassi al momento del pasto, occorre effettuare un incontro che vede coinvolti il medico scolastico, l'ufficio nutrizione e dietetica del Comune, il funzionario della ristorazione referente e la Responsabile territoriale, le insegnanti, i collaboratori, l'azienda di Ristorazione e la Famiglia. In questo momento informativo e formativo, vengono stabilite regole precise, stabilite dal **protocollo anafilassi**, calate nella singola realtà organizzativa e verbalizzate.

Il medico scolastico si occupa della formazione specifica in caso di ingestione accidentale dell'allergene.

Cosa fare in breve durante la distribuzione del pasto di un bambino allergico:

- Verificare la corrispondenza tra le portate ricevute e quelle previste dallo schema dietetico del bambino.
- Leggere bene le etichette per escludere la presenza di ingredienti nascosti: gli alimenti confezionati possono contenere ingredienti non consentiti per allergia (es. biscotti contenenti tracce di frutta a guscio o sesamo).
- Tutti, anche insegnanti e personale scolastico, devono lavare accuratamente le mani durante la preparazione la distribuzione del pasto e sempre dopo aver toccato altri alimenti.

### **Procedure di sicurezza**

- Il bambino a rischio anafilassi avrà sempre il suo pasto e ogni alimento che deve consumare durante la giornata (colazione e frutta del mattino al nido di infanzia, fruttometro alla scuola di infanzia, pranzo, merenda al nido e frutta snack alla scuola d'infanzia) separati e identificati.
- Il servizio distributivo del pranzo deve avvenire per mano del personale della ristorazione con vassoio e stoviglie a perdere.
- Occorre mantenere separati dagli altri, le portate destinate alla dieta
- L'utente deve occupare sempre lo stesso posto a tavola e deve essere servito per primo.

### **Prospetto dietetico**

Il bambino può frequentare la ristorazione quando le dietiste della Ristorazione scolastica o dell'Impresa appaltatrice redigono la dieta sanitaria inoltrandola alla famiglia, all'impresa e alla scuola.

- **L'adrenalina autoiniezzabile prescritta dall'allergologo nei casi di anafilassi alimentare viene fornita dalle Imprese di Ristorazione. Il farmaco salvavita deve essere riposto in un luogo identificato, ben visibile a tutto il personale della scuola, stabilito in sede di incontro formativo.**



## COMUNE DI GENOVA

### LE TARIFFE DEI SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI GENOVA

#### **Premessa**

Per accedere ai servizi educativi per i bambini e le bambine da 0 a 6 anni e' necessario, per prima cosa, iscriversi al servizio.

Le informazioni necessarie per l'iscrizione sono disponibili sul sito del Comune di Genova ([www.comune.genova.it](http://www.comune.genova.it)) nell'area tematica Scuola e Formazione, nella pagina di dettaglio dei singoli servizi.

I Servizi erogati dal comune di Genova sono a pagamento e la quota da pagare viene definita Tariffa, che è la quota di partecipazione ai costi sostenuti per il servizio, richiesta dal Comune alle famiglie.

Le tariffe sono stabilite con una procedura trasparente, riguardano tutte le tipologie di servizio e sono quindi diverse a seconda dei servizi offerti.

Il sistema tariffario è l'insieme di atti e tariffe individuate ed applicate e tiene conto delle capacità contributive del cittadino attraverso l'ISEE.

I servizi educativi comprendono diversi tipi di servizio, regolate con specifici sistemi tariffari:

Bambini da 0 a 3 anni	Nidi d' Infanzia, Micronido, Centri bambini
Bambini da 2 a 3 anni	Sez. Primavera
Bambini da 3 a 6 anni	Scuole d'Infanzia comunali

#### **COMPOSIZIONE**

##### **Servizi da 0 a 3 anni comprese le sez. Primavera**

I servizi a carattere educativo rivolti ai bambini di età compresa tra 3 mesi e 3 anni sono quelli previsti dal Decreto Legislativo n. 65 del 13/04/2017. Una dettagliata illustrazione su questi servizi sarà fornita da altri colleghi nell'ambito di questo corso.

##### **Come si calcola l'importo del bollettino di pagamento per i servizi 0-3 anni ?**

La tariffa mensile dei servizi 0-3 è costituita da:

- una quota detta **tariffa del servizio, indipendente dalla presenza, differenziata in ragione della capacità economica del fruitore**
- una quota proporzionale ai pasti consumati detta **tariffa a pasto, se previsti dal servizio, secondo i parametri previsti per la ristorazione(per avere maggiori dettagli sulla**



## COMUNE DI GENOVA

**bollettazione dei pasti occorre consultare la pagina dedicata alla Ristorazione Scolastica sul sito del Comune)**

### **Servizi da 3 a 6 anni**

La scuola dell'Infanzia e' un servizio educativo di durata triennale per le bambine e i bambini dai 3 ai 6 anni di eta' anch'essa prevista e disciplinata dal gia' citato Decreto Legislativo n. 65 del 13/04/2017.

### **Come si calcola l'importo del bollettino di pagamento per i servizi 3-6 anni?**

La tariffa per la fruizione dei servizi 3-6 anni e' costituita da:

- una quota mensile di iscrizione annuale di importo massimo di 100 euro, dovuta da parte di tutti gli iscritti, ridotta sulla base del proprio ISEE in caso di presentazione della domanda di agevolazione tariffaria;
- una quota proporzionale ai pasti consumati detto Tariffa a pasto, se previsti dal servizio, secondo i parametri previsti per la ristorazione(per avere maggiori dettagli sulla bollettazione dei pasti, occorre consultare la pagina dedicata alla Ristorazione sul sito del Comune di Genova),
- una quota mensile detta Tariffa del servizio, indipendente dalla presenza, differenziata in ragione della capacita' economica del fruitore, applicata solo in caso di richiesta di orario aggiuntivo oltre all'orario base(8-16,30).

### **Regole generali e simulazione della tariffe**

Con la firma dell'accettazione il genitore si impegna al pagamento delle tariffe.

In caso di rinuncia ai servizi 0-6 anni, la richiesta deve essere presentata con comunicazione scritta e firmata e ha effetto dal mese successivo alla data di presentazione.

Solo nel mese di ambientamento, nel caso dei nidi di infanzia, la tariffa e' composta da una quota giornaliera collegata al numero delle presenze e da una quota calcolata in base al numero di pasti consumati se previsti dal servizio offerto.

Sul sito dei servizi on line del Comune di Genova e' possibile simulare la tariffa per il servizio richiesto(<https://smart.comune.genova.it/node/961>)



## COMUNE DI GENOVA

### LA TARIFFA AGEVOLATA

#### **Che cosa è l'agevolazione tariffaria?**

L'agevolazione tariffaria, ossia la possibilità di avere una tariffa agevolata, è un beneficio concesso dal Comune su richiesta della famiglia. Per averne diritto occorre:

- essere residenti nel Comune di Genova;
- avere un ISEE minore di 30.000,00 euro

L'agevolazione tariffaria quindi consiste nella possibilità di fruire di una tariffa scontata, rispetto a quella ordinaria calcolata in modo progressivo in base all'ISEE del bambino, importato direttamente dalla banca dati INPS. La tariffa agevolata viene applicata dalla bollettazione immediatamente successiva alla data di presentazione ed ha validità per l'intero anno scolastico. È importante sottolineare che il genitore deve ricordarsi di chiedere questa agevolazione ogni anno, in genere entro il 30 settembre, per avere diritto alla riduzione fin dall'inizio dell'anno scolastico,

#### **Che cosa è l'ISEE?**

L'ISEE è l'indicatore della situazione economica equivalente e costituisce il principale strumento di accesso alle prestazioni agevolate.

Per avere la dichiarazione ISEE bisogna rivolgersi a un CAF con opportuno anticipo rispetto alla scadenza del 30 settembre.

#### **Come si inoltra la domanda di tariffa agevolata?**

La domanda di tariffa agevolata deve essere presentata esclusivamente tramite il fascicolo del cittadino o attraverso il sito Istituzionale del Comune di Genova con procedura on line, utilizzando il proprio SPID (sistema pubblico di identità digitale) o la CIE (carta di identità elettronica).

### AVVISO DI PAGAMENTO

L'avviso di pagamento è il mezzo con cui il Comune chiede alle famiglie il pagamento delle somme dovute per la frequenza dei propri bambini al servizio scelto.

In seguito alle modifiche del Codice dell'Amministrazione Digitale e alle nuove normative per la semplificazione nella pubblica Amministrazione, anche i Servizi Scolastici sono passati al sistema dei pagamenti PagoPA, un sistema unico per i pagamenti elettronici verso la Pubblica Amministrazione.

Si possono effettuare i pagamenti direttamente sul sito del Comune o sull'applicazione mobile dell'ente attraverso i canali sia fisici che on line di banche e altri prestatori di servizi a pagamento (PSP), come ad esempio:

- banche
- home banking
- sportelli AT
- punti vendita SISAL
- lottomatica e Banca 5
- Uffici Postali





## COMUNE DI GENOVA

Questo significa che le richieste di pagamento per i servizi per l'infanzia 0-6, avvengono attraverso un avviso di pagamento contenente un codice (IUV), accompagnato dal dettaglio delle varie voci di costo, con il quale si potrà pagare nella modalita' preferita tra quelle possibili sopra elencate. Per facilitare la lettura dell'avviso di pagamento del Servizio ristorazione scolastica e dei Servizi per l'Infanzia 0-6 si puo' indirizzare i genitori a consultare l'infografica del documento disponibile al link: <https://smart.comune.genova.it/node/9651>(alla voce come mi arriva l'avviso di pagamento)

### **Quando si emettono gli avvisi di pagamento?**

Normalmente durante l'anno scolastico sono emessi 5 avvisi di pagamento con frequenza bimestrale con questo dettaglio:

- I bimestre: settembre e ottobre                      entro il mese di novembre
- II bimestre: novembre e dicembre                      entro il mese di gennaio
- III bimestre: gennaio e febbraio                      entro il mese di marzo
- IV bimestre: marzo e aprile                      entro il mese di maggio
- V bimestre: maggio e giugno                      entro il mese di luglio
- Vi è infine un VI bimestre relativo al servizio estivo che comprende normalmente il servizio erogato nel mese di luglio che viene emesso in ottobre.