



Comune di Genova



## RISULTATI DELLA QUALITA' DEI SERVIZI

### Carta dei Servizi: Direzione Scuola e Politiche Giovanili – Servizi di Ristorazione Anno Scolastico 2015/2016

SERVIZIO EROGATO	INDICATORE	VALORE GARANTITO	VALORE REALIZZATO	NOTE
GARANZIA DIETA CODIFICATA	tempo di fornitura della dieta codificata dalla richiesta	Entro 5 gg	100%	
GARANZIA DEI CONTROLLI DOCUMENTATI ANNUALI	numero di controlli annuali	n. 1600 + 600 analisi	100%	N° 2506 + 619 analisi 157%
PUNTUALITÀ DEL PRANZO SERVITO	limite di tempo entro il quale la prima portata deve essere servita rispetto all'orario di inizio dei pasti in vigore nella singola scuola	Almeno 95% entro 15 min	100%	Al 99,62% la prima portata è stata servita entro i 15'
PERIODICITÀ DEGLI INCONTRI CON LE COMMISSIONI MENSA SCOLASTICHE: 2 PER CIASCUN MUNICIPIO, DELLA DURATA DI 2/3 ORE CIASCUNO, DI CUI UN'ORA DI FORMAZIONE	n. Incontri annuali con l'utenza	2 per ciascun Municipio (totale 18), della durata di 2/3 ore ciascuno di cui un'ora di formazione	100%	N° incontri 29 N° ore formazione 18,5



Comune di Genova



SERVIZIO EROGATO	INDICATORE	VALORE GARANTITO	VALORE REALIZZATO	NOTE
EDUCAZIONE ALIMENTARE: ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ORGANIZZATE E SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO	numero di attività annuali	9 (1 per ciascun municipio)	56%	Effettuate 5 attività su n° 3 Municipi. Non è stato possibile raggiungere lo standard previsto causa mancata adesione da parte delle scuole
IMPATTO AMBIENTALE: VEICOLI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI	percentuale di veicoli a basso impatto ambientale	100%	100%	
IMPATTO AMBIENTALE: numero sedi che utilizzano utensileria riutilizzabile	numero sedi che utilizzano utensileria riutilizzabile	70	100%	70 sedi



Comune di Genova



## Piano di miglioramento 2015-2016

L'organizzazione persegue il miglioramento continuo dell'efficacia e dell'efficienza dei propri servizi a beneficio di tutte le parti interessate. Nel rispetto di questo principio sono state realizzate per l'anno scolastico 2015-16 le seguenti azioni di miglioramento:

- 1) Utilizzo di materiale riutilizzabile (piatti, bicchieri, posate) nelle sedi di ristorazione fornite con pasto veicolato per almeno il 50 %
- 2) Aumento di alimenti biologici e DOP nel menu di base: frutta - da 1 volta al mese a 1 volta a settimana differenziando la tipologia – piatti/ingredienti vari – da solo 1 PORTATA (pasta) a 3 PORTATE (pasta –riso- formaggio fresco) e 1 INGREDIENTE ( pomodori pelati) – basilico DOP e olio DOP ligure.