

Approvata con Deliberazione della Giunta Comunale n. 24 del 2.2.2017

CARTA DEI SERVIZI
RISTORAZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI VITTORIO VENETO
RISTORAZIONE OTTAVIAN SPA

Il Comune di Vittorio Veneto presenta la Carta dei Servizi per la ristorazione scolastica che fornisce informazioni utili alle famiglie sulle caratteristiche del servizio e le modalità con le quali viene erogato nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie, nelle scuole secondarie di I grado e nei centri estivi comunali.

Il servizio è organizzato dal Comune tramite l'Azienda Ristorazione Ottavian S.p.A., appaltatrice del servizio della mensa scolastica, che ha contribuito alla redazione di questa Carta dei Servizi.

Con la Carta dei Servizi viene data particolare evidenza alla qualità dei pasti forniti, per la produzione dei quali è previsto l'impiego di prodotti biologici, tipici DOP e IGP, prodotti agricoli regionali e provenienti dal commercio equosolidale.

Un altro filone al quale la Carta dei Servizi dà spazio è quello dei rapporti con l'utenza: il coinvolgimento delle famiglie attraverso iniziative di comunicazione ed informazione, l'introduzione di progetti di educazione alimentare in collaborazione con la Ristorazione e l'Istituzione Scolastica.

Sempre in tema di rapporti con l'utenza, l'appalto per il servizio di ristorazione scolastica prevede appositi strumenti di controllo: le commissioni mensa, organismo di controllo costituito da genitori e insegnanti, che si avvalgono di procedure dedicate a rilevare la qualità e il gradimento del servizio da parte dell'utenza.

Il coinvolgimento delle famiglie, oltre ad assicurare il controllo sul servizio, è ritenuto di particolare importanza anche per diffondere una corretta cultura alimentare.

E' grazie al lavoro coordinato di tutti che il momento del pranzo diventa parte integrante dell'attività educativa.

PRINCIPI GENERALI

Cos'è la Carta dei Servizi?

La Carta dei Servizi per la ristorazione scolastica è il documento che fornisce agli utenti informazioni utili sulle caratteristiche del servizio e sulle modalità di partecipazione.

L'Amministrazione Comunale si impegna a favorire un rapporto diretto tra servizio e utenti, predisponendo detto documento improntato a garantire criteri di qualità, efficacia ed efficienza del servizio cui la Carta si riferisce.

La Carta dei Servizi è uno strumento aperto, partecipativo e dinamico.

Finalità e obiettivi della Carta

Questa Carta si riferisce al servizio di ristorazione scolastica erogato dal Comune di Vittorio Veneto nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie e secondarie di I grado e nei centri estivi.

Il pasto a scuola è un servizio importante per la collettività, è un momento di grande socializzazione ed è la sede opportuna per la diffusione di una nuova e consapevole cultura alimentare.

Con la Carta dei Servizi viene garantita la partecipazione di tutti gli utenti all'erogazione del servizio, adottando tutte le opportune iniziative per adeguare le modalità di prestazione del servizio alle diverse esigenze, anche nutrizionali, degli utenti.

Il servizio di ristorazione viene erogato nell'osservanza delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, assicurando condizioni di sicurezza, qualità e competenza nell'espletamento del servizio.

RISTORAZIONE OTTAVIAN: Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione

Ristorazione Ottavian SpA

Ristorazione Ottavian S.p.A., azienda leader nel territorio, nasce negli anni sessanta ed è ormai alla terza generazione. Cominciando inizialmente con il settore aziendale, si è ampliata negli anni con successo anche nella ristorazione socio-assistenziale e scolastica.

Con l'idea del continuo miglioramento, Ristorazione Ottavian ha raggiunto vari traguardi nell'ambito dell'assicurazione qualità, confermati dall'ottenimento di certificazioni di pregio: dalla sicurezza alimentare, alla cucina dietetica, dalla rintracciabilità ai prodotti di produzione propria, per arrivare ad aspetti come l'ambiente e la sicurezza sul lavoro ed il risparmio energetico.

Questo è stato possibile anche grazie a tutto il personale dell'azienda che, motivato e presente, collabora nella soddisfazione del cliente gestendo il proprio lavoro con responsabilità e attenzione.

La Carta dei Servizi per Ristorazione Ottavian

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato a valorizzare il pasto a scuola come parte integrante dell'attività educativa e parte rilevante di un percorso verso la promozione e l'adozione di sani stili di alimentazione e di vita.

Ristorazione Ottavian segue da più di 20 anni, con il costante confronto e supporto dell'ULSS del territorio, l'alimentazione scolastica, dalla preparazione dei pasti, utilizzando prodotti del territorio

(km 0), stagionali, sani e garantiti, alla sicurezza alimentare in termini di igiene e di qualità. Questo impegno è teso a garantire lo stato di salute degli utenti e a soddisfare le loro esigenze, i loro gusti e i loro bisogni.

Questa Carta dei Servizi illustra il modo di intendere e di organizzare il servizio di refezione scolastica per Ristorazione Ottavian e le modalità attraverso le quali viene erogato nel Comune di Vittorio Veneto.

Gli obiettivi di Ristorazione Ottavian

Nella selezione delle materie prime che vengono utilizzate per i pasti destinati agli utenti della mensa scolastica e nella tipologia di piatti che vengono prodotti, Ristorazione Ottavian pone particolare attenzione al nostro territorio, cercando di trasmettere ai suoi utenti le nostre tradizioni, la nostra cultura ed il piacere del condividere un pasto.

Ristorazione Ottavian ha quindi adottato alcune semplici ma indispensabili regole:

- ❖ Puntare su prodotti del territorio, per incentivare il consumo di prodotti a filiera corta, stagionali e con un minimo impatto nell'ambiente;
- ❖ Preparare piatti che rappresentano la nostra cultura (pasta e fagioli, seppie in umido, risotto al radicchio...) sempre con l'utilizzo di prodotti sani e garantiti;
- ❖ Preparare i pasti da personale esperto presso il centro di cottura di Vittorio Veneto;
- ❖ Trasportare e consegnare i pasti nelle varie scuole rispettando i tempi e le temperature indicate nel capitolato d'appalto;
- ❖ Contribuire a creare nelle mense scolastiche un ambiente accogliente e allegro, fornendo tovagliette colorate e con temi specifici in alcuni periodi dell'anno (es. Natale, Pasqua).

Ristorazione Ottavian è da sempre impegnata ed attenta a garantire e mantenere elevati standard di qualità e di sicurezza:

- Attenta selezione e controllo dei fornitori;
- Utilizzo di fornitori certificati;
- Selezione e verifica delle materie prime;
- Consegne frequenti per il mantenimento della qualità delle materie prime fino al loro utilizzo;
- Garanzia di assenza OGM;
- Tracciabilità completa degli alimenti;
- Materie prime di preferenza regionale;
- Impiego di prodotti biologici;
- Ricette consolidate e gradite;
- Controlli di qualità dei prodotti (sia materie prime che prodotti finiti);
- Personale esperto, addestrato e istruito;
- Raccolta differenziata dei rifiuti e tendenza ad acquisto di prodotti con l'ottica di avere meno imballi, quindi meno rifiuti;
- L'educazione alimentare: i piccoli di oggi sono i grandi di domani. Insegniamo loro a mangiare bene e con gusto!
- L'ambiente: insegniamo ai ragazzi a differenziare e riutilizzare per un ambiente migliore;
- Documentazione dei controlli;

- Puntualità del pranzo servito nell'orario stabilito;
- L'impegno per condurre in maniera efficace ed efficiente tutte le fasi del processo produttivo: l'aspetto igienico, la sicurezza alimentare, l'attenzione all'ambiente e alla sicurezza sul lavoro, tutto ciò dimostrato dalle certificazioni in possesso all'azienda che testimoniano l'efficienza e l'affidabilità del sistema lavoro.

Gli impegni dell'Amministrazione Comunale

E' in capo all'Amministrazione Comunale il controllo del servizio erogato, attraverso:

- Un costruttivo confronto con le Commissioni Mensa, la ditta di ristorazione e l'ULSS di competenza per tutti gli aspetti e le eventuali problematiche inerenti al servizio;
- La verifica del rispetto del Capitolato d'appalto;
- L'accertamento e la corrispondenza della qualità degli alimenti utilizzati con quanto previsto nel Capitolato d'appalto;
- La costante verifica del gradimento dei menù serviti;
- Il miglioramento qualitativo del servizio.

Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è istituito in 7 scuole dell'infanzia, 9 scuole primarie e 2 scuole secondarie di primo grado del Comune di Vittorio Veneto, per una popolazione di utenti iscritti pari a circa 1.200 alunni (dato aggiornato all'anno scolastico 2016/17).

Il servizio di ristorazione scolastica è stato affidato alla ditta Ristorazione Ottavian SpA di San Vendemiano, per il triennio 01.01.2015/31.12.2017.

La produzione dei pasti avviene presso un centro di cottura ubicato all'interno del territorio comunale. I pasti vengono veicolati nelle scuole da operatori della ditta di Ristorazione nel rispetto dei tempi e delle temperature indicate nel capitolato d'appalto. La somministrazione dei pasti viene effettuata nelle scuole, all'interno dei locali mensa, da personale di una unità esterna, formato e qualificato per garantire il corretto svolgimento del servizio (ricevimento e distribuzione dei pasti, riordino degli spazi e delle attrezzature al termine del servizio mensa). In ciascuna scuola è presente un "manuale di autocontrollo".

Sia per il centro cottura che per i mezzi di veicolazione dei pasti, Ristorazione Ottavian ha predisposto la registrazione sanitaria secondo quanto richiesto dalla legislazione vigente.

Il servizio viene erogato applicando il calendario scolastico e secondo il programma delle attività didattiche comunicate dalle Istituzioni scolastiche.

Il servizio è previsto anche a supporto delle attività extrascolastiche (doposcuola) e delle attività estive (centri estivi).

La qualità degli alimenti e i menù

Gli alimenti utilizzati per i pasti scolastici rispondono ai requisiti di qualità merceologica esposti nel capitolato d'appalto. Vengono garantiti standard di qualità: assenza OGM, tracciabilità completa degli alimenti, materie prime di preferenza regionale, impiego di prodotti biologici, selezione e verifica delle materie prime, utilizzo di fornitori certificati, documentazione dei controlli.

I pasti vengono preparati seguendo rigorosamente le indicazioni delle Linee guida regionali (grammature, tabelle dietetiche). Sono composti da un primo piatto, un secondo piatto e due contorni, pane, frutta o dessert.

I menù vengono elaborati da Ristorazione Ottavian dal punto di vista dietetico-nutrizionale e della stagionalità (invernale, primaverile, estiva), sempre nel rispetto di precisi standard e criteri definiti dal LARN “Livelli di assunzione raccomandati di nutrienti”, dalle Linee guida regionali e nazionali in materia di miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica e sottoposti alla validazione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’ULSS.

Sempre nel rispetto della normativa, i menù vengono aggiornati anche in base agli indici di gradimento registrati ed espressi tramite le rilevazioni della qualità nutrizionale ed organolettica presso le singole scuole.

Tra i prodotti inseriti in menù:

- * prodotti biologici: formaggi (mozzarella, ricotta, stracchino), yogurt, budini, crostatine, polpa di frutta, olio extra vergine di oliva fornito in tutte le mense per un consumo quotidiano, frutta fresca (alternata e variata anche tra prodotti regionali o a marchio DOP/IGP);
- * prodotti a marchio DOP/IGP/STG: formaggio Grana Padano DOP, formaggio Casatella Trevigiana DOP, Montasio DOP, formaggio Asiago DOP, formaggio Piave DOP, mele, radicchio, fagioli Lamon IGP (in base a reperibilità e stagionalità);
- * prodotti locali/regionali a filiera corta/a Km 0: pasta, gnocchi, gnocchetti verdi, un’ampia gamma di latticini, carne rosse e bianche da fornitori locali, farina, hamburger di trota, un’ampia gamma di prodotti ortofrutticoli;
- * prodotti “di produzione propria” di Ristorazione Ottavian: pane e pizza fatti presso il panificio interno, svizzere e hamburger prodotti presso la macelleria interna.

Inoltre, nei plessi scolastici dove vengono utilizzate stoviglie e piatti monouso, questi sono biodegradabili e compostabili a rimarcare il rispetto per l’ambiente.

Ristorazione Ottavian: la Dietista racconta Cosa c’è dietro i nostri menù?

“Per la nostra azienda la mensa scolastica è un ambiente molto importante per insegnare ai bambini e ai ragazzi a mangiare in modo corretto. I menù che vi proponiamo, oltre a rispettare tutti gli standard di qualità espressi, propongono dei pasti nutrizionalmente equilibrati, gustosi e con una grande varietà di ricette per far scoprire ai nostri utenti l’importanza di ogni alimento.

Elaboriamo i nostri menù su una turnazione di 8 settimane, in modo da assicurare una maggiore varietà di ricette ed incontrare i gusti di tutti. Questi si differenziano nelle diverse stagioni dell’anno (autunnali, invernali, primaverili e estivi) in modo da portare nelle vostre tavole prodotti e ricette di stagione. Per i primi piatti ci siamo sbizzarriti con pasta, riso, orzo, gustosissime minestre oppure pietanze alternative come pizza (anche integrale), cous cous, tortelloni e gnocchi. I secondi piatti spaziano tra carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati, pesce, uova, affettati senza polifosfati, legumi. Sempre presenti pane, verdura e frutta di stagione, anche se occasionalmente sostituita da un dessert.

Per avvicinare i nostri piccoli utenti ad un maggior numero di alimenti, quest'anno scolastico abbiamo pensato di introdurre nei menù delle importanti novità proponendo nuove ricette come il cous cous, l'orzotto, la pizza integrale e molte altre".



Menù alternativi – diete

Ristorazione Ottavian riserva la massima attenzione nel preparare pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari. Il servizio dietetico prevede diete per:

- ✓ motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
- ✓ esclusioni di tipo etico/religioso.

Diete per motivi sanitari

La richiesta per l'attivazione di una dieta speciale va fatta esclusivamente presentando all'Ufficio Scuola del Comune un certificato medico che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta oppure inoltrando il certificato medico tramite il sistema informatizzato del servizio di ristorazione scolastica.

Vista la delicatezza del servizio e la responsabilità che questo comporta, è necessario seguire un iter ben preciso:

- ✓ i certificati medici vanno presentati preventivamente rispetto all'inizio del servizio mensa; la dieta verrà attivata solamente quando la documentazione medica giungerà all'ufficio dietetico;
- ✓ per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale (pediatri o medici specialisti) mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici ...);
- ✓ i certificati medici hanno validità annuale e pertanto vanno rinnovati e ripresentati al momento dell'iscrizione per l'anno successivo; fanno eccezione quelli per i casi di celiachia e favismo, che hanno validità a tempo indeterminato;

- ✓ il certificato medico va accompagnato dallo specifico modulo di richiesta della dieta speciale, appositamente predisposto, che può essere ritirato all'Ufficio Scuola del Comune per autorizzare tutto il personale interessato a gestire i dati sensibili.

Ristorazione Ottavian ha strutturato all'interno del centro di cottura di Vittorio Veneto una cucina dietetica interamente autonoma che si occupa esclusivamente dei pasti per diete speciali. Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione.

Il menù per le diete è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e, nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

Diete per motivi etico religiosi

A seconda dell'alimento che l'utente desidera escludere, è possibile procedere in due modalità distinte:

- esclusione di un determinato tipo di alimento (es. carne, carne di maiale, ecc.)
- esclusione di un alimento a più ampio raggio; in questo caso viene elaborato un menù specifico gestito all'interno della cucina dietetica della ditta di Ristorazione.

La dieta viene attivata con la presentazione della specifica modulistica firmata dal genitore o tutore, dove si indicano esattamente gli alimenti da escludere.

Dieta in bianco

La dieta "in bianco" è prevista per un periodo limitato, non necessita di certificazione medica e deve essere richiesta direttamente dal genitore tramite il sistema informatizzato del servizio di ristorazione scolastica. Il pasto è composto da: pasta in bianco, fettina bianca ai ferri e patate al vapore.

Standard di qualità

Il sistema controllo qualità riguarda ciascuna delle fasi che portano all'erogazione finale del servizio di ristorazione scolastica e viene svolto da più soggetti con ruoli e responsabilità specifiche.

Ristorazione Ottavian, nell'ottica di un continuo miglioramento del servizio, si è impegnata a garantire in maniera efficace ed efficiente tutte le fasi del proprio processo produttivo.

Si è impegnata, altresì, a svolgere il servizio di ristorazione in stretta ed inderogabile conformità ai contenuti del capitolato di gara.

Uno degli strumenti essenziali per garantire il rispetto del capitolato d'appalto e per assicurare la qualità del servizio offerto è quello degli organismi di controllo.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'ULSS;
- i competenti servizi del Comune di Vittorio Veneto;
- i membri delle commissioni mensa, composte dai rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

Questi soggetti possono effettuare controlli presso le sale mensa delle scuole per verificare la qualità del servizio, il rispetto delle norme igienico-sanitarie, la valutazione visiva e la gradibilità dei pasti e la soddisfazione degli utenti (tramite la somministrazione di questionari di rilevazione). In tutte le mense scolastiche sono adottate procedure permanenti di monitoraggio basate sui principi dell'HACCP igienico come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale. Tali procedure consentono agli operatori di verificare la propria attività attraverso la compilazione di schede di controllo. Le schede indicano le procedure di lavoro igienicamente corrette nelle varie fasi: somministrazione dei pasti, igienizzazione e sanificazione dei locali e delle attrezzature, degli utensili e delle superfici di lavoro.

Valutazione del gradimento da parte degli utenti

La valutazione del gradimento del servizio è uno strumento che permette di rielaborare i dati raccolti dalle commissioni mensa tramite le schede compilate durante i sopralluoghi: è questa una forma costante di monitoraggio sull'andamento generale del servizio ed in particolare sul gradimento dei pasti somministrati. In tali schede è infatti dedicata una specifica sezione che ha l'obiettivo di verificare, per ogni menù del giorno, la corrispondenza, la corretta porzionatura, la temperatura al consumo, la percentuale di rimanenza del cibo (nei piatti degli utenti) ed eventuali suggerimenti.

Aspetto	Valutazione	Periodicità valutazione
Rimanenze di cibo nei piatti	Viene valutato attraverso le schede compilate dalle Commissioni Mensa	Periodicamente
Segnalazioni ricevute	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ricezioni ordini e bollettazione ❖ Qualità per gli aspetti igienici e di sicurezza alimentare ❖ Nutrizione e dietetica, per menù e gradibilità delle pietanze ❖ Unità esterne per la gestione del servizio ❖ Ambiente per la gestione dell'aspetto ambientale ❖ Sicurezza sul lavoro in caso di segnalazioni relative a tale aspetto 	Reperibilità degli uffici: ogni giorno
Incontri con le Commissioni Mensa	Vengono organizzati dal Comune con la partecipazione della Ristorazione e dell'ULSS	Periodicità fissata dal Comune
Controlli presso le sale mensa delle scuole nell'ora di pranzo	Da parte del responsabile delle mense scolastiche della Ristorazione e dei rappresentanti delle Commissioni Mensa	Periodicamente
Gradimento pietanze	Mediante test di valutazione	Periodicamente

Accesso al servizio

Iscrizione al servizio di ristorazione scolastica

Il servizio mensa viene erogato per tutte le scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di I grado statali.

I genitori dei bambini che intendono usufruire della mensa scolastica dovranno, prima dell'inizio dell'anno scolastico, accedere al portale web: <https://vittorioveneto.ecivis.it> e procedere con l'inserimento dei dati richiesti per l'iscrizione e registrazione al servizio.

Coloro che risultano già iscritti potranno accedere al portale con le credenziali di accesso (utente e password), recuperare i dati anagrafici già inseriti e procedere con l'aggiornamento degli stessi.

Sul portale web è disponibile la GUIDA WEB iscrizioni on line per poter procedere all'iscrizione on line al sistema informatizzato della mensa scolastica.

E' inoltre disponibile la GUIDA WEB Genitori che permette ai genitori di poter usufruire delle funzionalità del sistema (gestione dei pasti: disdette/variazione del pasto (pasto in bianco), rendicontazioni, gestione del conto associato al figlio/figli (situazione crediti, ricariche on line).

Nella sezione NEWS sarà possibile visualizzare le news immesse dagli operatori (Ristorazione Ottavian, Ufficio Scuola). Le news sono di carattere generale ed indirizzate a tutti gli utenti del servizio mensa.

Sistema tariffario

Le famiglie degli utenti partecipano alle spese di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica mediante il pagamento di una tariffa per ogni pasto, il cui importo è determinato annualmente dalla Giunta Comunale.

La tariffa può differenziarsi in relazione ai diversi ordini di scuola (infanzia, primaria, secondaria di I grado) e al numero di fratelli fruitori contemporaneamente del servizio.

Le tariffe relative ad ogni anno scolastico vengono rese note agli utenti mediante il portale WEB di E-Civis e del Comune di Vittorio Veneto (<http://www.vittorioveneto.gov.it/>).

Pagamento del servizio

A partire da aprile 2016 è stato introdotto per gli utenti del servizio mensa un sistema informatizzato di prenotazione e pagamento anticipato dei pasti tramite ricarica libera.

Le ricariche possono essere effettuate on line tramite carta di credito oppure presso i punti di ricarica individuati nel territorio comunale tramite POS e contanti.

Il nuovo sistema prevede la costituzione di un conto prepagato: ogni utente è associato a una posizione in cui vengono inseriti il numero dei pasti da consumare settimanalmente e la relativa tariffa. Il titolare del conto deve provvedere alle ricariche che si esauriscono progressivamente con la consumazione dei pasti.

Tutti i dettagli riguardanti le varie forme di pagamento, la gestione delle assenze e quindi la disdetta del pasto, la gestione diete, sono riportati nella GUIDA WEB Genitori.

Informazioni

Per informazioni utili, segnalazioni ed eventuali difformità rilevate:

Ufficio Scuola – Via G. Carducci, 28

tel. 0438/569310 e 314 - fax 0438/53966

e-mail: scuola@comune.vittorio-veneto.tv.it

orario apertura al pubblico:

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.45 e giovedì pomeriggio dalle 15.00 alle 17.30

mercoledì chiuso.

Ristorazione Ottavian S.p.A.

tel. 0438/912240 – e-mail: info@ristorazioneottavian.it

sito internet: www.ristorazioneottavian.it

orario segreteria: dalle 8.30 alle 17.30 con segreteria 24 ore su 24.

E' inoltre a disposizione di tutti sul sito il servizio "la dietista risponde" per comunicazioni o richieste in tema di alimentazione.

Questi recapiti rappresentano un ulteriore filo diretto con la Ristorazione.

Educazione alimentare

Nell'ambito del servizio della mensa scolastica, il Comune di Vittorio Veneto e Ristorazione Ottavian, in accordo con le Istituzioni scolastiche, promuovono e sostengono i progetti formativi che hanno come obiettivo generale l'educazione degli alunni ad una sana alimentazione, favorendo lo sviluppo di comportamenti alimentari corretti e l'acquisizione di buoni stili di vita fin dall'infanzia.

Progetto "Giornate della Merenda Sana" rivolto a tutte le scuole con l'obiettivo di sostituire gli alimenti confezionati ipercalorici (snacks, patatine, merendine farcite), che i bambini consumano nel corso della mattinata a scuola, alcuni dei quali di scarso valore nutrizionale.

Ristorazione Ottavian fornisce una merendina genuina, diversa ogni giorno per una settimana, scelta tra frutta fresca, dessert (yogurt, budino o gelato), pane con la zucca, pane con l'uvetta o croissant fatti presso il panificio e la pasticceria della ditta.

Progetto "Meno Sale" finalizzato a promuovere la campagna per la riduzione del consumo di sale nell'alimentazione, in linea con le indicazioni nazionali e regionali, per garantire una migliore qualità della vita e ridurre il rischio dell'insorgenza di alcune patologie.

Ristorazione Ottavian promuove questo importante argomento fornendo materiale illustrativo nelle scuole, sull'importanza della riduzione del sale e sui benefici per la salute.

Progetto "Prima colazione a scuola" in cui viene considerata l'importanza della prima colazione come momento necessario per iniziare bene la giornata, con l'obiettivo di sensibilizzare i bambini affinché apprendano questa sana abitudine fin da piccoli. Il progetto consiste nella fornitura alle scuole interessate di materiale alimentare per effettuare la prima colazione tutti insieme.

Progetto "Dalle ricette di casa nostra alle ricette del mondo" (menù a tema) finalizzato a far conoscere agli alunni ricette tipiche, locali e tradizionali anche di altri Paesi o regioni. Si tratta di proporre alcuni menù culturali/a tema per far sperimentare nuovi gusti e sapori, differenti da quelli famigliari (piatti tipici di altre culture, della tradizione regionale con prodotti tipici locali).

Validità della Carta dei Servizi

La presente Carta ha validità dalla sua emissione e sarà periodicamente aggiornata.

Conclusioni

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e per una crescita ottimale.

A scuola una corretta alimentazione ha il compito di educare i bambini all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

I bambini imparano a stare a tavola, fin da piccoli, e a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti. Il momento del pasto deve essere considerato in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

Carte in tavola.

