



Mensa Scolastica

COMUNE DI SPOLETO



GUIDA E INFORMAZIONI

per i genitori



Gentile Famiglia,

“ La guida dei servizi di mensa scolastica di Spoleto è uno nuovo strumento ideato per fornire tutte le informazioni sulle caratteristiche del servizio. L'abbiamo ideata in un ottica di partecipazione e trasparenza insieme con le istituzioni.

Il nostro servizio, erogato quotidianamente agli alunni delle scuole della primaria, dell'infanzia e ai bambini dell'asilo nido, è il frutto di scelte orientate alla diffusione di un sistema alimentare sano e corretto, nella consapevolezza che l'alimentazione ha un ruolo determinante per la salute e il benessere dei bambini.

Il momento del pranzo lo consideriamo di particolare importanza, non solo per la semplice somministrazione di cibo, ma come contesto favorevole per promuovere una cultura ed una educazione che vada oltre l'alimentazione, richiamando alle responsabilità educative di chi produce i pasti, della famiglia, della scuola e della comunità intera attorno al valore del cibo e alla qualità dell'alimentazione. ”

Fausto Spilla

RAPPRESENTANTE DELEGATO RTI



A partire dall'anno scolastico 2021/2022 il servizio pubblico di mensa scolastica del Comune di Spoleto è stato affidato mediante gara d'appalto al Raggruppamento Temporanea d'Impresa (RTI) Coop B+ / CIRFOOD.

B+ è una cooperativa con sede a Spoleto e presente con i suoi servizi in oltre 30 Comuni dell'Umbria



CIRFOOD è un'azienda cooperativa presente da 25 anni sul territorio umbro.





Novità e Migliorie

AGGIORNAMENTI SULLE NOVITA' INTRODOTTE NEL SERVIZIO

ZERO PLASTICA

- 01 → Presso 6 scuole primarie il Concessionario fornirà macchine lavapiatti e stoviglie in porcellana con l'obiettivo di eliminare piatti di plastica e biodegradabili.

INSONORIZZAZIONE DEI REFETTORI

- 02** E' prevista l'installazione di pannelli fonoassorbenti per migliorare l'acustica di alcuni refettori di Spoleto che presentano criticità.

NUOVO PORTALE CON MENU PARLANTE

- 03 → I Genitori iscritti al Servizio mensa del Comune di Spoleto avranno a disposizione il nuovo portale Web www.panperfocaccia.net dove consultare ogni giorno piatti, ricette, ingredienti e grammature dei pasti preparati e serviti nei refettori di Spoleto. Il Sito è anche fornito di informazioni sui fornitori, iscrizioni, tariffe e qualsiasi informazione utile al genitore.

NUOVI TAVOLI E ARMADI

- 04 → Oltre a quelli obbligatori, il concessionario fornirà nr. 2 tavoli di acciaio e nr.2 armadi contenitore per stoviglie e materiali che saranno installati secondo indicazioni del Comune di Spoleto.



PAGINA FACEBOOK

05 →

I Genitori potranno connettersi in ogni momento alla **pagina Facebook** dedicata al servizio **@panperfocacciaspoleto**. In questa pagina saranno informati ogni giorno del menu servito nei refettori con eventuali modifiche o variazioni e potranno cercare informazione legati ai vari aspetti del servizio.

PRODOTTI BIOLOGICI PER PIU' DEL 70%

06 →

Il Concessionario utilizzerà il 100% di derrate biologiche per frutta, ortaggi, legumi e cereali. Inoltre il Gestore fornirà 14 prodotti da km 0 e 26 prodotti da filiera corta o da agricoltura sociale o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità. Il Concessionario fornirà inoltre 8 tipologie di derrate con certificazione DOP, IGP, MSC .

NUOVO PIANO DI FORMAZIONE

07 →

Il Concessionario ha implementato un piano formazione aggiuntivo per il proprio personale composto da 264 ore di formazione tra cui faranno parte anche: [...] “Procedure di igiene e sicurezza alimentare da applicare in prevenzione di un eventuale contagio (ad es. COVID)” - “Disostruzione delle vie respiratorie” - “Gestione delle emergenze: focus trasporto pasto” - “Uso dei detersivi a basso impatto ambientale” - “Corretta gestione dei consumi energetici” - “Rintracciabilità prodotti e pasti” - “Contenimento consumi di acqua nelle strutture” - “Tecniche di presentazione delle verdure” [...]





il Menù

I menù in vigore si suddividono in:

- Menu Autunno-Inverno
- Menu Primavera-Estate

e sono suddivisi a loro volta in **5 settimane a rotazione**.

I menù adottati nelle mense scolastiche della Regione Umbria devono essere elaborati da personale tecnico specializzato (Dietista, medico nutrizionista, Dottore in scienze dell'alimentazione e nutrizione umana) al fine di garantire la correttezza scientifica e l'adeguamento del menù alle necessità metaboliche e di crescita per fascia di età.

I menù in vigore adottati dal Comune di Spoleto sono predisposti nel rispetto delle linee guida sulla corretta alimentazione e delle linee di indirizzo nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica.

I piatti proposti vengono discussi ed approvati dalla commissione mensa ed i menu sono periodicamente revisionati dalla dietista comunale.

I pasti sono stati strutturati in modo da fornire l'adeguato apporto di energia e la corretta distribuzione di macronutrienti, ossia il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.

Il Pranzo deve costituire il 35-40% delle calorie totali giornaliere assunte, valutando anche le frequenze di consumo di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica.



Visita il Sito:
www.panperfocaccia.net

sezione MENU E PRODOTTI



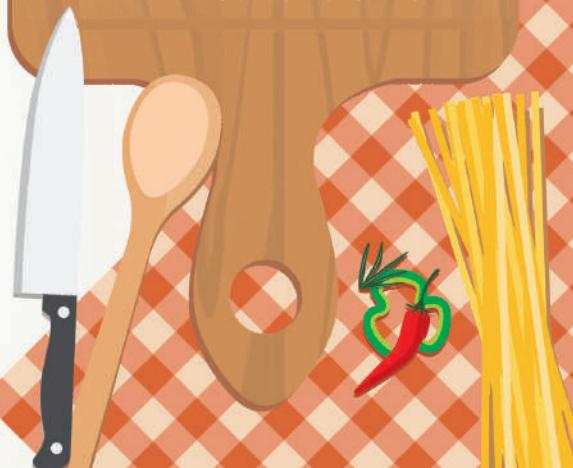
- Puoi consultare il menu della settimana, giorno per giorno e le informazioni di ogni singolo piatto.
- Puoi consultare o scaricare le tabelle nutrizionali e le linee guida sulla ristorazione scolastica.



Ogni giorno pubblichiamo

**I PIATTI DEL MENÙ SERVITO
a scuola e i consigli per la cena**

sulla pagina Facebook
PANPERFOCACCIA SPOLETO



Le materie prime

- ✓ La frutta fresca e la verdura fresca sono BIO, da filiera corta e da produttori Umbri o limitrofi
I Pomodori pelati sono BIO e da filiera corta
- ✓ Le verdure surgelate sono tutte BIO
- ✓ I legumi sono tutti BIO e da filiera corta
- ✓ Il parmigiano è DOP 24 mesi
- ✓ Formaggi e i latticini sono BIO (burro e stracchino) per lo più da filiera corta, la caciotta è DOP, la mozzarella è SGT
- ✓ Le carni bovine sono 50% BIO e 50% IGP Chianina/5R
- ✓ Le carni Suine sono 50% BIO e 50% allevamenti nazionali (Appennino centrale)
- ✓ Il prosciutto Crudo è Parma DOP e Norcia IGP
- ✓ Il pollo e il tacchino sono forniti in filiera corta 50% BIO e 50% allevati senza antibiotici / le uova sono BIO
- ✓ La Pasta fresca è BIO KM-0 e da filiera corta e prodotta in Umbria
- ✓ Il Pane e cereali sono BIO, KM-0 da filiera corta
- ✓ L'Olio è BIO o DOP Umbria a KM-0 e da filiera corta
- ✓ Il pesce è da fornitore nazionale con certificazione MSC
- ✓ Le Banane BIO sono da mercato equo-solidale



Puoi consultare ogni giorno le ricette e gli ingredienti utilizzati in ogni piatto nel sito:
www.panperfocaccia.net sezione MENU





Materie prime e prodotti



DENOMINAZIONE PRODOTTI



IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

è il marchio che designa un prodotto agricolo o alimentare determinato, dove esiste un preciso disciplinare di produzione garantito da un organo di controllo.



BIO - PRODOTTI BIOLOGICI

azienda agricola che non prevede l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. È un metodo rispettoso dell'ambiente e del nostro organismo, che evita così di assumere sostanze nocive.



DOP - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

è il marchio che viene attribuito dall'Unione Europea ad alimenti le cui peculiari caratteristiche dipendono dal territorio in cui sono stati prodotti. Per territorio s'intende sia i fattori naturali, come il clima, sia quelli umani, come l'artigianalità e le tecniche di produzione tramandate nel tempo, che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile.



Vendita diretta dal produttore oppure da piattaforma se unico intermediario entro il Km 0 (distanza max 150 km)

Consigli — per — la Cena

- ✓ Abbinare ad un primo piatto con verdure, in bianco, in brodo, un secondo piatto a base di carne, pesce, uovo, legumi, formaggio;
- ✓ Abbinare il piatto unico (primo piatto) con sfornati o crocchette o crostini o muffins a base di verdura;
- ✓ Abbinare il piatto unico (secondo piatto) con verdure miste crude e/o cotte o crocchette o crostini a base di verdura;
- ✓ Pane e frutta fresca di stagione completano i pasti. Utilizzare per cucinare e condire un buon olio extra vergine di oliva.



Ogni giorno puoi consultare
il menu completo dei consigli per la cena
sul sito: www.panperfocaccia.net



e sulla Pagina Facebook:
Pan Per Focaccia Spoleto



Diete Speciali

Per ogni esigenza alimentare deve corrispondere un piatto salubre e bilanciato

DIETE PER MOTIVI DI SALUTE studiate per particolari patologie, allergie o intolleranze alimentari. I cibi vengono preparati e confezionati in modo da evitare contaminazioni con ingredienti non consentiti

DIETE LEGATE A TRADIZIONI CULTURALI O RELIGIOSE ad esempio senza carne suina.

DIETE IN BIANCO Temporanee (per un massimo di 3 giorni) per bambini che hanno sofferto di problemi gastrointestinali o disordini alimentari.

Come richiedere una dieta speciale ?

consulta la sezione
INFORMAZIONI sul sito:
www.panperfocaccia.net
sezione *Diete*





Organizzazione del servizio



LE MANSIONI PRINCIPALI

CUOCO/A RESPONSABILE

Interviene direttamente nella preparazione dei cibi. In alcuni casi sono cuochi/e che cucinano per le mense del Comune di Spoleto da oltre 15 anni.

AIUTO CUOCO/A

Si occupa delle seguenti attività del processo produttivo: preparazione di verdure (cernita, lavaggio, taglio ortaggi), taglio e preparazione carni, preparazione pesci, cottura, porzionatura dei formaggi e salumi e della predisposizione degli ingredienti che verranno utilizzati.

ADDETTO/A SERVIZIO MENSA

Questa figura gestisce le operazioni di confezionamento dei pasti immediatamente in successione alla preparazione. Verifica che le temperature siano conformi ai requisiti di legge.

Provvede al confezionamento del pane e della frutta e dei cibi freddi destinati ad ogni singolo refettorio.

AUTISTA

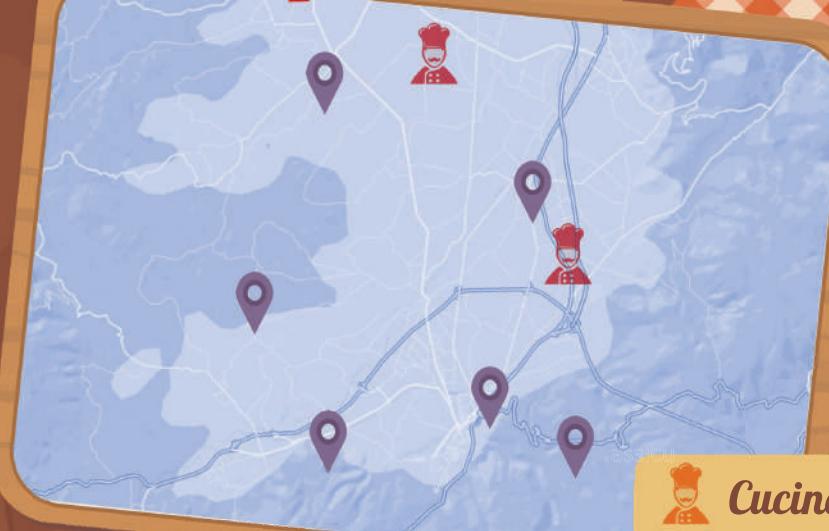
Consegna nei refettori i pasti con l'automezzo affidatogli. Prima della partenza e alla consegna esegue tutti gli accertamenti previsti.

DIETISTA E NUTRIZIONISTA AZIENDALE

È responsabile della corretta esecuzione e del rispetto dei valori nutrizionali delle ricette, dei menù e delle diete speciali.

COORDINATORI DEL SERVIZIO

Queste figure garantiscono il rispetto delle procedure aziendali, delle condizioni riportate nel "Capitolato Speciale d'Appalto" e dell'offerta presentata, oltre a rappresentare l'interfaccia operativa con il Comune e i genitori.



Le Certificazioni

Le aziende facenti parte del RTI concessionario del servizio, nel corso degli anni, hanno implementato diversi sistemi di certificazione volontari con l'obiettivo di mantenere e migliorare i loro servizi di ristorazione assicurando, nell'attività quotidiana di gestione di mense, la sostenibilità economica, ambientale e sociale.

- **QUALITA' - ISO 9001**
- **SICUREZZA ALIMENTARE - ISO 22000**
- **PRODUZIONE BIOLOGICA - REG CE 834/07**
- **RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI - ISO 22005**
- **SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO - UNI ISO 45001:2018**
- **AMBIENTE - ISO 14001**
- **EFFICIENZA ENERGETICA - ISO 5001**
- **RESPONSABILITA' SOCIALE**
- **ANTI-BRIBERY MANAGEMENT SYSTEM - ISO 37001**



Cucine e refettori

Centro Cottura di San Giacomo
Centro cottura di Castel Ritaldi

Refettori serviti:

SCUOLE DELL' INFANZIA: Beroide, Collodi, Le Corone, Maiano, Protte, S. Brizio, Villa Redenta, Eggi, Martiri, Baiano, S. Giacomo, San Martino in Trignano, Morro

SCUOLE PRIMARIE: Le Corone, Villa Redenta, XX Settembre, Beroide, San Giovanni in Baiano, San Martino in Trignano



Aggiungi un po' di verdura

aiuta Cirghiotto a raggiungere il piatto
e mettere un po' di insalata.





I sistemi di verifica del servizio



IL PERSONALE

Tutto il personale operante all'interno del servizio viene regolarmente formato secondo quanto previsto dalle igieni normative in materia. In particolare i temi trattati sono: alimentazione e dietetica, autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, salute e sicurezza sul lavoro, comportamento igienico durante il lavoro.



I CONTROLLI

Ogni anno i refettori e le cucine del servizio di mensa scolastica del Comune di Spoleto vengono sottoposte a controlli senza preavviso da tutti gli enti preposti:

- Il Comune di Spoleto per quanto riguarda le verifiche sugli adempimenti contrattuali
- Nucleo antisofisticazione dei carabinieri
- Istituto zooprofilattico
- Enti certificatori rispetto degli standard che permettono al concessionario di mantenere le proprie certificazioni.

LA COMMISSIONE MENSA

Nell'ambito dei servizi scolastici il Comune di Spoleto ha istituito la Commissione Mensa scolastica che nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'amministrazione:

1) svolge un'importante funzione di raccordo tra l'Amministrazione Comunale e i fruitori del servizio, cioè le famiglie, i docenti e il personale ATA.
2) Si fa carico di presentare le diverse istanze allo scopo di migliorare il servizio e collaborare alla realizzazione degli obiettivi di qualità per il benessere di tutti i soggetti coinvolti.
La Commissione Mensa è presieduta dall' Assessore competente ed è composta da:

1) Il Dirigente della Direzione Comunale competente o suo delegato;

2) Il Responsabile dei servizi scolastici del Comune o suo delegato;

3) l'esperto Dietista

4) un rappresentante dei genitori per ciascun plesso scolastico ove è presente il servizio;

5) Un rappresentante degli insegnanti per ciascun plesso scolastico ove è presente il servizio e che consumi effettivamente i

Il pasto insieme ai bambini; 6) due rappresentanti del personale ATA



FAI IL PIENO DI ENERGIA

CON LA PRIMA COLAZIONE

Per iniziare bene la giornata la prima colazione è fondamentale, essa è infatti uno tra i pasti più importanti. Per questo dovrebbe sempre prevedere la presenza di:

- ▶ Un alimento ricco di proteine (latte, yogurt, uovo, formaggio magro, ricotta, prosciutto magro, ecc);
- ▶ Un alimento a base di carboidrati (pane, cereali in fiocchi, fette biscottate, biscotti secchi o frollini, crostata, miele, marmellata, ecc);
- ▶ una bevanda come the, acqua o succo di frutta per integrare il necessario apporto di liquidi;
- ▶ un frutto fresco.





Domande frequenti

► LO SPUNTINO DI META' MATTINA VALE COME COLAZIONE?

Lo spuntino mattutino non sostituisce la colazione mattutina. Anzi, la colazione prima di arrivare a scuola deve essere abbondante. L'importanza della prima colazione a casa viene spesso sottovalutata ed è stato constatato che molti bambini arrivano a scuola dopo aver fatto una colazione inadeguata.

► SI POSSONO APPORTARE MODIFICHE AL MENU?



Ogni anno il comune di Spoleto, il concessionario e i rappresentanti della commissione mensa si riuniscono per valutare proposte migliorative e osservazioni sui menu in vigore, sulle pietanze e sulle modalità di preparazione dei pasti, così da concordare eventuali variazioni. Le revisioni vengono valutate su iniziativa dei rappresentanti della commissione mensa e per eventuali suggerimenti la invitiamo a rivolgersi al rappresentante del suo plesso.

► MIO FIGLIO SEGUE UNA DIETA PARTICOLARE cosa mi occorre?

Per far fronte a particolari esigenze alimentari sono previste diete differentiate per motivi etico-religiosi o per particolari patologie (allergie, celiachia, intolleranze, ecc). Per la richiesta di dieta speciale occorre compilare l'apposito modulo indicando a quale dieta la richiesta si riferisce. Il modulo è scaricabile dalla sezione INFORMAZIONI del sito Panperfocaccia.ne



► ISCRIZIONE AL SERVIZIO come fare?

Per una nuova iscrizione al servizio mensa accedere tramite il sito www.panperfocaccia.net e premere sul menu LOGIN PAGAMENTI ; nel pannello successivo cliccare su REGISTRATI. Prima di procedere assicurarsi di avere a portata di mano: Codice Fiscale del genitore pagante ed email.

► PAGAMENTI E RICARICHE come funzionano?

A partire dal 28/10/2021, sono possibili pagamenti solamente attraverso il sistema PagoPA, da effettuare tramite APP per smartphone SPAZIOSCUOLA (Android - IOS) oppure attraverso il portale web SPAZIOSCUOLA.

Per maggiori informazioni in merito ai pagamenti invitiamo a scaricare il documento GUIDA RICARICHE GENITORE dalla sezione INFORMAZIONI del sito www.panperfocaccia.net



HAI BISOGNO DI INFORMAZIONI? *Contattaci*



Visita il sito www.PanperFocaccia.net



Consulta le informazioni e mandaci una richiesta



Invia una e-mail a: mensa.scolastica@bpiucoopsociale.it



Seguici sulla pagina facebook
[@panperfocacciaspoleto](#)



FOREIGN PARENTS?

If you need information please
send an email to:

- ▶ المعلومات، يرجى إرسال بريد إلكتروني إلى
إذا كنت بحاجة إلى من
- ▶ **Si vous avez besoin d'informations
s'il vous plaît envoyez un email à:**



mensa.scolastica@bpiucoopsociale.it



visita
il sito



Ufficio relazioni con il pubblico

DAL LUNEDI' AL VENERDI'
c/o sede B+ Coop Sociale
via Luigi Einaudi, 49
Loc. Madonna di Lugo, Spoleto

OGNI 3° MERCOLEDI' DEL MESE
c/o Coworking Colavoro
Via del Mercato 2, Spoleto

ORARIO UFFICI

Dalle ore 10:30 alle 13:30
e dalle 14:30 alle 17:30
solo su appuntamento
da richiedere via email
mensa.scolastica@bpiucoopsociale.it
o telefono - 329.0188952