

Direzione Servizi Amministrativi e alla Persona
Servizi educativi e prima infanzia

Assessorato all'Istruzione

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado

Report monitoraggio indicatori anno scolastico: 2024/2025

<i>Livello di ricettività</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Richiesta di attivazione del servizio di ristorazione scolastica alla data comunicata da parte delle scuole	% di accoglimento	100 %	Dal 17/09/2024 scuole primarie e infanzia, dal 23/09/2024 scuole secondarie I grado
Richiesta di fruizione del pasto entro le ore 10:00	% di accoglimento	100 %	351.663 pasti dal 17/09/24 al 30/06/25 (inf, prim, sec)
Richiesta di dieta speciale	% di accoglimento	100 %	
Richiesta di menu alternativo	% di accoglimento	100 %	
Richiesta di dieta in bianco	% di accoglimento	100 %	223 diete speciali e menu alternativi (annuali) attivi al 30/06/25
Richiesta di adesione al progetto "Spuntino sano"	% di accoglimento	100 %	n. 8 plessi scuole infanzia
Richiesta di pasto con modalità alternative in caso di refettorio inagibile	% di accoglimento	100 %	100 %
Richiesta di acqua in bottiglia per indisponibilità di fornitura nella scuola di acqua di rete	% di accoglimento	100 %	100 %

<i>Tempi di erogazione del servizio</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Erogazione di dieta speciale per motivi sanitari	Attivazione entro due giorni lavorativi	100 %	100 %
Erogazione di menu alternativo per motivi etici o religiosi	Attivazione entro due giorni lavorativi	100 %	100 %
Erogazione di dieta in bianco	Attivazione dal giorno stesso della richiesta	100 %	100 %
Erogazione del pasto sostitutivo in caso di anomalie del pasto	Tempo massimo di sostituzione entro 45 minuti dalla segnalazione	100 %	100 %
Modalità di erogazione dei contorni freddi	Tutti i contorni freddi sono conditi al momento del servizio con olio extravergine di oliva, sale e aceto	100 %	100 %
Modalità di erogazione dei primi piatti asciutti	Tutti i primi piatti sono conditi/assemblati in refettorio al momento della distribuzione	100 %	100 %
Erogazione del pasto in aula per refettorio inagibile	Attivazione dal giorno stesso di presentazione dell'anomalia	100 %	100 %

<i>Accessibilità, funzionalità e organizzazione degli ambienti e di consegna e somministrazione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Idoneità dei locali e degli arredi	Idoneità delle strutture e delle attrezzature previste per il servizio	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
Disponibilità di strumenti	Dotazione di stoviglie riutilizzabili, posate in acciaio inox	98 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
	Dotazione di tovaglioli biodegradabili ed ecologici a ridotto impatto ambientale	100 %	100 % <i>Ditta: 100%</i>
	Dotazione di almeno un carrello termico scaldavivande per il mantenimento del pasto caldo in ogni scuola	100 %	100 %
	Dotazione di contenitori isotermini conformi alla normativa e gastronomici in acciaio inox per la veicolazione dei pasti	100 %	100 %
Comunicazione dei menu	Pubblicazione sul sito web ufficiale del Comune del menu mensile entro due giorni prima dell'inizio del mese	100 %	100 %
	Indicazione delle referenze biologiche sul menu mensile secondo quanto previsto dai CAM ministeriali del 2020	100 %	100 %

<i>Accessibilità, funzionalità e organizzazione degli ambienti e di consegna e somministrazione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
	Comunicazione alle scuole delle variazioni impreviste al menu tramite mail	100 %	Le comunicazioni ricevute dalla Ditta sono state trasmesse agli Istituti Comprensivi e alla Commissione mensa
	Presenza in tutte le scuole del menu affisso e consultabile	100 %	100 %
Funzionalità ed efficienza del servizio di consegna dei pasti	Consegna dei pasti con mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>
	Presenza in tutti i locali di contenitori dedicati alla raccolta differenziata	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
Funzionalità ed efficienza del servizio di distribuzione dei pasti e rigoverno dei refettori	Personale addetto alla distribuzione presente in servizio secondo il parametro di Capitolato	97 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità o richieste integrative sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
	Disponibilità in refettorio di olio extravergine di oliva, sale e aceto	100 %	100 %
	Presenza in tutti i punti di prelievo di filtri a struttura composita per il trattamento delle acque potabili e puntuale manutenzione	100 %	100 % (manutenzione annuale ottobre 2024)

<i>Accessibilità, funzionalità e organizzazione degli ambienti e di consegna e somministrazione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
	Prevenzione del rischio ambientale nelle operazioni di rigoverno utilizzando prodotti di pulizia ecologici a ridotto impatto ambientale	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli. I prodotti previsti dai piani di sanificazione possiedono le certificazioni ambientali. Eventuali non conformità o richieste integrative sono state segnalate e puntualmente gestite da parte della Ditta aggiudicataria

<i>Composizione dei menu e qualità degli alimenti impiegati</i>				
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio	
Qualità degli alimenti impiegati	Fornitura di prodotti biologici da km0 e/o filiera corta tra le categorie previste dal Capitolato (ortaggi, frutta, cereali, legumi, prodotti lattiero-caseari, carne e derivati, uova, olio, passate di pomodoro)	95 %	<i>Ditta: 90 %</i>	Aspetti sottoposti a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità o richieste integrative (o irreperibilità preventivamente comunicate) sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
	Impiego di carne di bovino piemontese (di cui 50% biologica)	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>	
	Impiego di carne fresca di pollo di filiera piemontese	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>	
	Impiego di prosciutto cotto di alta qualità e filiera italiana, senza glutine, proteine del latte, polifosfati	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>	
	Impiego di latte e burro di filiera piemontese	100 %	<i>Ditta: 95 %</i>	
	Impiego di formaggi freschi di filiera piemontese/regioni contermini (di cui stracchino, mozzarella e ricotta biologici)	100 %	<i>Ditta: 95 %</i>	
	Utilizzo di pasta (nazionale) biologica, riso (piemontese o regioni contermini) biologico, orzo e farro biologici	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>	
	Utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva biologico di filiera nazionale per le cotture e per i condimenti	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>	
	Utilizzo di ortofrutta stagionale nazionale di provenienza locale, di produzione biologica o integrata	99 %	<i>Ditta: 95 %</i>	
	Utilizzo di banane biologiche provenienti dal mercato equo-solidale	99 %	<i>Ditta: 99 %</i>	
Freschezza degli alimenti impiegati	Utilizzo degli alimenti prima della data di scadenza secondo la <i>shelf-life</i> prevista da Capitolato	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli senza evidenza di non conformità	
Garanzia del fabbisogno	Presenza di piatto campione in distribuzione a dimostrazione e verifica della grammatura	100%	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli senza evidenza di non conformità	

<i>Composizione dei menu e qualità degli alimenti impiegati</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Varietà dei menu	Presenza di menu diversificati per fasce di utenza (infanzia, primarie e secondaria)	100 %	- Menu infanzia - Menu primarie e secondarie - Menu cestini secondarie
	Presenza di varianti stagionali (estivo; invernale) per anno scolastico	100 %	- Menu estivo: 17/09-18/10/24 e 28/04-30/06/25 - Menu invernale: 21/10/24-24/04/25
	Revisione dei menu in seguito a riscontri di criticità o a riunioni delle Commissioni Mensa	100 %	Commissioni mensa: 26/11-03/12/2024 e 01-08/04/2025
	Proposta di almeno 5 menu "a tema" o "speciali" nel corso dell'anno scolastico	100 %	Menu Halloween: 30/10/24 Menu Natale: 18/12/24 Menu regionali (5): 12/03-09/04/25 Menu multietnici (5): 30/04-28/05/25 Menu senza glutine: - AIC 12/05/25
Analisi del gradimento del menu	Riscontro sul menu, assaggio da parte del Dietista comunale, degli Insegnanti o dei rappresentanti dei genitori in occasione dei sopralluoghi con verifica degli scarti	100 %	100% - Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli

<i>Garanzia di erogazione delle diete speciali e dei menu alternativi</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Disponibilità delle diete speciali per motivi sanitari	Elaborazione diete speciali personalizzate secondo documentazione medica	100 %	100 %
Disponibilità del menu alternativo	Presenza di menu alternativi differenti: senza carne di tutti i tipi, senza carne suina, senza carne e pesce	100 %	100 %

<i>Rispetto delle procedure organizzative per la corretta fruizione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Temperature adeguate del cibo (vitto comune, diete speciali, menu alternativi)	Almeno 1 controllo in ogni scuola nell'anno scolastico dei parametri di temperatura degli alimenti in fase di ricevimento ad ogni sopralluogo da parte del Dietista comunale e a campione da parte del Laboratorio di consulenza (oltre alla verifica dell'autocontrollo quotidiano da parte della Ditta affidataria)	100 %	100 % - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)
Presenza e conformità delle diete speciali e dei pasti dei menu alternativi	Almeno 1 controllo in ogni scuola nell'anno scolastico dei pasti dietetici (riepilogo diete annuali, riepilogo diete del giorno, identificazione piatti, contenuto piatti) ad ogni sopralluogo da parte del Dietista comunale e a campione da parte del Laboratorio di consulenza	100 %	100 % - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)
Rispetto dei requisiti previsti dal Capitolato d'appalto da parte della Ditta affidataria	Almeno 1 controllo in ogni scuola nell'anno scolastico da parte del Dietista comunale, e a campione da parte del Laboratorio di consulenza	100 %	100 % - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)
Attuazione di controlli igienico-sanitari, autocontrollo, HACCP	Almeno 1 controllo in ogni scuola e 2 controlli presso il centro cottura nell'anno scolastico da parte del Dietista comunale. Almeno 5 audit completi presso il centro cottura e 6 audit completi presso i plessi scolastici a campione da parte del Laboratorio di consulenza	100 %	100 % Centro cottura: - 3 controlli Dietista - 5 controlli Laboratorio Scuole: - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)

<i>Rispetto delle procedure organizzative per la corretta fruizione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Analisi chimiche e microbiologiche	Verifica della conformità della carne bovina fresca alla razza piemontese	100 % di conformità	100 %
	Verifica della conformità dei prodotti ortofrutticoli alla produzione biologica e analisi sui prodotti alimentari (8 analisi per anno scolastico di molteplici parametri ciascuna), oltre alla verifica dell'autocontrollo da parte della Ditta affidataria	100 %	100 %
	Analisi chimica e microbiologica sull'acqua di rete almeno una volta all'anno	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>
	Analisi su piani di lavoro per verifica pulizia e sanificazione (8 analisi per anno scolastico su molteplici parametri ciascuna), oltre alla verifica dell'autocontrollo da parte della Ditta affidataria	100 %	100 %
	Analisi di ricerca allergeni (glutine, latte, uova ecc..) per verifica conformità produzione diete speciali e assenza di contaminazione (3 analisi per anno scolastico)	100 %	100 % - 1 glutine - 1 proteine latte - 1 proteine uovo

Rivoli, 27/08/2025

Direttore Esecuzione - Servizio di ristorazione scolastica

Dietista comunale

Matteo TOTO