Città di Orbassano

CARTE IN tavola

CARTA SERVIZI
RISTORAZIONE SCOLASTICA

camst
ristorazione Scolastica

INDICE

1 LA NOSTRA IMPRESA 5

Sedi Camst 8

2 IL SERVIZIO

Cucine comunali 9

Materie prime e fornitori 11

Attenzione alla stagionalità degli alimenti 18

Preparazione e consegna dei pasti, sicurezza e controlli 19

I menù 21

Le diete speciali 23

Raccogliere e differenziare i rifiuti per rispettare il pianeta 25

Attenzione all'ambiente e lotta allo spreco 26

Elenco certificazioni 27

3 LE COSE IN PIU' PER VOI

Educazione alimentare 29

Open day nelle cucine comunali: cucine aperte 33

Recuperare il cibo non consumato: sostenibilità e solidarietà 34

La customer satisfaction e gli indicatori di performance 35

4 DIALOGO CON LE FAMIGLIE

Dire, fare, mangiare... per costruire insieme 36

Buone regole nutrizionali 38

Mangiare sano e all'italiana 40

INDICE

5 PARTECIPAZIONE E ACCESSO AL SERVIZIO

Partecipazione e tutela dei diritti 44
Modalità di pagamento 45
Modalità di disdetta del pasto 47
Tariffe per residenti 48
Tariffe per non residenti 48

6 PRINCIPI GENERALI

I principi fondamenti della carta dei servizi 49

CARTE IN tavola

Città di Orbassano

camst: ristorazione Scolastica

INSIEME per la ristorazione scolastica

L'Amministrazione comunale di Orbassano segue con costante attenzione l'organizzazione della mensa scolastica attualmente in funzione presso le scuole comunali. Attualmente forniamo in media 1.200 pasti al giorno.

L'Amministrazione comunale offre per la mensa scolastica spazi idonei ed accoglienti, recentemente ristrutturati, ampliati - compatibilmente con la disponibilità dei locali - per rispondere alle crescenti richieste delle famiglie. Il nuovo capitolato d'appalto del servizio ha puntato sulla qualità del menù, richiedendo tra l'altro frutta, verdura, carni e latticini di provenienza locale.

Sul versante delle tariffe, l'Amministrazione ha inteso dare risposte di equità alle famiglie, richiedendo il pagamento del servizio calcolato in base al reddito, con l'applicazione delle fasce ISEE accompagnata da controlli rigorosi, e mantenendo immutate le tariffe rispetto allo scorso anno scolastico, nonostante un incremento del costo complessivo del pasto dovuto alla qualità superiore.

La preziosa collaborazione con le Direzioni Didattiche e la disponibilità del personale scolastico hanno permesso di maturare soluzioni funzionali per l'assistenza durante i pasti. Il servizio mensa, oltre a rispondere alle esigenze delle famiglie, rappresenta per bambini e ragazzi un significativo momento di socializzazione ed un'occasione di educazione alimentare. Grazie all'attenzione dei docenti, alla collaborazione con l'A.S.L. TO3 ed alla disponibilità della ditta appaltatrice si sono sviluppati progetti di educazione alla salute, per sperimentare un'alimentazione corretta al fine di prevenire l'obesità e le patologie che sempre più frequentemente si manifestano in età adulta a causa di un'errata alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza.

Per favorire la trasparenza, la qualità e l'efficacia del servizio è per noi essenziale la collaborazione della Commissione mensa: le segnalazioni e le critiche costruttive sono fonte di stimolo per rendere il servizio sempre più rispondente alle necessità della comunità che lo utilizza.

Proseguiranno le occasioni di incontro tra le famiglie e chi gestisce la mensa - attraverso la disponibilità delle dietiste della ditta - per saperne di più su cosa e come mangiano i nostri figli e per collaborare nella pratica di acquisizione di sane abitudini alimentari, premessa di crescita sana e buona salute nella vita adulta.

Si coglie l'occasione per ricordare la presenza del Check Point CAMST Soc. Coop. a R.L. sito in via C. Battisti 10 (1° piano lato cortile) per informazioni generali sul servizio, sulle presenze, sui pagamenti e sulle diete speciali a disposizione delle famiglie dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 20.00 - tel. 0119036235.

Il Sindaco
Cinzia Maria Bosso

Questa carta dei servizi illustra il nostro modo di intendere e realizzare il servizio di ristorazione scolastica.
La trasparenza è infatti il primo principio della filosofia Camst. L'alimentazione dei bambini è condizionata dalle scelte degli adulti, scelte che influenzeranno la loro salute e la loro crescita.
È questa una grande responsabilità e per esserne all'altezza Camst mette a disposizione la storia e la tradizione per capire e rispondere ai bisogni di oggi.

Camst. Il gusto di una bella storia

Camst è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituito da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma di impresa.
Negli anni Camst ha costruito il proprio successo ampliando l'attività in tutti i settori della ristorazione (scolastica, commerciale, aziendale, sanitaria, socioassistenziale, fieristica fino all'organizzazione di ricevimenti) puntando sulla qualità e sulla sicurezza: caratteristiche fondamentali dei propri servizi.
Oggi i nostri **oltre 70 anni di esperienza** sono al servizio delle vostre famiglie.

AVETE A CHE *fare con* persone

Se cercate Camst trovate una grande azienda, ma soprattutto trovate persone e disponibilità. Sono proprio le persone il fulcro di un servizio di ristorazione scolastica organizzato con efficienza e professionalità.

Responsabile di locale

Segue quotidianamente il servizio di ristorazione. È una risorsa che presenta un'esperienza professionale rilevante nell'abito della ristorazione scolastica. Cura i rapporti con gli interlocutori esterni: il Comune, le commissioni mensa, le istituzioni scolastiche, gli organi di controllo. In azienda coordina i referenti dei vari settori ed è responsabile in prima persona del rispetto del contratto, della qualità del servizio, delle materie prime, delle norme igieniche, ambientali e di sicurezza del lavoro.

Tecnico Qualità e Sicurezza alimentare

Coordina le attività che maggiormente incidono sulla qualità del servizio e sulla salubrità dei pasti. Dialoga inoltre con i referenti preposti al controllo qualità dell'amministrazione comunale e degli organi dedicati a tale funzione.

Dietista

Ha maturato una solida esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica. I suoi compiti principali sono: la supervisione della preparazione dei pasti e delle diete; la pianificazione e la compilazione dei menù personalizzati dei bimbi. Seleziona materie prime per le diete speciali. Svolge anche attività didattico-educative e di informazione per diffondere i principi di una corretta alimentazione.

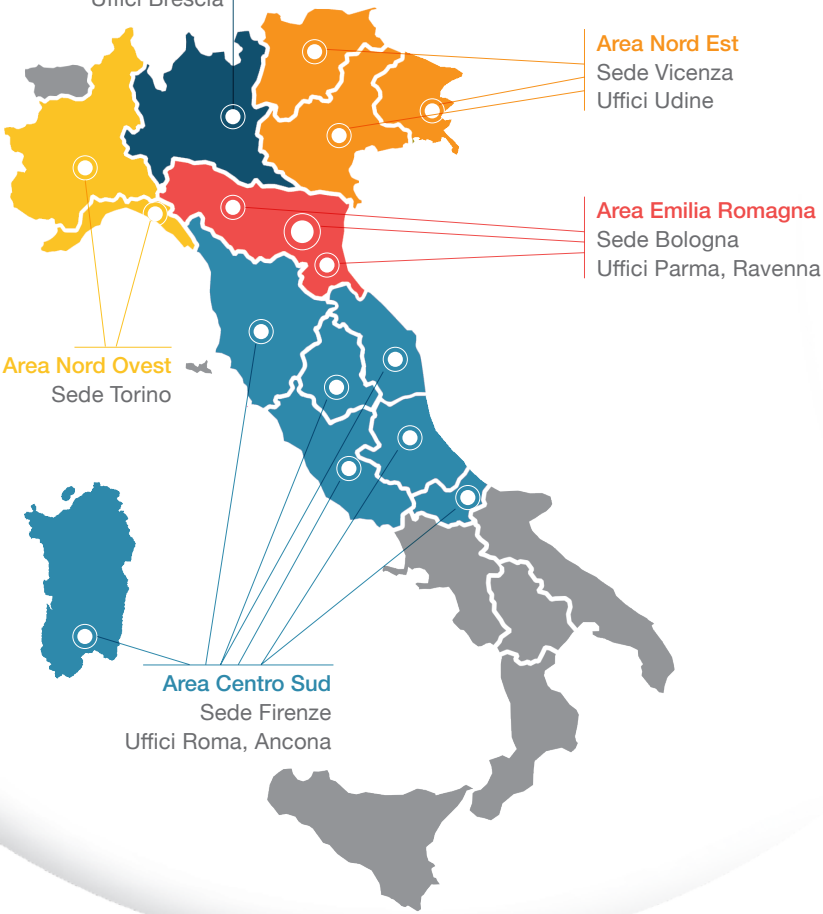
Cuoco Responsabile

Lavora in cucine dedicate alla ristorazione scolastica e conosce in profondità l'importanza e la delicatezza del settore. Garantisce e coordina le varie attività di cucina, dall'ordine delle materie prime alla trasformazione e lavorazione di tutti i pasti quotidiani. È responsabile della cura e dell'igiene personale dei propri collaboratori del rispetto delle norme igieniche e della sicurezza sul lavoro.

Addetta Servizi Ristorazione

Opera in cucina e a contatto con i bambini durante il pranzo. Ha un rapporto diretto e quotidiano con loro, questa figura è selezionata e formata con cura da Camst. Tra le sue competenze professionali la più importante è favorire, nei piccoli utenti, un avvicinamento corretto e positivo al cibo e al rito del pasto.

SEDI CAMST


Area Lombardia
Sede Como
Uffici Brescia
Area Nord Est
Sede Vicenza
Uffici Udine
Area Emilia Romagna
Sede Bologna
Uffici Parma, Ravenna
Area Nord Ovest
Sede Torino
Area Centro Sud
Sede Firenze
Uffici Roma, Ancona

2

IL servizio

CUCINE comunali

La Cucina è il luogo che meglio rappresenta la grande esperienza di Camst nella ristorazione, esaltata dall'innovazione tecnologica.
La Cucina permette di produrre pasti in grandi quantità mantenendo inalterati gli standard di qualità Camst. Il rispetto delle più severe normative UNI EN ISO si integra con la tracciabilità delle materie prime utilizzate, lungo tutto il percorso della produzione dei pasti, dal ricevimento delle materie prime alla distribuzione verso i refettori. Un percorso che si traduce concretamente in **spazi dedicati** e in **procedure rigorose**.

Nella Cucina comunale di Orbassano infatti ogni ambiente è rivolto a una precisa funzione e corrisponde a un determinato passaggio del processo produttivo, in sintonia con il severo piano di igiene interno (HACCP):

- **Le materie prime** sono ricevute solo dietro puntuali verifiche di conformità alle check list stabilite.
- **Lo stoccaggio** avviene in ambienti specifici e diversi per tipologia di conservazione.
- **La merce che prima entra in cucina, per prima entra nel sistema**, a garanzia della freschezza e dell'igiene degli alimenti e contro ogni spreco.
- **La preparazione degli alimenti** avviene sulla base di procedure definite e solo nelle zone individuate allo scopo.

Protocolli di lavorazione certi ed esatte modalità operative sono applicati da cuochi e addetti con professionalità e competenza. È così che grandi quantità di materie prime diventano **pasti di qualità, freschi e buoni.**

MATERIE prime e fornitori

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti sono rigorosamente selezionate. Per ogni singolo prodotto esiste una scheda in cui sono definite le caratteristiche fisico-chimiche, merceologiche, nutrizionali e microbiologiche da garantire. Il fornitore deve presentare un'offerta che rispetti i requisiti della scheda in termini di:

- **Qualità** secondo le caratteristiche nutrizionali, microbiologiche e organolettiche.
- **Affidabilità**, ovvero qualità costante nel tempo.
- **Certificazioni** per garantire la sicurezza del prodotto.

Camst segue una linea prudente e cautelativa ispirandosi al *"principio di precauzione"*, per questo evita l'uso di prodotti OGM (Organismi Geneticamente Modificati), preservando la biodiversità e l'identità dei prodotti alimentari. Inoltre, secondo le esigenze e/o le richieste del Capitolato, vengono utilizzati:

- **Alimenti biologici.**
- **Prodotti tipici DOP, IGP e del territorio.**
- **Alimenti da filiera corta.**
- **Prodotti del Commercio Equo e Solidale.**
- **Prodotti da pesca sostenibile.**
- **Prodotti destinati a fini dietetici speciali (celiaci, aproteici, ecc...).**

Tutte le materie prime sono oggetto di rigorose procedure in merito alla **tracciabilità lungo la filiera produttiva**, fino alla consegna. La tracciabilità, garanzia di qualità e sicurezza, trova corrispondenza e continuità nelle fasi di lavorazione all'interno delle cucine Camst.

Camst si pone importanti obiettivi di miglioramento della filiera riguardo al **benessere animale**, quale parte integrante dei principi di sostenibilità, qualità e responsabilità sociale.
Instaurando rapporti commerciali direttamente con i principali produttori, Camst realizza la filiera corta logistica. La filiera corta logistica consente la riduzione del numero di passaggi tra produttore/fornitore e consumatore finale, limitando al contempo il consumo di energia, l'inquinamento ed il traffico causato. Camst utilizzerà il modello di approvvigionamento misto utilizzando alimenti provenienti da filiera corta logistica e filiera corta territoriale, tramite:

- la **PIATTAFORMA DISTRIBUTIVA CAMST**: rivolgendosi direttamente al produttore, accorciando così la filiera distributiva
- la **PIATTAFORMA DEL FORNITORE RAPETTI** impiegando prodotti freschi e non secondo stagionalità
- i **FORNITORI DIRETTI** per l'approvvigionamento di derrate alimentari conformi alle prescrizioni capitolari e alle migliorie merceologiche proposte

TIPOLOGIE DI PRODOTTI

Per la preparazione dei pasti vengono utilizzati prodotti a filiera corta, a marchio collettivo, provenienti da agricoltura biologica ed a KM0, come di seguito riportato:

PRODOTTI A FILIERA CORTA	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
FRUTTA - ORTAGGI* ** secondo stagionalità*	Spinaci Gelo Bio
	Biete Gelo Bio
	Fagiolini Gelo Bio
	Verdure per Minestra Gelo Bio
	Cavolfiore Bio
	Cavolo Cappuccio Rosso Bio
	Cavolo Nero Bio
	Cavolo Verza Bio
	Cipolla Bio
	Erbette Bio
	Fagiolini Bio
	Insalata Canasta Bio
	Insalata Gentile Bio
	Insalate Dolci Bio
	Zucca Bio
	Pomodori Bio
	Zucchine Bio
	Patate Bio
	Albicocca Bio
	Castagne Bio
	Fragole Bio
	Kiwi Bio
	Lampone Bio
	Mele Bio
	Mirtillo Bio
	Pere Bio
	Pesche Bio
	Pesche Nettarine Bio
	Prugne Bio
	Susine Bio
	Cocco
	Mango
	Papaya

PRODOTTI A FILIERA CORTA	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
SALUMI	Tacchino Arrosto
	Prosciutto Cotto
	Prosciutto Cotto Bio Asilo Nido
	Salame Cotto
	Prosciutto Crudo di Parma Dop
	Bresaola della Valtellina Igp
	Coppa Piacentina Dop
	Cotechino di Modena Igp
	Mortadella di Bologna Igp
	Pancetta Piacentina Dop
	Pancetta Tesa Bio
	Salame Milano Bio
	Prosciutto Crudo di Parma Bio
	Porchetta Igp
	Salame Piemonte Igp
	Speck Alto Adige Igp
	Zampone Di Modena Igp
CARNE	Carne Bovina Coalvi Igp
	Carne di Pollo fresca
	Carne Suina fresca
	Agnello di Sardegna Igp
LEGUMI	Fagiolo Borlotto
	Fagiolo Cannellino
	Fagiolo di Cuneo Igp
	Lenticchia Castelluccio Norcia Igp
	Ceci
	Piselli Fini Gelo Bio
UOVA	Uova Pastorizzate Biologiche
	Uova Fresche Bio Mensa Dip.
PANE	Pane Farina Tipo 0 Biologico
	Pane Integrale
PANE GRATUGGIATO	Pane Grattuggiato
CROSTINI	Crostini di Pane
YOGURT	Yogurt Bio Albicocca
	Yogurt Bio Pera
	Yogurt Bio Bianco
	Yogurt Bio Fragola
	Yogurt Bio Banana
	Yogurt Frutti Di Bosco

PRODOTTI DOP /IGP	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
FRUTTA - ORTAGGI* ** secondo stagionalità*	Mela Rossa di Cuneo Igp
	Arancia Rossa di Sicilia Igp
	Limone di Siracusa Igp
	Clementine di Calabria Igp
	Anguria di Reggiana Igp
	Melone Mantovano Igp
	Uva di Puglia Igp
	Cipolla Rossa di Tropea Igp
	Melanzana Rossa di Rotonda Dop
	Pomodoro di Pachino Igp
	Sedano Bianco di Sperlonga Igp
	Asparago di Altedo Igp
	Pomodoro San Marzano Dop
	Nocciole del Piemonte Igp
SALUMI	Prosciutto Crudo di Parma Dop
	Bresaola della Valtellina Igp
	Coppa Piacentina Dop
	Cotechino di Modena Igp
	Mortadella di Bologna Igp
	Pancetta Piacentina Dop
	Porchetta Igp
	Salame Piemonte Igp
	Speck Alto Adige Igp
	Zampone di Modena Igp
LEGUMI	Fagiolo di Cuneo Igp
	Lenticchia di Castelluccio Di Norcia Igp
CARNE	Carne Bovina Coalvi Igp
	Agnello di Sardegna Igp

PRODOTTI BIOLOGICI	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
FRUTTA - ORTAGGI* FRESCA GELO E IV GAMMA ** secondo stagionalità*	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto*
PANE E DERIVATI	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011*
UOVA	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto*
CRACKERS/FETTE BISCOTTATE/FIOCCHI DI CEREALI/BISCOTTI SECCHI	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011*
LATTE	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto*
BURRO	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto*

PRODOTTI BIOLOGICI	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
FORMAGGI	Tomino Fresco Bio
	Primo Sale Bio
	Toma Piemontese Dop Bio
	Bra Tenero Dop Bio
	Bra Duro Dop Bio
	Formaggio Tometta Bio
	Raschera Dop Bio
	Formaggio Carlo Magno Bio
	Primo Sale Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Robiola Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Toma Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Caciotta Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Parmigiano Reggiano Bio
	Grana Padano Bio
SALUMI	Prosciutto Cotto Bio per Asilo Nido
	Pancetta Tesa Bio
	Salame Milano Bio
	Prosciutto Crudo di Parma Bio
YOGURT	Yogurt Bio Albicocca
	Yogurt Bio Pera
	Yogurt Bio Bianco
	Yogurt Bio Fragola
	Yogurt Bio Banana
CEREALI E PRODOTTI FARINACEI	*Orzo - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Farina bianca - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Farina di mais - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Semolino - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Cous Cous - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Pasta di semola - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011*
GENERI VARI	*Pomodori pelati - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Pesto - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Succo di frutta - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011* *Olio EVO - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011*

PRODOTTI A KM 0	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
UOVA	Uova Pastorizzate Biologiche
	Uova Fresche Biologiche per mensa dipendenti
SALUMI	Prosciutto Cotto
	Salame Cotto
PANE	Pane con Farina di Grano Tenero Tipo 0 Biologico
	Pane Integrale
PANE GRATTUGGIATO	Pane Grattugiato
CROSTINI PANE	Crostini di Pane
FORMAGGI	Tomino Fresco Bio
	Primo Sale Bio
	Toma Piemontese Dop Bio
	Bra Tenero Dop Bio
	Bra Duro Dop Bio
	Formaggio Tometta Bio
	Raschera Dop Bio
	Formaggio Carlo Magno Bio
FORMAGGI	Primo Sale Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Robiola Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Toma Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Caciotta Bio di Capra per eventuali intolleranze
	Tomini da Cuocere
	Ricotta
	Robiola D'alba
	Taleggio Dop
	Bra Duro Dop Bio
RISO	Riso Biologico Baldo
	Riso Biologico Integrale

PRODOTTI DAL COMMERCIO EQUO SOLIDALE	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
FRUTTA - ORTAGGI* ** secondo stagionalità*	*Banane - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto*
	Ananas - Previsti da Capitolato Speciale d'appalto
CIOCCOLATO	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto*

PRODOTTI DA ACQUACOLTURA BIO O DA PESCA STENIBILE	VARIETÀ PRODOTTI OFFERTI
PRODOTTI ITTICI	*Previsti da Capitolato Speciale d'appalto ai sensi del DM 25/7/2011*

ATTENZIONE ALLA *stagionalità* degli alimenti

Sin dal **Piano Operativo** di approvvigionamento di derrate, si predilige l'acquisto di **frutta e verdura di stagione, meglio - se possibile - da produttori locali**.

Camst compie precise scelte nel reperimento delle materie prime e nella formulazione dei menù in ordine alla stagionalità di frutta e verdura, per valorizzare maggiormente il loro apporto di vitamine e nutrienti. **Un prodotto di stagione, fresco, maturato naturalmente** è più buono e gustoso e maggiormente ricco di sostanze nutrienti. Un prodotto consumato fuori stagione invece ha un impatto ambientale superiore, e non dà le medesime garanzie di genuinità.

Camst ricorre alla **filiera corta**, riducendo il più possibile i passaggi tra sé e i produttori di materie prime, con l'obiettivo di risparmiare risorse e razionalizzare i processi d'acquisto. Infatti consente di stoccare grandi quantità di materie prime direttamente dal fornitore, senza dover ricorrere a operatori di mercato intermedi.

Le forniture a km zero permettono inoltre di attingere direttamente ai produttori locali quando possibile.

PREPARAZIONE E *consegna* dei pasti, SICUREZZA e CONTROLLI

In cucina

Nelle cucine i pasti sono preparati in maniera tradizionale, proprio come a casa. Ogni mattina, a partire da materie prime selezionate, i cuochi cucinano le pietanze seguendo standard di qualità e procedure consolidate. Una volta pronti, i pasti vengono inviati presso le scuole secondo i principi del servizio Fresco-Caldo: le pietanze cucinate vengono consumate a breve, mantenendo costante la temperatura durante trasporto e distribuzione.

In viaggio

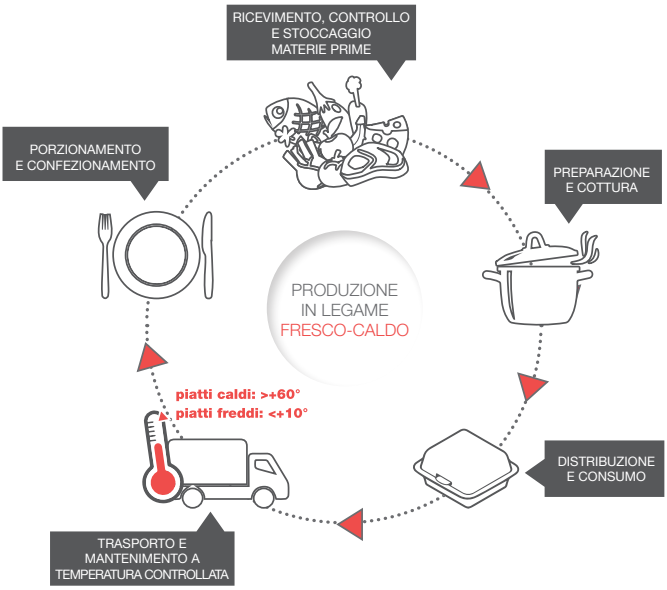
Appena cotte, le pietanze vengono disposte nei contenitori termici per il trasporto. I percorsi di consegna, effettuati con mezzi coibentati, sono studiati per ottimizzare i tempi e ridurre l'inquinamento ambientale.

A scuola

Presso i terminali scolastici ove non sono presenti le cucine comunali, CAMST ha previsto la cottura della pasta in loco. Il resto del pasto arriva presso i terminali in contenitori termici dalle Cucine comunali. I pasti sono serviti da personale specializzato che apparecchia, porziona e serve gli utenti. A tavola, vengono utilizzati preferibilmente piatti, bicchieri e posate tradizionali.

La supervisione.

L'attività nei refettori è monitorata con regolarità dalla Coordinatrice e dalle Dietiste che verificano le condizioni igienico-sanitarie degli ambienti e degli alimenti, le modalità di erogazione del servizio, rilevano il gradimento e la soddisfazione degli utenti per ottimizzare il servizio e garantire sempre la qualità dell'offerta.



i menù

I menù che Camst prepara ogni giorno per le scuole sono il frutto del lavoro congiunto di **nutrizionisti, dietisti** e cuochi. Predisporre pasti bilanciati ed equilibrati e al contempo gustosi è la sfida di Camst per il benessere e la soddisfazione degli utenti. Per far questo i menù sono costruiti sulla base e nel rispetto dei più solidi e autorevoli principi per una alimentazione sana:

- Le Linee Guida per una sana alimentazione dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).
- Le Linee Guida Regionali e Nazionali.
- La Piramide Alimentare.
- Il modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea".

Come sono pensati i menù?

- Le porzioni standard sono quelle raccomandate dalle tabelle LARN della Società Italiana di Nutrizione Umana per garantire che i nutrienti siano presenti nelle quantità necessarie.
- Le porzioni sono differenti per i diversi ordini e gradi delle scuole, perché ogni fase dell'età evolutiva ha le sue necessità.
- Il menù è differenziato a seconda delle stagioni per rispettare i bisogni nutrizionali nei vari periodi dell'anno (varietà stagionale).
- La varietà settimanale degli alimenti assicura un contributo completo e bilanciato di tutte le categorie di nutrienti.

Al fine di rispondere al meglio alle esigenze dei nostri utenti del Comune di Orbassano, abbiamo elaborato un menù differenziato per scuola Primaria e Scuola dell'Infanzia, mantenendo la rotazione degli attuali menù e variando ricette e preparazioni in funzione della fascia d'età.

Le derrate alimentari

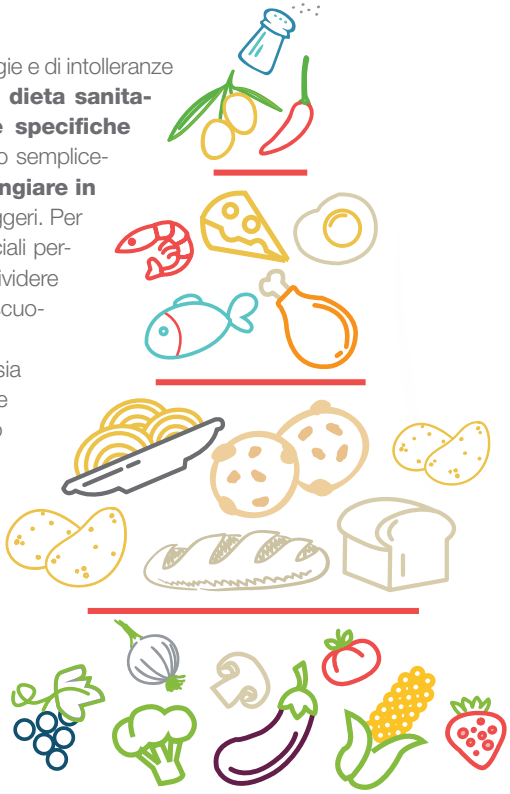
- Le migliori materie prime concorrono a dar vita ai menù, individuate con scrupolo da nutrizionisti e cuochi responsabili.
- Gli acquisti sono fatti presso fornitori qualificati e certificati.
- Per ogni derrata alimentare selezioniamo la tecnica di cottura (al forno e al vapore) che meglio garantisce il mantenimento delle caratteristiche nutritive dell'alimento, esaltandone gli aspetti organolettici e facilitandone la digeribilità.

Camst è sempre disponibile a investire sull'**educazione alimentare** e sulla **promozione della cultura gastronomica**, per questo nei menù trovano spazio piatti e ricette della tradizione locale, italiana e internazionale.

LE diete speciali

Ci sono bambini che soffrono di allergie e di intolleranze alimentari o che necessitano di una **dieta sanitaria**. Altri hanno l'esigenza di **diete specifiche per motivi religiosi e culturali** o semplicemente perché hanno bisogno di **mangiare in bianco** a causa di malesseri passeggeri. Per tutti loro sono disponibili menù speciali personalizzati, che permettono di condividere in serenità il momento del pranzo a scuola insieme con gli altri.

Camst è consapevole di quanto sia importante per le famiglie sapere che i propri bambini riceveranno **un pasto adeguato, conforme e sicuro**. Per questo adotta specifiche, scrupolose e puntuali procedure definite per gestire le diete speciali, con personale specializzato, spazi dedicati, apposite attrezzature. Nel caso di diete speciali per ragioni religiose e culturali, Camst predispone un menù alternativo, con la medesima attenzione alla varietà e all'equilibrio nutrizionale del pasto.



La catena delle diete speciali

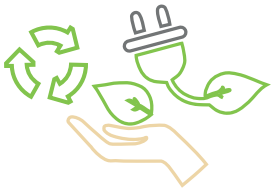
1. Se un utente del servizio di refezione scolastica ha, per motivi di salute, la necessità di assumere cibi particolari o di seguire una dieta specifica, il genitore o chi ne fa le veci può segnalarlo compilando il modulo predisposto dalla Regione Piemonte in cui il medico dovrà indicare la problematica per cui l'utente necessita di un'alimentazione particolare. Tale modulo sarà consegnato all'ufficio economato del Comune o al Check Point CAMST.
2. La dietista Camst riceve **la richiesta di dieta speciale** e elabora le **variazioni al menù di base** per ogni tipo di esigenza o patologia e - in caso di particolari complessità - per il singolo bambino.
3. **Le materie prime per le diete sanitarie** vengono selezionate analizzandone scrupolosamente la relativa documentazione tecnica fornita dal produttore. Vengono stoccate separatamente, in confezioni sigillate, e riposte in contenitori diversi a seconda della dieta speciale di destinazione. In caso di **prodotti per celiaci**, si acquistano solo alimenti dietoterapici autorizzati dal Ministero della Salute, alimenti in libero commercio inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, e alimenti naturalmente privi di glutine la cui etichetta escluda la presenza di tracce di glutine da lavorazione.
4. I pasti per le diete speciali sono preparati presso la Cucina della Scuola Rodari da parte di personale formato appositamente, in zone e con attrezzature dedicate. Il confezionamento è realizzato in vaschette monoporzione termosigillate riposte in contenitori isotermici personalizzati al fine di evitare qualsiasi possibilità di contaminazione crociata.
5. **La distribuzione** avviene sempre controllando la corrispondenza tra il pasto e la scheda della dieta speciale. Il pasto viene consegnato solo al bambino identificato con nome e cognome da parte di insegnanti e personale scolastico. Presso ogni refettorio è stata individuata una figura responsabile della verifica e somministrazione delle diete speciali.

RACCOGLIERE E *differenziare* i rifiuti per rispettare il pianeta

Camst gestisce varie tipologie di servizi di ristorazione e impianti diversi per dimensione e articolazione. Tutti sono progettati e realizzati secondo una **politica di sviluppo sostenibile** informata a **responsabilità sociale** e **consumo etico**.
In ambito di rispetto e tutela dell'ambiente, un ruolo decisivo è svolto dalle **buone pratiche di raccolta e gestione dei rifiuti**. Per questo Camst adotta linee guida rigorose sulla **riduzione** e sulla **differenziazione dei rifiuti**:

- Dove possibile riduciamo gli imballaggi.
- Scegliamo packaging e prodotti ecosostenibili.
- Privilegiamo materiali riciclabili (ad esempio piatti di polpa di cellulosa) o frutto di processi di riciclo (come i rotoloni asciugatutto in Fiberpack, dal riciclo dei cartoni per bevande).
- Sviluppiamo progetti per trattare adeguatamente carta, vetro, alluminio in vista del recupero.
- Il nostro personale è formato in modo specifico per il corretto smaltimento degli olii di cottura.

ATTENZIONE all'ambiente e lotta allo spreco



Camst è un'azienda continuamente impegnata nella **valutazione degli impatti ambientali** legati a tutte le fasi della propria attività, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti ambientali nazionali e regionali, e con la garanzia - per gli utenti - delle **certificazioni ottenute in materia di tutela dell'ambiente** (Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma UNI EN ISO 14001).

Nella ristorazione scolastica Camst progetta e realizza Centri di Cottura con tecnologie innovative per il trasporto delle materie prime e dei pasti. All'interno dei siti produttivi, Camst attua politiche ambientali specifiche, messe a punto sulla base del contesto sociale ed economico e oggetto di puntuali analisi e misurazioni dei fattori in gioco (come ad esempio emissioni, rifiuti e scarti, consumi energetici).

L'azienda inoltre sensibilizza e coinvolge i propri collaboratori, partner e fornitori in merito ai temi ambientali, alle relative **soluzioni tecniche di risparmio energetico** e alle **buone pratiche da mettere in atto per tutelare l'ambiente**, dentro e fuori le cucine: un impegno costante per il miglioramento delle procedure ambientali e per promuovere una cultura alimentare sostenibile.

Per il Comune di Orbassano, saranno utilizzati

- Prodotti in carta tessuto a ridotto impatto ambientale
- Prodotti per la pulizia Ecolabel
- In caso di emergenza, Stoviglie monouso biodegradabili

ELENCO certificazioni

UNI EN ISO 9001

Sistema di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare.
Certifica la capacità di Camst a fornire un servizio di ristorazione conforme ai requisiti contrattuali e a quelli richiesti dai regolamenti e dalle leggi applicabili al settore della ristorazione con lo scopo di accrescere la soddisfazione dei propri Clienti.

HACCP

Sistema di analisi dei rischi e di controllo nelle industrie alimentari.
Certificato di approvazione del sistema Food Hazard Analysis System (HACCP) per conformità alla norma Codex Alimentarius. L'HACCP è un sistema di analisi e i rischi e di controllo che si applica nelle industrie alimentari.

UNI EN ISO 22000

Camst, con tale certificazione, dimostra il suo impegno nei confronti della sicurezza alimentare, la volontà di identificare e controllare i fattori di rischio e garantire ai consumatori la sicurezza alimentare.

UNI EN ISO 22005

Sistema di gestione per la tracciabilità.
Camst ha adottato i principi e i requisiti della norma per attuare il sistema di rintracciabilità della filiera alimentare che permette di risalire, in qualsiasi momento, al percorso compiuto dal prodotto finito, dalle partite di materia prima alla distribuzione.

UNI EN ISO 14001

Sistema di gestione ambientale.

Camst ha scelto di seguire le regole della certificazione il cui scopo principale è tutelare l'ambiente: controllare e ridurre l'impatto ambientale dell'attività nel rispetto delle normative esistenti in materia.

BS OHSAS 18001

Sistema di gestione della sicurezza e della salute sul posto di lavoro.

Certifica l'impiego di Camst per ridurre ed eliminare i rischi cui sono esposti i lavoratori nello svolgimento dell'attività. È una norma che testimonia il rispetto delle persone, della loro sicurezza e salute.

ISO 50001

Sistema di gestione dell'energia.

Camst si impegna nell'adozione di una precisa politica energetica e di un costante monitoraggio delle performance riguardo ai consumi, come stabilito dal sistema di gestione previsto dalla ISO 50001. L'obiettivo è quello di ridurre i consumi, migliorare la resa dei sistemi energetici, la trasparenza e i processi gestionali.

SA8000

Sistema di gestione per la responsabilità sociale.

Lo standard internazionale SA 8000 garantisce che i servizi aziendali siano realizzati nel rispetto dei lavoratori dell'azienda e di quelli dei fornitori. Sa 8000 affronta contenuti quali: il rispetto dei diritti umani, il rispetto dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro, l'assenza di pratiche discriminatorie.

EDUCAZIONE alimentare

Il pasto a scuola è l'occasione per una sana socialità e costituisce una opportunità per abituare i bambini a un'alimentazione corretta ed equilibrata. In quest'ottica, il servizio di ristorazione integra **progetti di educazione alla cultura alimentare** rivolti a tutti gli attori interessati, a partire dai bambini, coinvolgendo scuola, insegnanti e famiglie. Le attività di natura formativa e informativa sono realizzate in collaborazione con il tecnologo alimentare, il dietista e il nutrizionista:

- **Interventi di animazione** condivisi con insegnanti, genitori e una consueta **festa finale** per presentare a tutti il lavoro svolto.
- Corsi di aggiornamento, materiale didattico, attività di laboratorio a **supporto degli insegnanti**.
- **Incontri** rivolti a **insegnanti** e **genitori**.
- **Realizzazione di materiali** a supporto delle **attività educative**.

In particolare Camst adotta **strumenti per comunicare al meglio con i bambini** i temi di una **corretta, sana e responsabile alimentazione.** Ad esempio attraverso **Ivo, il gigante Camst**, un personaggio nato grazie alla collaborazione con esperti di nutrizione, che racconta storie, utilizza strumenti e giochi per parlare ai bambini con un linguaggio semplice e attento alla loro sensibilità. Con Giunti Editori invece sono state sviluppate **pubblicazioni esclusive e specifiche** per avvicinare i più piccoli, con il giusto tono, agli argomenti che incrociano quello dell'alimentazione: energia, consumo responsabile, raccolta e riciclo, tutela delle risorse naturali.

Per incentivare il consumo della verdura, viene somministrato il pasto inverso ovvero un diverso ordine delle portate del pranzo: il contorno con il secondo piatto viene proposto all'inizio del pasto in modo da sfruttare l'appetito iniziale per un adeguato consumo delle verdure e, contemporaneamente, attutito il senso di fame, non eccedere con il primo piatto amidaceo (pasta o riso). Tale modalità non compromette la normale digestione ed assorbimento dei nutrienti e può contribuire alla lotta al grave problema di sovrappeso od obesità in giovane età, ma anche al mantenimento di un buono stato di salute nei bambini normopeso.

Il personale è stato formato in merito alla corretta porzionatura delle portate al fine di mantenere l'apporto calorico stabilito dall'A.S.L. TO3, evitando di distribuire il bis del primo e del secondo piatto e limitando il bis alle sole verdure. Per una corretta educazione alimentare, una volta al mese viene proposta la pasta integrale, alimento essenziale per la salute in quanto ricco di fibre alimentari necessarie per il corretto funzionamento dell'organismo.

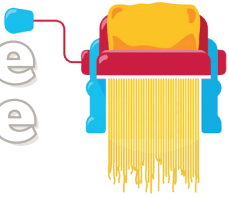
CAMST in collaborazione con il Comune di Orbassano e le Direzioni Didattiche ha predisposto un programma di interventi di educazione alimentare da realizzarsi nel periodo Novembre 2018 - Giugno 2019 rivolto agli alunni delle scuole del territorio.

	DESCRIZIONE ATTIVITÀ
INFANZIA	**PROGETTO CucinARTE** Camst, in collaborazione con un professionista del settore con esperienza di progetti nelle scuole, intende proporre un percorso di educazione artistica-alimentare per gli utenti delle Scuole dell'Infanzia.
	C'È ARTE NELL'ORTO I bambini e «gli alimenti provenienti dall'orto» diventeranno amici colorando insieme al fine di avvicinarli alla conoscenza di alcuni degli alimenti meno conosciuti e spesso non graditi a prescindere.
	LABORATORIO MANI IN PASTA In cucina i bambini sviluppano la curiosità, la manualità e la creatività ed entrano in confidenza con il cibo attraverso i 5 sensi in modo pratico, spontaneo e divertente.
PRIMARIE Classi 1°	**STAGIONANDO....** Stagionando… è un percorso didattico per bambini che ha come obiettivo l'acquisizione di competenze nei confronti della stagionalità di frutta e/o verdura. Attività centrale del progetto è il laboratorio dei sensi.
	RI-CHILD Camst ritiene importante che i bambini, inizino ad approcciarsi attraverso il gioco e la loro creatività, al delicato tema della raccolta differenziata e del valore del riciclo a favore della salvaguardia ambientale.
PRIMARIE Classi 2°	**Piatto di stagione: Ogni stagione dà il suoi frutti ... indovina quali!** Personale adeguatamente formato insegnerà ai bambini quali sono i frutti e le verdure tipiche di ogni stagione.
	LE STORIE DEL CUOCO - IL TEMA DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE Lo spettacolo teatrale di animazione prevede un coinvolgimento diretto con i bambini dove i personaggi diventeranno personaggi veri e si muoveranno in scena raccontando e illustrando in prima persona le loro storie. Anche qui gli ambienti faranno da sfondo alla storia **LA FILIERA LUNGA E LA FILIERA CORTA - CONSUMO CONSAPEVOLE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.**
PRIMARIE Classi 3°	**PROGETTO il teatro dell'acqua:** Camst collabora da anni con il **Professionisti** per i progetti di educazione ambientale. Con il progetto **il teatro dell'acqua!** Partiamo insieme alla scoperta della molecola che copre oltre il 70% del nostro pianeta.
	IL BOWLING ALIMENTARE È bene che i bimbi imparino prima possibile ciò che è adatto al consumo giornaliero e cosa, invece, andrebbe consumato meno frequentemente.

	DESCRIZIONE ATTIVITÀ
PRIMARIE Classi 4°	**SI LA SOL PAPPA**
	Si può arrivare ai bambini senza risultare noiosi??? Si, lasciando che siano loro a "lavorare". Come? In musica. Il formatore impartirà nozioni sul tema dell'ed. Alimentare approcciando ai ragazzi attraverso le hit del momento che più ascoltano.
	Come leggere un'etichetta
	Un aspetto spesso trascurato dal consumatore è la lettura delle etichette nutrizionali, che invece permette di valutare elementi importanti. Lo scopo di questo progetto è di garantire ai nostri ragazzi di disporre di informazioni complete sui prodotti alimentari che acquistano.
PRIMARIE Classi 5°	**PROGETTO ALLA RICERCA DEL FORMAGGIO PERDUTO**
	Educazione alimentare, cultura ed educazione al consumo porteranno i ragazzi in un giro virtuale alla scoperta dei formaggi di Italia impartendogli "pillole" di conoscenza sui prodotti
	CADERE A FAGIOLO!!!
	Camst propone una lezione frontale sull'importanza del consumo dei legumi partendo dalla conoscenza dei luoghi di produzione, importanza nutrizionale sino a toccare con mano i diversi legumi spesso sconosciuti!

open day
nelle cucine centralizzate

Cucine aperte



Cucine Aperte è un appuntamento fisso fra i progetti di Camst volti a dare valore aggiunto al servizio di ristorazione, puntando su **formazione ed educazione alla cultura alimentare**. L'obiettivo di Cucine Aperte è **creare fiducia e dialogo con gli utenti**, attraverso l'incontro e la condivisione dei temi alimentari.

In questa **giornata speciale** - prevista nella Primavera dell'a.s. 2019/2020 - infatti, i piccoli utenti, gli insegnanti e i genitori vengono accolti e guidati alla **scoperta delle cucine Camst**, assistono alla preparazione dei pasti e li assaggiano, mentre i bambini vengono intrattenuti da spettacoli di animazione. Tutti possono così conoscere di persona i luoghi e il processo attraverso le quali le materie prime diventano i piatti previsti in menù. Possono parlare e confrontarsi direttamente con cuochi, operatori, responsabili e con chi con il proprio lavoro e le proprie competenze rende possibile ogni giorno la preparazione di tanti pasti di qualità.

Cucine Aperte è un momento di festa e di condivisione. Per i più piccoli anche di gioco, in quanto per loro vengono organizzate attività di intrattenimento.

RECUPERARE IL CIBO *non consumato:* sostenibilità e solidarietà

Responsabilità Sociale per Camst significa anche **attenzione per un consumo etico** e **lotta allo spreco alimentare**. In quest'ottica, le fisiologiche eccedenze alimentari sono oggetto di recupero nel quadro delle **Legge 155/2003**, detta del **"Buon Samaritano"**, che permette la donazione di derrate alimentari e pasti non somministrati a fini di solidarietà sociale.

Le attività di solidarietà proposte da Camst per il Comune di Orbassano si riassumono in:

- PACCHI SOLIDALI: Mensilmente, CAMST avrà cura di consegnare gratuitamente NR 3 PACCHI SOLIDALI da destinare ad una famiglia bisognosa al fine di garantirle la possibilità di prepararsi un piatto caldo.
- OFFERTA GRATUITA DI PASTI AL DOMICILIO di anziani o di casi segnalati dai Servizi Sociali Comunali con difficoltà a gestire la propria pausa pranzo.
- PROGETTO RECUPERO DELLE ECCEDENZE in accordo con la Parrocchia San Giovanni Battista di Orbassano
- IO NON SPRECO BAG: Camst, a sostegno del recupero dell'eccedenza alimentari, ha consegnato a tutti bambini iscritti in mensa, un pratico contenitore con il quale giornalmente potranno portarsi a casa le eccedenze alimentari non soggette al mantenimento delle temperature e distribuite durante lo spuntino, pranzo e/o merenda ma non consumate, quali:
  - frutta fresca
  - pane
  - mousse di frutta
  - barretta di cioccolato

Il contenitore, verrà consegnato annualmente ad ogni nuovo iscritto.

LA CUSTOMER *satisfaction* e gli indicatori di performance

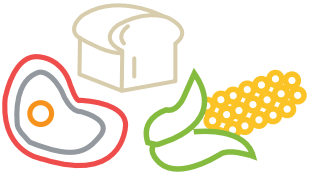
Camst è molto attenta a instaurare un **dialogo proficuo con clienti e utenti**. Il grado della loro soddisfazione non è solo un indicatore della qualità del servizio svolto, ma anche la leva per migliorarlo costantemente. Per questo periodicamente l'andamento del servizio è monitorato anche dal punto di vista della percezione degli utenti. Vengono ascoltate le esigenze degli utenti su tutti gli aspetti del servizio, dalla bontà e varietà del cibo alla professionalità di operatori e personale.

Un'efficace cartina di tornasole per noi, per valutare la qualità degli sforzi resi per un servizio apprezzato e di qualità, costruito insieme a utenti e famiglie. I dati raccolti da Camst - rielaborati in statistiche e grafici - diventano patrimonio comune e un'utile base di confronto per il costante miglioramento del servizio.

4

DIALOGO con le famiglie

DIRE, FARE, MANGIARE... per costruire insieme



Dialogare e collaborare con le famiglie è una leva fondamentale per il buon funzionamento del servizio mensa. Laddove sono attivi organismi di rappresentanza dei genitori, Camst si rapporta direttamente e costantemente con le famiglie. È possibile, infatti, contattare i nostri responsabili per richiedere chiarimenti e informazioni relativi al servizio di ristorazione scolastica. Questo nell'ottica di costruire insieme un servizio d'eccellenza rispondendo con trasparenza, impegno e tradizione alle esigenze richieste. Camst fornisce, inoltre, informazioni sulle regole nutrizionali di base e sulla dieta tipica mediterranea, con lo scopo di valorizzarne gli aspetti positivi e sensibilizzare bambini e genitori ai temi importanti dell'educazione alimentare.

A tal proposito, Camst ha attivato:

SPORTELLO DELLA DIETISTA

Nei mesi di novembre, marzo e maggio di ogni anno scolastico, 1 volta al mese per 3 ore al giorno (giorno, ora da stabilirsi in accordo con l'Amministrazione Comunale) sarà attivo lo "Sportello Dietetico" c/o la Cucina comunale Gramsci, nella quale le Dietiste Camst saranno a completa disposizione delle famiglie degli utenti fruitori del servizio per rispondere ai loro quesiti e/o richiesta di informazioni in merito al servizio.

CASELLA DI POSTA ELETTRONICA DEDICATA

Da gennaio 2018, Camst ha attivato la seguente casella di posta buonappetito_orbassano@camst.it attraverso la quale le Dietiste risponderanno a tutte le domande poste dagli utenti diretti (bambini, ragazzi) e indiretti (famiglie, insegnanti, ecc..).

BUONE regole nutrizionali

Una corretta alimentazione quotidiana del bambino prevede alcune semplici regole. Deve essere suddivisa in 4/5 pasti, ognuno dei quali non dovrebbe superare il giusto apporto calorico.

Colazione (20% di calorie).

La colazione del mattino è un pasto fondamentale: interrompe il digiuno notturno e rifornisce l'organismo del supporto energetico necessario a iniziare la giornata. Saltare la prima colazione o farne una insufficiente può causare difficoltà di concentrazione e di attenzione.

ESEMPI PER LA COLAZIONE

ALTERNATIVE DA BERE:	ALTERNATIVE DA MANGIARE:
Una tazza di latte intero	Fette biscottate con miele o marmellata
Cioccolata	Cornflakes
Tè al limone	Biscotti secchi con frutta fresca
Yogurt alla frutta	Pan carrè con marmellata
Spremuta d'agrumi	Pane e formaggio
	Toast prosciutto e formaggio

Merenda a metà mattina (5% di calorie).

La merenda di metà mattina non dovrebbe essere troppo abbondante per non compromettere l'appetito all'ora di pranzo. Consumare alimenti con pochi grassi o zuccheri (meglio evitare merendine, pizzette, patatine, bevande gassate).
Pertanto CAMST ha proposto per gli utenti del Comune di Orbassano il progetto **FRUTTA AL MATTINO**: sulla base del numero dei pasti prenotati relativi ai bambini/ragazzi delle scuole Primarie che fruiranno del servizio mensa, Camst propone giornalmente, qualora prevista in menù, la distribuzione al mattino - durante lo spuntino - della frutta fresca del pranzo.

Pranzo (35-40% di calorie).

Il menù della scuola assicura un'alimentazione variata, equilibrata e corretta dal punto di vista nutrizionale. Le tabelle dietetiche e i menù studiati, soddisfano la quantità di nutrienti e di energia consigliata per il pranzo dei bambini.

Merenda pomeridiana (5-10% di calorie).

Una sana merenda pomeridiana deve fornire il 5 - 10% delle calorie quotidiane. Variate ogni giorno, scegliendo uno tra questi alimenti: yogurt, frutta fresca, tè e biscotti, pane e marmellata, crackers, gelato o piccole porzioni di cioccolato.
Per i piccoli utenti della scuola dell'Infanzia del Comune di Orbassano, CAMST propone **MERENDA DEL POMERIGGIO**. Pertanto sulla base del numero dei pasti prenotati relativi ai bambini dell'Infanzia che fruiranno del servizio mensa, propone l'introduzione della merenda del pomeriggio.

Cena (30% di calorie).

A pranzo i bimbi mangiano prevalentemente pastasciutta e carne, è bene pertanto, durante la cena, dare la preferenza a passati di verdura o minestra in brodo vegetale o di carne, più formaggio magro o uova o pesce. In alternativa, un piatto unico accompagnato da verdura e frutta di stagione.

IMPORTANTE: Moderare il consumo di sale, usare sale iodato, far bere molta acqua. Spesso ci si dimentica dell'acqua, ma una buona idratazione è preziosa per tutte le età e in tutte le stagioni.

FONTE: INRAN 2003

MANGIARE *sano* e all'italiana

Per la salute di **tutta la famiglia** ecco un piccolo ma utile promemoria per seguire un'alimentazione sana ed equilibrata.

1 Controllate il peso e mantenetevi sempre attivi

Il cibo dà al nostro corpo l'energia di cui ha bisogno. Occorre, pertanto, mangiare di tutto, in piccole quantità e dare la preferenza ai cibi che contengono meno calorie ma che saziano di più, come verdura e frutta, gli alimenti più ricchi di vitamine, minerali e altri nutrienti essenziali. Altrettanto importante è ritagliarsi del tempo per l'attività fisica, per mantenere forma e equilibrio.

2 Piu cereali legumi ortaggi e frutta

Gli alimenti vegetali (cereali, legumi, ortaggi e frutta) sono molto importanti nella nostra alimentazione perché contengono amido, fibra, vitamine, minerali e altre sostanze preziose per la salute. È bene ricordarsi di consumare tutti i giorni diverse porzioni di frutta e verdura insieme a pane, pasta o altri prodotti a base di cereali.

3 Grassi. Scegliete la qualità e limitate la quantità

Anche i grassi sono importanti. Ci forniscono energia e ci aiutano a immagazzinarla. La giusta quantità dei grassi è una quota energetica vicina al 30% dell'energia giornaliera. Quindi meglio non esagerare con i condimenti, in quanto assimiliamo grassi già attraverso gli alimenti che mangiamo quotidianamente: alcuni visibili come quelli della carne o del prosciutto, altri invisibili, come quelli del latte o del formaggio.

4 Zuccheri dolci e bevande zuccherate nei giusti limiti

Gli zuccheri sono una fonte di energia molto importante, ma, come i dolcificanti, dovrebbero essere usati il meno possibile. Quando vogliamo qualcosa di dolce, meglio scegliere prodotti da forno senza creme (biscotti, fette biscottate, ciambelle), che hanno meno zucchero e più amido e fibra.

5 Bere ogni giorno acqua in abbondanza

Per stare bene è importante bere molto, almeno 6-8 bicchieri d'acqua al giorno, e anche di più se fa caldo, se abbiamo fatto o stiamo facendo sport, o abbiamo la febbre. È importante ricordare che l'acqua, del rubinetto o imbottigliata, non è sostituibile con altre bevande (come le bibite) che spesso contengono zuccheri, dolcificanti e sostanze come la caffeina.

6 Il sale meglio poco

Il sale naturalmente contenuto negli alimenti è già sufficiente per le nostre necessità. Aggiungendo sale a quello che mangiamo e scegliendo spesso alimenti trasformati, ricchi di altro sale, assumiamo molto più sodio del necessario. Ecco perché per rendere i cibi saporiti possiamo favorire l'utilizzo delle spezie, le erbe aromatiche, l'aceto e il succo di limone, limitando invece l'uso di dadi da brodo, senape, salsa di soia e ketchup, ricchi di sale.

7 Bevande alcoliche se sì solo in quantità controllata

L'alcol non è un nutriente, quindi non è utile al nostro organismo ed è ricco di calorie. Il consumo di alcol va quindi limitato. Bere a stomaco pieno è meglio, perché l'alcol viene assorbito (ed entra nel sangue) più lentamente. L'alcol, inoltre, anche se assunto in minima quantità, è dannoso durante l'infanzia, l'adolescenza, la gravidanza, l'allattamento e per chi assume farmaci.

8 Varia spesso la tua scelta a tavola

L'alimentazione quotidiana serve a rifornire il nostro corpo di carboidrati, proteine e grassi, ma anche di acqua, vitamine e minerali, oltre ad altre sostanze presenti in piccola quantità, ma preziose per salvaguardare la nostra salute. Questo significa mangiare frutta e verdura di vari tipi e colori, tagli differenti di carne, specie diverse di carni e pesci, legumi in alternanza ad altri secondi piatti, magari sperimentando anche vari metodi di cottura.

9 Consigli speciali per persone speciali

Bambini e ragazzi in età scolare devono abituarsi a fare sempre la prima colazione, a mangiare più frutta e verdura e a muoversi il più possibile durante il giorno. Mentre per gli adolescenti il consiglio principale è quello di fare attenzione alle mode alimentari, che possono essere squilibrate e portare a rischiose carenze nutrizionali.

10 La sicurezza dei cibi dipende anche da voi

Imparare a scegliere, consumare, preparare e conservare i cibi è un modo intelligente per rendere sicuro ciò che mangiamo. Nel trasporto verso casa di alimenti refrigerati o surgelati, facciamo attenzione a che non si riscaldino. Frutta e verdura vanno lavate con attenzione. Dovremmo evitare il contatto tra alimenti diversi, specialmente tra quelli crudi e quelli cotti. Una volta cotti, inoltre, i cibi non dovrebbero stare troppo tempo a temperatura ambiente: è preferibile consumarli subito o conservarli in frigo entro una/due ore dalla cottura. Infine, se dobbiamo far scongelare qualcosa, è meglio farlo in frigo (con il dovuto anticipo) o in microonde, ma non a temperatura ambiente.

FONTE: INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Il rapporto tra il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole è ispirato al reciproco rispetto ed alla cortesia. Questo principio fa sì che gli addetti impegnati nel servizio si rivolgano in ogni situazione con sensibilità e premura verso i bambini e con cortesia e disponibilità verso gli insegnanti.
La qualità dei rapporti all'interno dei locali di distribuzione dei pasti viene verificata attraverso questionari proposti periodicamente ai componenti della Commissione mensa.

PARTECIPAZIONE e tutela dei *diritti*

La partecipazione attiva degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio di refezione scolastica.
La Commissione mensa è l'organismo attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio. I componenti della Commissione mensa collaborano costantemente con il Comune di Orbassano accedendo ai refettori per presenziare alla distribuzione ed al consumo dei pasti e fornendo i feedback di tali verifiche agli incaricati dell'Amministrazione. Gli utenti, individualmente od attraverso le loro rappresentanze, possono far valere le proprie ragioni nel caso in cui si determinassero disservizi o violazioni dei principi stabiliti nella presente Carta dei Servizi. La Commissione mensa di Orbassano attualmente è composta nel modo seguente:

NOMINATIVO	RUOLO	SCUOLA	MAIL
Albesano Mauro	Genitore primaria	Pavese - I.C. I	tecnico.rosso@libero.it
Gallo Francesco	Genitore primaria	Pavese - I.C. I	nuvola74@libero.it
Domenicale Antonella	Insegnante primaria	Pavese - I.C. I	domenicale.antinella@gmail.com
Marinari Francesca	Genitore primaria	Gramsci - I.C. II	francesca_marinari@hotmail.it
Paonessa Maria Teresa	Genitore primaria	Rodari - I.C. II	mariateresa21101980@libero.it
Maddalena Simona	Insegnante primaria	Rodari - I.C. II	smaddalena67@gmail.com
Fissore Marcella	Genitore nido	Asilo Nido Batuffolo	fktspecchio@gmail.com
Laggiard Andrea	Educatore nido	Asilo Nido Batuffolo	laggiardandrea@gmail.com

DIRIGENTE DEI SERVIZI FINANZIARI: Dr. Gerlando Luigi Russo
DIRETTORE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA: Dr.ssa Alessandra Failla
RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: Dr.ssa Paola Portigliatti Pomeri
RESPONSABILE UFFICIO SCUOLA: Valter Soria
DIRETTORE CAMST SOC. COOP. A R.L.: Gianpiero Galfrè

MODALITÀ di pagamento

Il sistema informatizzato di gestione delle rette scolastiche relativo al servizio mensa prevede che per ogni alunno iscritto al servizio di refezione scolastica venga assegnato un codice personale, ad esempio:

- Codice utente: ..... Relativo a: cognome e nome

Il codice personale seguirà l'alunno per tutti gli anni scolastici di frequenza e fino al termine del contratto con la ditta appaltatrice e serve per il pagamento dei pranzi, per la verifica del saldo del conto "virtuale" e per il controllo dei pasti disdetti. A conclusione dell'anno scolastico e fino al termine del contratto con la CAMST, le eventuali somme residue resteranno disponibili per l'anno scolastico successivo, sempre che non venga disdetta l'iscrizione al servizio di refezione scolastica. Nel caso di cessazione definitiva di utilizzo del servizio, il credito residuo sarà rimborsato, previa domanda da presentarsi al Comune di Orbassano. Al codice personale nel sistema informatico sono collegati i dati personali di ciascun utente, l'eventuale fascia ISEE di appartenenza e la corrispondente tariffa/pasto da pagare.
Dal 1° gennaio 2018, le nuove modalità di pagamento per ricarica il conto virtuale della refezione scolastica sono le seguenti:

- **BONIFICO BANCARIO:** Intestato al COMUNE DI ORBASSANO sull'IBAN IT 26 R 05216 30681 000000095241 (Credito Valtellinese), occorre indicare nella causale esclusivamente "nome - cognome - codice utente";
- **BOLLETTINO POSTALE:** Versamento sul C/C n. 30972103 intestato al COMUNE DI ORBASSANO - SERVIZIO TESORERIA, indicando nella causale esclusivamente "nome - cognome - codice utente";

- **CONTANTI:** Sportello della Tesoreria Comunale presso la Banca "CREDITO VALTELLINESE" sita in Via Roma n. 28 (Orari di apertura Sportello: dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 13:30 e dalle ore 14:45 alle ore 16:15), indicando nella causale esclusivamente "nome - cognome - codice utente". I correntisti del Credito Valtellinese avranno la possibilità di effettuare il pagamento anche con carta di debito (bancomat);
- **CARTE DI DEBITO (BANCOMAT), CARTE DI CREDITO E PREPAGATE** presso il Check Point CAMST sito in via C. Battisti n. 10 (1° piano lato cortile). Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 20.00 - tel. 0119036235;
- **CONTANTI O CARTE DI DEBITO (BANCOMAT), CARTE DI CREDITO E PREPAGATE)** presso lo "Sportello Unico per il Cittadino" sito in Via Cesare Battisti n. 10 nei seguenti orari: lunedì 9.00 - 18.45, da martedì a giovedì 8.30 - 14.30, venerdì 8.30 - 13.00.

Per tutti i pagamenti effettuati con CARTE (bancomat e prepagate) è prevista una commissione unitaria di € 0,30 a carico dell'utente.
La ricarica viene accreditata sul codice utente indicato e viene rilasciato uno scontrino con l'importo versato ed il codice utente. Al termine dell'operazione è importante controllare che siano corretti il codice personale digitato e la somma caricata.
La ricarica minima è di € 20,00 (a meno che non si tratti del saldo).

Per ogni utente è attivato un codice utente ed una password riservata e personale per verificare la situazione del conto "virtuale" in qualunque momento attraverso il collegamento al link

www1.eticasoluzioni.com/orbassanoportalegen
Nome utente: *codice di accesso* **Password:***password personale*

Oppure, è sufficiente recarsi o telefonare al Check Point CAMST per avere tutte le informazioni.

MODALITÀ di *disdetta* del pasto

La prenotazione del pasto è automatica, ovvero gli alunni iscritti alla mensa sono considerati presenti e quindi fruenti del servizio a meno che non venga data disdetta attraverso i seguenti canali tassativamente entro le ore 9.30:

- **TELEFONICA** (con voce guida) - da cellulari: 0294754018 - da telefono fisso: numero verde 800688838, componendo il succitato numero sarà guidato da una voce automatica (verrà richiesto il codice disdetta riportato nell'informativa di inizio anno);
- **APPLICAZIONE PER SMARTPHONE o TABLET:** è scaricabile gratuitamente l'applicazione "ComunicApp" per smartphone e tablet direttamente dallo Store presente sul telefono. Tramite tale applicativo sarà possibile effettuare la disdetta del pasto. Le modifiche sono registrate in tempo reale dal sistema;
- Dal **SITO INTERNET** www1.eticasoluzioni.com/orbassanoportalegen Entrando nella propria area personale come sopra descritto e togliere la spunta al giorno in cui vostro figlio è e/o sarà assente.
- Presso il **CHECK POINT CAMST**

Nel caso in cui non venga effettuata la disdetta, il pasto verrà addebitato all'utente.

TARIFFE per residenti

REDDITO ISEE		TARIFFA COSTO/ PASTO GIORNALIERO	TARIFFA SCONTATA 15% PER 2° FIGLIO
DA	A		
€ 0,00	€ 1.645,87	€ 0,80	€ 0,80
€ 1.645,88	€ 2.345,75	€ 0,85	€ 0,72
€ 2.345,76	€ 4.146,24	€ 1,44	€ 1,22
€ 4.146,24	€ 6.156,20	€ 2,14	€ 1,82
€ 6.156,20	€ 8.790,37	€ 3,06	€ 2,60
€ 8.790,37	€ 10.505,93	€ 3,65	€ 3,11
€ 10.505,93	€ 11.362,05	€ 3,93	€ 3,32
€ 11.362,05	IN POI	€ 3,95 *(tariffa massima)*	-

TARIFFE per non residenti

I non residenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica presso le scuole site nel Comune di Orbassano non possono accedere alle tariffe agevolate sulla base del reddito ISEE, perciò ad essi è applicata la tariffa unica per i non residenti pari ad € 4,65 a pasto.

principi FONDAMENTALI della Carta dei Servizi

Il servizio di refezione scolastica presso il Comune di Orbassano in collaborazione con la ditta CAMST, il personale dell'A.S.L. TO3, le Direzioni Scolastiche e la Commissione mensa viene prestato nel rispetto di alcuni principi fondamentali.

PARITÀ DI DIRITTI DEGLI UTENTI

Una prerogativa nella gestione del servizio è la parità dei diritti per tutti gli utenti: sono accolte le esigenze di tutti i commensali che, per motivi di salute o per ragioni etico-religiose, richiedano di poter seguire particolari diete.

Tutte le critiche costruttive, le lamentele ed i suggerimenti trasmessi dalle famiglie, dagli insegnanti e dai membri della Commissione mensa agli addetti incaricati vengono presi in considerazione, quindi verificati ed elaborati in tempi brevi per giungere alla soluzione più congrua.

Tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica vengono trattati con obiettività, giustizia, imparzialità, disponibilità, sensibilità e cortesia sia dal personale della CAMST che dagli addetti del Comune.

B SERVIZIO CONTINUO E REGOLARE

Nel caso di eventi eccezionali ed imprevedibili che influiscono sullo svolgimento del servizio, sono previsti interventi specifici per ridurre al minimo i disagi degli utenti e la durata dei disservizi. In accordo con la ditta appaltatrice, si è stabilito che la mensa scolastica sia garantita anche in caso di sciopero del pubblico impiego (comparto scuola), salvo diversamente richiesto e comunicato dalle Direzioni Scolastiche.

C EFFICIENZA ED EFFICACIA

La piena soddisfazione degli utenti, intesi come alunni e loro famiglie, è ricercata attraverso il miglioramento continuo del servizio e l'aumento dell'efficienza nell'organizzazione e nella gestione del servizio stesso.

D COLLABORAZIONE DI TUTTI

È garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento ed al controllo della refezione scolastica, così come il diritto ad ottenere informazioni, dare suggerimenti e presentare reclami. Il naturale riferimento in merito è costituito dalla Commissione mensa di cui fanno parte rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, e che dialoga direttamente con gli incaricati del Comune mediante riunioni, contatti telefonici, posta elettronica.

E INFORMAZIONE

Nella refezione scolastica è rilevante soprattutto l'informazione.
Per utilizzarla al meglio è importante avere notizie aggiornate, complete ed esaurienti sul suo funzionamento e sulle eventuali variazioni, così come sapere a chi ci si deve rivolgere per ottenere chiarimenti e spiegazioni.

Ecco quali sono i mezzi di informazione e di ascolto che si possono utilizzare per qualsiasi necessità:

CARTA DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA
Visualizzabile dal sito
http://www.comune.orbassano.to.it/include/content/index.php?pagina=uffici_comunali/refezione

CHECK POINT CAMST
tel. e fax: 0119036235
buonopastoorbassano@camst.it

DIETISTA CAMST
tel. e fax: 0119036235
buonappetito_orbassano@camst.it

COMUNE DI ORBASSANO
DR.SSA FAILLA
tel. 0119036211
failla@comune.orbassano.to.it
SIG. SORIA
tel. 0119036215

CARTE IN

tavola

camst
ristorazione Scolastica

Camst Soc. Coop. a r. l.
via Tosarelli 318
40055 Villanova di Castenaso, Bologna
tel. 051 6017411 • fax 051 6053502
cartadeiservizi@camst.it • www.camst.it

TUTTI A TAVOLA
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C044057