

SIR Ristorazione



Mangiar sano è un gioco da ragazzi!

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di San Genesio ed Uniti

Indice

pag. 03 - Che cosa è la Carta dei Servizi?

pag. 04 - Perché la Carta dei Servizi?

pag. 04 - Principi Fondamentali

pag. 05 - Obiettivi

pag. 06 - L'organizzazione del servizio

pag. 06 - SIR si presenta

pag. 07 - Ripartizione calorica della giornata

pag. 08 - Le diete Speciali

pag. 09 - Menù a tema

pag. 10 - Modalità di preparazione del pasto

pag. 10 - Conservazione e trasporto del pasto pronto

pag. 10 - Pasto scorta

pag. 11 - Fasi di erogazione del servizio

pag. 11 - Prenotazione del pasto

pag. 12 - La qualità del pasto

pag. 16 - Garanzie di Qualità

pag. 19 - Agevolazioni/esenzioni di pagamento

pag. 20 - Modalità di pagamento

pag. 21 - Modalità di ascolto e reclamo

pag. 23 - Siti Utili

pag. 24 - Educazione alimentare

pag. 25 - Diritti e Doveri

pag. 28 - SIR, Sistemi Italiani Ristorazione

SIR Ristorazione

Cosa è la carta dei servizi?

Carta dei Servizi è un impegno che l'Amministrazione Comunale si assume nei confronti dei cittadini attraverso un documento pubblico con il quale dichiara quali sono i servizi offerti e con quali standard di qualità si impegna a fornirli. La presente Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di San Genesio ed Uniti descrive i principi fondamentali e le garanzie che sono offerte a coloro che utilizzano il Servizio di Ristorazione Scolastica. Il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di San Genesio ed Uniti è affidato in Concessione alla ditta SIR Sistemi Italiani Ristorazione (www.sirristorazione.it).

Con la presente Carta l'Amministrazione Comunale intende:

- Rendere noti gli impegni presi nei confronti del Cittadino, nell'attività di Ristorazione Scolastica
- Garantire che tali impegni siano mantenuti
- Migliorare l'informazione al Cittadino, con particolare riferimento all'esercizio dei suoi diritti
- Offrire a tutti i suoi cittadini uno strumento chiaro e verificabile per conoscere le fasi di organizzazione ed erogazione del servizio stesso



Perché la carta dei servizi?

La Carta dei Servizi rappresenta il punto di incontro tra le esigenze espresse dall'utenza (i bambini e le loro famiglie) e la capacità di Sir Sistemi Italiani Ristorazione di aderirvi in termini dinamici e verificabili, ha carattere volontario ed è aderente alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/1994 che dispone i "principi cui deve essere uniformata progressivamente l'erogazione dei servizi pubblici". Nel caso specifico, la Carta descrive i principi fondamentali del servizio di ristorazione e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

Principi fondamentali

La carta dei servizi enuncia i Principi fondamentali che la Società di gestione deve impegnarsi a rispettare.

Questi principi sono:

Uguaglianza e imparzialità **SIR Ristorazione**

Assicurare la parità dei diritti a tutti gli Utenti, rappresentati concretamente dai bambini e dalle loro famiglie, sia nel rapporto con SIR, sia nell'accesso al servizio.

Continuità e regolarità

Erogare il servizio in modo continuo e regolare, e adottare misure volte ad arrecare il minor disagio possibile agli Utenti, nell'ipotesi si verificano eventi che lo possano interrompere.

Efficienza ed efficacia

L'organizzazione è ispirata a criteri di efficienza ed efficacia mediante la ricerca delle soluzioni organizzative, procedurali e tecnologiche più idonee al perseguimento del miglior risultato, adeguato ai bisogni dell'utenza, attraverso l'organizzazione delle risorse disponibili.

Trasparenza

Si garantisce agli utenti il diritto di conoscere le modalità di organizzazione e funzionamento del servizio assicurando le modalità di accesso alle informazioni garantite dalle leggi.

Partecipazione

Garantire attraverso le Commissioni Mensa, così come previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia, la partecipazione degli Utenti al controllo della Ristorazione Scolastica e il diritto a ottenere informazioni, a fornire suggerimenti e a presentare reclami.

Obiettivi

SIR Ristorazione

L'obiettivo di SIR è di fornire un pasto “**sano, gustoso ed equilibrato**” perseguito erogando pasti che abbiano la massima garanzia di **Qualità**, ottenuta con il controllo dei processi e dei prodotti. Grazie ad un'accurata selezione delle materie prime – solo di stagione e da filiera controllata – SIR assicura la dovuta varietà e il corretto fabbisogno energetico per i vostri figli, così da permettere loro il corretto svolgimento delle impegnative attività giornaliera. Lo spazio mensa deve essere vissuto come un momento importante di aggregazione e di **formazione**, nel quale SIR, seguendo le indicazioni che i dietisti delle A.T.S. forniscono, riesce a proporre un pasto equilibrato e ben accettato dai piccoli utenti.

L'organizzazione del servizio

L'Amministrazione Comunale garantisce il pranzo agli alunni che frequentano la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del Comune di San Genesio ed Uniti. Per l'erogazione del Servizio di Ristorazione Scolastica, l'Amministrazione si avvale di un'impresa esterna, SIR Sistemi Italiani Ristorazione, in qualità di concessionaria del servizio.

Tale ditta, specializzata nel settore della ristorazione scolastica, ha in gestione il servizio Settembre 2017. I pasti sono preparati secondo il sistema fresco-caldo (cucina espressa di giornata) presso il centro cottura del Comune. I pasti vengono poi veicolati e distribuiti nei refettori adibiti alla consumazione.

SIR si presenta SIR Ristorazione

Nata ad Azzano S. Paolo alla fine degli anni '70, **SIR Sistemi Italiani Ristorazione** è oggi una delle realtà italiane che maggiormente punta alla qualità ed al servizio nel campo della ristorazione collettiva.

Presente nel Nord-Ovest Italia con 4 centri di cottura di proprietà e diversi centri operativi dislocati in Lombardia e Piemonte, SIR propone diverse soluzioni per la ristorazione aziendale, scolastica e socio sanitaria.

MISSION: Mantenere un livello professionale elevato, unito a un impegno costante per garantire sicurezza ai consumatori conservando ricette semplici e genuine tipiche dell'alimento preparato con cura.

VISION: *Aiutiamo le persone a ricreare un ambiente familiare e ricco di gusto anche fuori casa!*



Ripartizione calorica della giornata

Perché si propongono alimenti non universalmente graditi?

Per cercare di abituare il gusto dei bambini e delle bambine anche alle novità.

Non dimentichiamoci del valore aggiunto della condivisione del pasto con i compagni: lo spirito di emulazione può rappresentare un grandissimo alleato.

Perché non esiste alternativa?

Ogni alimento ha un diverso valore e una diversa funzione nutrizionale. Se si assecondassero i gusti e le preferenze di ognuno, probabilmente non si assaggerebbe mai nulla di nuovo e non riusciremmo ad educare il nostro gusto a scelte alimentari salutari.

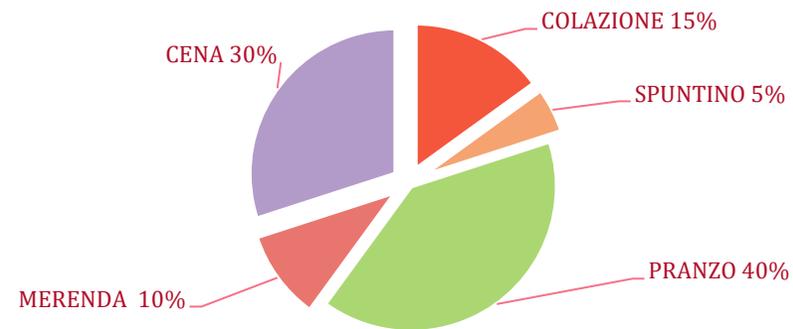
Perché la frutta e la verdura ci sono tutti i giorni?

Frutta e verdura aiutano il nostro organismo a mantenersi in buona salute.

Crescendo, i bambini, disimparano a consumare abitualmente questi alimenti.

La proposta costante e variata ha l'obiettivo di stimolare il consumo nella quantità consigliata.

SIR Ristorazione



RIPARTIZIONE CALORICA DELLA GIORNATA

■ COLAZIONE ■ SPUNTINO ■ PRANZO ■ MERENDA ■ CENA

Le diete speciali

Particolare attenzione viene rivolta a tutto il procedimento delle diete speciali, dal momento della comunicazione da parte delle famiglie al momento della preparazione e successiva distribuzione ai tavoli.

SIR, consapevole dell'aumento delle patologie legate ad allergie/intolleranze agli alimenti, ha predisposto una specifica procedura per la gestione delle diete speciali che prevede:

- Formazione per il personale di cucina dedicato alla preparazione dei regimi dietetici
- Predisposizione di aree di produzione dedicate nel Centro Cottura
- Tracciabilità della dieta fino al momento del consumo attraverso utilizzo di contenitori dedicati monoporzione
- Approvvigionamento di prodotti dietetici (senza glutine, senza lattosio e proteine del latte, ecc..) e predisposizione di ricette alternative, che permettono ai piccoli utenti a dieta di consumare in sicurezza pasti il più possibile simili a quelli dei compagni

SIR è in possesso dell'attestato di conformità della procedura diete speciali sulla coerenza alle Linee guida nazionali e della Regione Lombardia per la refezione scolastica e alle linee guida ATS per la formulazione delle diete speciali.

SIR Ristorazione

Per la gestione delle diete ordinarie e speciali nonché del Servizio Dietetico, SIR si avvale di figure professionali qualificate che gestiscono e monitorano tutto il processo.

Per Diete Speciali si intendono tabelle dietetiche elaborate in risposta a particolari esigenze cliniche.

Le Diete che il servizio Dietetico prevede sono:

- Diete in bianco o leggere
- Diete per motivi etico/religiosi
- Diete Speciali

Relativamente alla richiesta di diete per rifiuto personale e non generate da effettivi problemi di intolleranze, SIR incoraggia all'assaggio di cibi nuovi cercando di ridurre al minimo tali richieste. SIR, recependo infatti le direttive dell'ATS è da ormai diversi anni che non permette ai piccoli utenti di poter scegliere pasta in bianco al posto del condimento del giorno (a meno di diverse disposizioni fornite dall'Amministrazione Comunale).





Menù a tema



Menù Halloween



Menù Natale



Menù Carnevale



Menù Pasqua



Menù fine anno

Modalità di preparazione del pasto

Il giorno prima del servizio, in base al menù, il capo cuoco pianifica l'attività di cucina unitamente alla preparazione delle pietanze destinate agli utenti allergici e/o etico religiosi. Il giorno del servizio, il Capo Cuoco in base alla programmazione del menù, alla prenotazione dei pasti e alle grammature da capitolato produce i pasti con modalità espressa.

Conservazione e trasporto del pasto pronto

Il gestore garantisce le temperature di conservazione degli alimenti cucinati che sono previste dalle normative vigenti, adottando tutti i sistemi e le tecnologie adeguate per tale scopo.

La procedura di cottura e di trasporto inoltre permette agli operatori SIR di organizzare il servizio in ordine di portate e turni preservandone le temperature. Per le diete speciali il confezionamento sarà effettuato in vaschette mono-porzione termosigillate.

Pasto scorta

E' il pasto che viene previsto in caso di emergenze che impediscono la preparazione del menù del giorno. Il pasto scorta prevede lo stesso contenuto calorico del pasto convenzionale, quindi proporzionato ai fabbisogni energetici delle diverse fasce d'età.

Fasi di erogazione del servizio

Giornalmente le Istituzioni scolastiche provvedono a raccogliere l'ordinazione dei pasti, comprese le diete speciali, e a trasmettere l'ordine alla cucina.

Il personale SIR provvede all'allestimento dei tavoli in numero adeguato alle presenze giornaliere. Le pietanze sono trasferite all'interno dei refettori con dei carrelli termici messi a disposizione da SIR, portati preventivamente a temperatura idonea per il mantenimento a caldo delle pietanze per l'intera durata del servizio. La distribuzione è prevista al tavolo.

Prenotazione del pasto

SIR Ristorazione

Il personale SIR provvede al ritiro in ogni classe del modulo con le prenotazioni e provvede, entro le 9.30h, a comunicarlo in cucina. Gli operatori del gestore provvedono, tramite un sistema informatizzato, a tradurre i dati ricevuti dal modulo cartaceo. Settimanalmente vengono controllati i pasti inseriti a sistema poiché lo stesso sistema viene utilizzato per la creazione dei dati da fatturare.



La qualità del PASTO

I menù

I menù sono attentamente elaborati in collaborazione con il Comune di San Genesio ed Uniti e approvati dall'A.T.S. di Pavia, gli stessi sono strutturati in modo da seguire la stagionalità dei prodotti e garantire il più possibile l'utilizzo di ingredienti a filiera corta. Il menù scolastico viene organizzato in modo da trasmettere modelli di orientamento nutrizionale sia ai bambini che alle loro famiglie.

Partendo dalle linee guida dell'A.T.S. di Pavia, la ditta incaricata del servizio SIR Srl, in collaborazione con la commissione mensa, predispone un menù invernale ed un menù estivo che tenga conto della stagionalità e della varietà dei prodotti.

In genere, il menù è costruito a rotazione in modo tale da consentire agli alunni di poter sperimentare tutte le diverse portate



Definizione di Qualità

Grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti

Sistema di gestione per la Qualità

Sistema di gestione per guidare e tenere sotto controllo un'organizzazione con riferimento alla qualità

Soddisfazione del cliente

Percezione del cliente su quanto i suoi requisiti siano stati soddisfatti

Indicatori di qualità del servizio

SIR Ristorazione

La qualità del servizio mensa viene monitorata da parte di tutti i soggetti coinvolti:

- Bambini
- Genitori
- Membri di valutazione (commissione mensa, insegnanti, Comune)
- Audit interni (SIR) ed esterni (Certificatori esterni)

mediante sopralluoghi e la somministrazione di questionari di gradimento cartacei, rivolti a bambini e insegnanti, e on-line per i genitori.

I questionari ci permettono di valutare diversi indici di qualità diversificati a seconda dei soggetti a cui sono rivolti.

Bambini

Ai bambini verrà chiesto di valutare l'indice di gradimento del pasto attraverso la valutazione del menu del giorno indicando per ogni portata la quantità mangiata e il relativo gradimento.

Il pasto si intende gradito se viene consumata più della metà della porzione servita.

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

- tra il 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- tra il 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- tra il 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- Tra lo 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Contiamo gli avanzi

Anche attraverso progetti di Educazione Alimentare come Contiamo gli avanzi, che prevede una rilevazione periodica dello scarto delle derrate avanzate nei piatti, è possibile avere un ulteriore riscontro sulla gradimento del pasto da parte dei commensali.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come un fabbisogno nutrizionale, ma deve essere considerata un importante momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, coinvolgendo però anche docenti e genitori. I risultati delle rilevazioni vengono poi analizzati in commissione mensa per sensibilizzare e coinvolgere tutti nella riduzione degli sprechi alimentari nelle mense.

Insegnanti

Agli insegnanti, oltre al menu del giorno, verrà chiesto di valutare anche la **qualità del servizio** attraverso i seguenti indicatori:

PUNTUALITA' DEL SERVIZIO al quale verranno applicati i seguenti indici di tempo:

- Fino a 5 min = ottimo
- Tra 6 e 7 min = buono
- Tra 8 e 10 min = sufficiente
- Superiore a 11 min = insufficiente

VALUTAZIONE DELLE TEMPERATURE percepite:

- Ottimo
- Buono
- Sufficiente
- Insufficiente

SIR Ristorazione

RISPETTO DEL MENU PROGRAMMATO

- SI
- NO

RISPETTO DELLE DIETE SPECIALI

- SI
- NO

GESTIONE DELLE SEGNALAZIONI

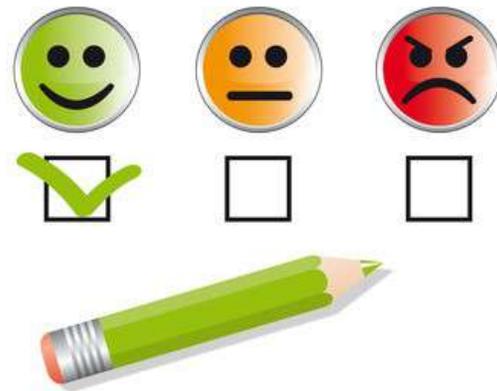
Nel caso insorgano delle problematiche in mensa, i referenti della cucina vengono immediatamente avvisati al fine di gestire tempestivamente le segnalazioni.

Garanzie di qualità

SIR, azienda dotata di sistemi di gestione qualità e certificazioni ISO, conduce periodicamente audit volti ad indagare che le procedure poste in essere siano compatibili con le realtà aziendali e che le stesse procedure vengano correttamente applicate.

Al termine di ogni audit condotto su un sistema di gestione per la qualità vengono prodotti dei risultati che forniscono il punto di partenza per identificare migliorie ai processi con l'obiettivo di offrire un miglior servizio perfettamente in linea con gli obiettivi preposti.

SIR si propone di **garantire la sicurezza igienico-sanitaria** di tutte le fasi del processo di preparazione alimentare, in modo da assicurare la perfetta integrità (sicurezza e qualità) del prodotto alimentare servito.



SIR è in possesso delle seguenti certificazioni di qualità:

ISO 9001: 2015

Sistema di gestione qualità

ISO 14001: 2015

Sistema di gestione ambientale

OHSAS 18001:2007-

Sistema di gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori

**UNI EN ISO 22000:
2005**

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

SIR Ristorazione

**UNI EN ISO
22005:2008**

Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari

UNI EN 10854: 1999

Sistema autocontrollo basato sul metodo
HACCP

SA 8000

SIR Ristorazione

Sistema di responsabilità sociale – etica dal
17-6-2014

Agevolazioni/esenzioni di pagamento

Per poter ottenere l'esenzione o l'agevolazione dal pagamento della tariffa del pasto, i richiedenti devono possedere i seguenti requisiti:

- Residenza dell'alunno nel Comune di San Genesio ed Uniti
- Iscrizione dell'alunno al servizio di refezione
- Assenza di morosità pregresse
- Indicatore Isee compreso nelle fasce stabilite annualmente dall'Amministrazione comunale

La richiesta di esenzione o agevolazione deve essere redatta su apposito modulo e presentata presso l'ufficio istruzione del Comune di San Genesio ed Uniti. **SIR Ristorazione** deve essere in corso di validità alla data di presentazione delle istanze.

*L'I.S.E.E. (Indicatore Situazione Economica Equivalente) è un valore numerico che rappresenta, in modo sintetico, la situazione economica di un nucleo familiare calcolato in base ad una serie di elementi, quali: il reddito del nucleo familiare, il patrimonio posseduto (case, terreni, azioni, titoli, ecc.), la composizione del nucleo familiare, ecc.

L'attestato I.S.E.E. viene rilasciato, gratuitamente, dai CAAF

Modalità di pagamento

Il pagamento dei pasti va effettuato attraverso il sistema del prepagato mediante ricarica o tramite MAV .

Ad ogni nuovo utente ammesso al servizio verrà comunicato il codice pan per poter effettuare la ricarica presso l'esercizio convenzionato e la procedura per la creazione dei bollettini MAV e il loro pagamento.

Appositi incaricati provvedono a inserire le presenze a mensa nel sistema informatizzato. Per ogni presenza viene addebitato il costo del pasto in automatico.

SIR Ristorazione

Eventuali cancellazioni delle prenotazioni dei pasti, ad esempio, in caso di uscita anticipata non preventivabile, sono possibili solo entro le ore 10,30. Dopo le 10,30 il pasto verrà addebitato, anche se non consumato, in quanto l'ordine sarà stato ormai trasmesso al centro cottura.

Al fine di ricordare di provvedere alla ricarica, con cadenza settimanale, verrà inviato un SMS esclusivamente a coloro che, al momento dell'invio, hanno un saldo negativo.

All'inizio di ogni nuovo anno scolastico verranno consegnate agli utenti username e password per accedere all'apposito sito internet in cui è possibile verificare in ogni momento l'importo del credito residuo o dell'eventuale debito e per controllare gli addebiti.

In caso di errori nel rilevamento delle presenze contattare l'ufficio istruzione del comune per le opportune verifiche e correzioni.

È indispensabile segnalare eventuali variazioni del numero di cellulare e/o dell'indirizzo e-mail al fine di consentire tempestive comunicazioni.

Modalità di ascolto e reclamo

Il servizio mensa è soggetto a valutazione, attraverso la somministrazione all'utenza di questionari di gradimento. I questionari raccolgono il grado di soddisfazione del servizio, le segnalazioni ed eventuali reclami degli utenti sulla qualità delle prestazioni fornite, valutandone sempre la fondatezza.

Il genitore può quindi avanzare un'azione di controllo attraverso:

- **la segnalazione:**

intesa quale forma di comunicazione di eventuali malfunzionamenti, disservizi, che induce l'Amministrazione a porre attenzione sulla questione rilevata ed attivare azioni intese a risolvere il caso

- **il reclamo:**

quale forma di rimostranza per il mancato rispetto degli impegni fissati nella Carta del Servizio, effettuare segnalazioni o avanzare suggerimenti.

Le segnalazioni e i reclami possono essere presentati attraverso le seguenti modalità:

- in forma orale, presentandosi all'ufficio istruzione del comune di San Genesio ed Uniti in Via Riviera, 23
- telefonando allo 0382 586023 interno 3;
- inviando lettera all'indirizzo di cui sopra o una mail a g.cervi@comune.sangesio.pv.it.

Il genitore che presenta reclamo viene informato sul nominativo del dipendente responsabile del procedimento, i tempi previsti per il suo espletamento e degli strumenti messi a disposizione qualora l'esito sia sfavorevole.

Entro 30 giorni dalla presentazione del reclamo, il cittadino viene informato in merito agli accertamenti, con la relativa comunicazione della tempistica del provvedimento adottato per la risoluzione del caso.



Schema per suggerimenti, proposte, reclami

Il sottoscritto (Nome e Cognome) _____	Genitore dell'alunno/a (Nome e Cognome) _____
Frequentare la scuola _____	Classe _____
Indirizzo _____	
Email _____	
OGGETTO: _____	
SIR Ristorazione	

Data _____	Firma _____

Referenti del servizio

Comune di San Genesio ed Uniti

Ufficio Istruzione

Via Riviera, 23

Siti internet utili

www.softwaredidattico.it/EducazioneAlimentare

Il portale dell'educazione alimentare per i ragazzi,
con il patrocinio del Ministero per le Politiche
Agricole e Forestali

www.Sicurezzaalimentare.it

Unione Nazionale Consumatori

SIR Ristorazione

www.inran.it

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la
Nutrizione

www.iss.it

Istituto Superiore di Sanità



Educazione alimentare

Iniziative di educazione alimentare

Per SIR la sicurezza, la qualità del cibo, l'educazione alimentare, la salvaguardia delle risorse e, la riduzione degli sprechi sono obiettivi primari nella costruzione di un futuro umanamente più sostenibile.

Il concetto di Alimentazione Naturale che SIR propone ha come principio cardine l'utilizzo di alimenti freschi, di stagione e territoriali; cercando inoltre di effettuare sugli stessi solo manipolazioni e lavorazioni strettamente necessarie per la buona riuscita del pasto e facendo attenzione a non disperdere i principi nutritivi (es. cottura a vapore).

Condividendo con il corpo docente, le ATS e i responsabili della commissione mensa le soluzioni migliori per la corretta alimentazione dei bambini e dei ragazzi, SIR propone eventi di educazione alimentare con professionisti qualificati capaci di comunicare ai più piccoli i valori della buona e sana alimentazione.

Una serie di progetti studiati da SIR e dedicati alle scuole, aiuteranno i bambini a prendere coscienza di un'alimentazione corretta e sensibilizzando tutti a favore di uno stile di vita più sano ed equilibrato.

A inizio anno scolastico verranno concordati con il corpo insegnante i progetti di formazione rivolti agli alunni.



Diritti e doveri

Con l'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica ed il versamento della rispettiva quota sorgono per l'Ente Pubblico e per gli utenti del servizio reciproci diritti e doveri.

L'utente ha il diritto a:

- Un pasto salubre e organoletticamente corretto
- Menù per motivi di salute, religiosi o malessere
- Igiene e pulizia degli ambienti
- Continuità del servizio
- Imparzialità, riservatezza e nessuna discriminazione
- Informazioni sul servizio
- Rispetto degli orari

L'utente ha il dovere di:

- Non usufruire del servizio se non iscritto e/o insolvente verso l'ente erogatore
- Non arrecare danni
- Non recare disturbo
- Rispettare l'ordine di entrata
- Attendere con compostezza di essere serviti al tavolo
- Rispettare il lavoro del personale preposto alla preparazione e distribuzione dei pasti
- Mantenere un comportamento composto ed ordinato durante la consumazione dei pasti
- Mantenere la calma ed un comportamento equilibrato nel rispetto del proprio spazio e di quello degli altri
- Cercare di tenere un tono ed un volume di voce moderato per evitare eccessivo brusio e riverbero oltre che per consentire a tutti i commensali la possibilità di parlare e di ascoltare
- Evitare urla, schiamazzi e quant'altro possa recare disturbo agli altri commensali
- Evitare assolutamente comportamenti difformi rispetto al normale consumo del pasto quali, ad esempio, giocare con il cibo, scherzare sporcandosi o sporcando altri commensali
- Evitare comportamenti arroganti, prepotenti o configurabili come atti di bullismo
- Adeguarsi a comportamenti ritenuti socialmente accettabili e derivanti dalla buona educazione
- In caso di allarmi ambientali (fumo sospeso, principio di incendio e/o incendio, terremoto, etc..) mantenere la calma ed avvisare immediatamente il personale di sorveglianza e gli operatori di cucina nonché attenersi scrupolosamente al piano di evacuazione
- In caso di malore di uno o più commensali mantenere la calma ed avvisare immediatamente il personale di sorveglianza, opportunamente formato, che provvederà immediatamente ad attivare le procedure previste per la gestione di queste emergenze
- Mantenere un comportamento ordinato e rispettoso degli altri a fine pranzo nel momento di lasciare i locali di refezione
- Uscire in modo ordinato, uno alla volta, così da evitare inutili disagi e per consentire al personale di sorveglianza di svolgere le proprie funzioni con efficienza ed in modo efficace.

SIR Ristorazione



SIR Ristorazione

Spesso i bambini sono iper-selettivi nei confronti del cibo e seguono modelli alimentari sbagliati, come quello americano del fast-food e del cibo spazzatura.

Far assaggiare ai bambini cibi nuovi, spiegandogli il valore nutritivo di ogni nutriente e l'effetto positivo o negativo che può avere sulla nostra salute, crea in loro una consapevolezza ed un'educazione alimentare che porteranno con sé per il resto della vita, riducendo il rischio di obesità e patologie correlate in età adulta.