

CONTROLLO E QUALITÀ

COS'È

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

L'impegno è quello di porre tutte le condizioni per raggiungere gli obiettivi di qualità più elevati e la loro certificazione secondo le normative europee più rigide.

COME SI FA

Per arrivare al raggiungimento di questi obiettivi si deve dar forma ad un percorso della qualità in tutte le fasi del percorso del Servizio:

l'acquisto delle derrate alimentari avviene mediante gara d'appalto, il cui capitolato prevede non solo le caratteristiche principali di ciascun prodotto, sempre di prima qualità, ma anche le sensazioni di gusto che necessariamente deve trasmettere;

le forniture devono rispettare tutte le normative in vigore sulla sicurezza alimentare assicurando la rintracciabilità della filiera produttiva e distributiva;

il controllo minuzioso dei prodotti in arrivo e collocazione immediata in apposite dispense o celle frigorifere ove le temperature più adeguate provvedono alla loro corretta conservazione;

l'attenzione ai processi di lavorazione in modo da evitare metodi e processi che pregiudichino i valori nutritivi degli alimenti;

il monitoraggio continuo da parte delle Responsabili HACCP, che hanno anche il compito di segnalare le disfunzioni;

l'accertamento delle caratteristiche organolettiche ed igienico-sanitarie delle derrate mediante specifiche analisi chimico-fisiche, microbiologiche e batteriologiche effettuate in proprio o direttamente dalle ditte produttrici nell'ambito dei rispettivi piani di autocontrollo;

i prelievi e gli esami di laboratorio effettuati periodicamente in autocontrollo dalla Responsabile del Servizio (alimenti, attrezzature) e ogni qualvolta se ne riscontri la necessità in caso di criticità o da soggetti esterni (acqua del rubinetto di ciascun punto cottura);

la verifica della qualità percepita mediante rilevazioni metodiche fra gli utenti e attraverso i controlli a schede effettuate dai rappresentanti delle Commissioni mensa.

Gli strumenti principali di controllo sono:

- il manuale di autocontrollo HACCP
- il capitolato delle derrate alimentari
- le schede tecniche di ciascun prodotto
- l'etichetta, che deve essere chiara e soprattutto deve produrre rintracciabilità sulla qualità e la filiera del prodotto, su produzione e scadenza, non deve mai essere ambigua
- le bolle di accompagnamento, che devono sempre essere disponibili alla lettura da parte degli addetti ai controlli, mai in nessun caso devono riportare alimenti non conformi.

CONTROLLO

I controlli che vengono realizzati sono i seguenti:

- microbiologico e chimico: 80 analisi su derrate alimentari per verifica qualità prodotti e tamponi ambientali per controllo igienicità locali e attrezzature, effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Brescia - sez. Binago;
- igienico-sanitario: ispezioni a sorpresa da parte del personale ispettivo ATS e NAS;
- conformità derrate: verifica qualità e quantità derrate/pasti da parte della Responsabile del Servizio;
- conformità diete speciali: verifica procedure di autocontrollo da parte della Responsabile del Servizio;
- Qualità servizio: controllo osservanza norme igieniche e aspetti nutrizionali; conformità temperature alimenti in cottura e mantenimento, effettuati da Commissione Mensa e Responsabile Servizio;
- qualità pasti: verifica qualità cibo e servizio al momento pasto; verifica rispetto menù, diete speciali e gradimento pasti, effettuati da Commissione Mensa e Responsabile Servizio.

QUALITÀ

Il monitoraggio della qualità del Servizio è stato avviato nell'anno scolastico 2006-2007, al fine di conoscere le abitudini alimentari dei bambini e per verificare il gradimento di ogni singolo alimento e delle pietanze proposte nei 4 nuovi menù settimanali introdotti da gennaio 2006. La ricerca ha prodotto un'enorme quantità di dati che ha consentito di proporre, con l'approvazione dell'ATS, sensibili modificazioni della dieta per adattarla maggiormente ai gusti dei bambini, nel rispetto dei principi nutrizionali indispensabili per una crescita equilibrata.

Dall'anno scolastico 2007-08 si è ritenuto di elaborare questionari rivolti ai bambini diretti fruitori del servizio, che vengono riproposti annualmente per monitorare l'andamento della percezione del servizio e il gradimento dei cibi. L'analisi dei dati permette al Servizio di attivare dei progetti di educazione alimentare specifici.