



Carta dei Servizi

Comune di
ROMA

sodexo 

Perché una Carta dei Servizi

Cari Genitori,

desideriamo che i vostri figli crescano sani e forti!

Sappiamo quanto una buona alimentazione, dal nido alla scuola dell'infanzia, sia fondamentale per raggiungere questo obiettivo.

Ecco perché ci impegniamo fornendo loro un pasto di qualità che ne supporti lo sviluppo fisico e mentale.

Vogliamo essere trasparenti sulla gestione del servizio che rivolgiamo ai nostri piccoli commensali.

Questo documento vi aiuterà a comprendere meglio l'obiettivo e garantire un pasto sicuro e di qualità, insieme a un supporto competente in materia di educazione alimentare.

Il momento del pranzo a scuola è molto importante per la crescita dei vostri figli: questo piccolo vademecum vi informerà su ciò che accade ogni giorno nella loro scuola.

Buona lettura!

I principi fondamentali

I principi del nostro operare

1 Equità

Offriamo ad ogni bambino la dieta più adatta nel rispetto della sua salute e di specifiche necessità etico-religiose.

2 Efficienza

Miglioriamo continuamente, in termini di qualità ed efficienza assicurando il massimo della soddisfazione a famiglie, bambini ed Istituzioni.

3 Continuità

Offriamo un servizio affidabile e regolare, reagendo rapidamente in situazioni straordinarie.



Mangiare bene è molto più che nutrirsi

La qualità dei nostri pasti deriva da fattori come igiene, qualità degli ingredienti e modalità di preparazione.

Igiene e Sicurezza

Oltre alla preparazione dei pasti ci occupiamo, con grande accuratezza, della pulizia, sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Socialità

Oltre alla sicurezza, preserviamo la socialità e la condivisione durante il momento del pranzo tra bambini ed insegnanti.

Sostenibilità

Mangiare in modo bilanciato e consapevole significa agire nel rispetto del nostro Pianeta. All'interno del menu troviamo derrate con sito di produzione entro i 300km dal Campidoglio, prodotti biologici, prodotti DOP e IGP e prodotti provenienti dal commercio equo-solidale.

Organizzazione del servizio

Chi siamo?

Sodexo è un'azienda leader globale nei servizi per la qualità della vita con 50 anni di esperienza nella fornitura di ristorazione per scuole, aziende e ambienti sanitari. Attraverso un contratto di appalto, il Comune di Roma ci ha affidato il servizio di refezione scolastica nel Municipio I.

Quante scuole serviamo?

12

Nidi Capitolini

5

Sezioni Ponte

25

Scuole dell'infanzia

23

Scuole Primarie

7

Scuole secondarie

Sodexo per Roma Capitale

I collaboratori che Sodexo impiega nel Municipio I di Roma, si occupano di preparare: lo spuntino della mattina, il pranzo, la merenda pomeridiana per i bambini dei nidi, della sezione Ponte, della scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado. Tutte le mattine, molto presto, nelle nostre 34 cucine i nostri cuochi ricevono le materie prime e le mettono in lavorazione.

Le squadre, composte da cuochi, aiuto cuochi e ASM , che ogni giorno preparano:

- Lo spuntino, che viene solitamente servito intorno alle 9.30 di mattina
- Il pranzo
- La merenda pomeridiana



Il menu

Le preparazioni gastronomiche elaborate da Sodexo seguono nel dettaglio le specifiche tecniche relative ai menu, per ciascuna tipologia di utenti, come indicato nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale dell'appalto di ristorazione educativa e scolastica di Roma Capitale. Il menu è articolato in nove settimane per il periodo estivo e nove settimane per il periodo invernale, con la più ampia varietà possibile di alimenti e le più idonee combinazioni degli stessi a garanzia di un adeguato apporto di energia e nutrienti necessari.

Ogni giorno, ai bambini viene servito un pasto diverso e bilanciato, seguendo una corretta rotazione, tra le classi, di alimenti.

I menu sono concepiti in base alla fascia di età dei piccoli consumatori.

Per i nidi viene diversificato a seconda dei mesi. Per i più piccoli (fino a 6 mesi) vengono strettamente seguite le indicazioni fornite dai genitori e pediatri, poi studiamo i menu dedicati ai piccoli di 7-8 mesi, 9-12 mesi, 13-24 mesi e 25-36 mesi. Infine, vi sono i menu dedicati alla scuola dell'Infanzia, per la sezione del Ponte, per la scuola Primaria e Secondaria di primo grado.

Sodexo dedica alcune ricette a menu sociali e solidali in giornate specifiche.

I menu sociali

“L'agricoltura è sociale perché rappresenta un modello di sviluppo economico e culturale innovativo, perché promuove integrazione, capacità collettive e individuali, produce lavoro e reddito, restituisce felicità, o almeno un senso proprio all'esistenza.” (R. Brioschi, L'agricoltura è sociale)

I menu sociali vengono realizzati con prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura sociale. L'agricoltura sociale è quel tipo di intervento atto all'uso terapeutico delle attività presenti in un'azienda agricola condotta secondo criteri di responsabilità etica e sostenibilità ambientale dagli imprenditori agricoli. L'obiettivo è quello di migliorare lo stato di salute fisico e mentale delle persone attraverso la possibilità del lavoro in campagna.

All'interno del menu ordinario, abbiamo individuato 4 giornate alimentari da dedicare al “menù sociale” con cui saremo in grado di garantire 4 somministrazioni all'anno di primi piatti composti al 100% da prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella rete di lavoro agricolo di qualità (LAQ).

I menu solidali

Il 24 agosto del 2016 il Centro Italia (Lazio, Umbria, Marche ed Abruzzo) è stato sconvolto da una scossa di terremoto di magnitudo 6.0 che ha provocato ingenti danni socioeconomici i cui effetti gravano tutt'ora sulla popolazione. Sodexo è vicina a queste comunità locali e sposa appieno l'iniziativa dell'Amministrazione di Roma Capitale, volta ad aiutare e coinvolgere le Aziende situate nelle zone terremotate e a promuovere i prodotti del loro territorio.

Abbiamo individuato all'interno del menu ordinario, 6 giornate alimentari da dedicare al "menu solidale" con cui saremo in grado di garantire 6 somministrazioni all'anno di menu composti per almeno il 50% dai prodotti alimentari (4 pietanze su 7) provenienti da aziende che insistono nelle zone terremotate.

I calendari dei menu sociali e solidali sono disponibili sul portale della ristorazione di Roma Municipio I. (www.ristorazioneroma.com)

I prodotti del nostro "Menu Sociale"

- Pasta di semola
- Piselli surgelati
- Cipolla bio
- Carota bio
- Sedano bio
- Parmigiano Reggiano DOP
- Olio extravergine di oliva bio
- Coscie di pollo Antibiotic Free
- Pane grattugiato bio
- Olio extravergine di oliva bio
- Pane comune bio
- Pane integrale bio
- Latte UHT
- Caciotta dolce
- Patate bio
- Rosmarino bio
- Focaccia rossa bio
- Focaccia bianca bio
- Uova bio

I prodotti del nostro "Menu Solidali"

- Crostatina con marmellata
- Prosciutto cotto Alta Qualità
- Plumcake allo yogurt
- Fior di latte
- Aglio bio
- Finocchi bio
- Fusi di pollo Antibiotic Free



I menu progettuali

Il pranzo a scuola è un momento fantastico per socializzare, imparare e divertirsi! Per questo Sodexo, in collaborazione con l'Amministrazione Capitolina, propone una serie di menu tematici, come menu per ricorrenze particolari, della tradizione, regionali, di integrazione culturale e per l'insegnamento dell'educazione alimentare. I menu progettuali propongono ai piccoli ospiti un'esperienza culinaria educativa e coinvolgente. Le giornate a tema, oltre ad avere un menu studiato per l'occasione, sono arricchite da una locandina di presentazione. Scopri sul portale della ristorazione i vari appuntamenti per il Municipio I.

Le diete speciali

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere delle "diete speciali".

Il nostro Team di Dietisti a Roma elabora diete speciali per esigenze etico-religiose e di salute, per garantire un pasto sicuro ai bambini supervisionano il lavoro dei cuochi e sono presenti nei centri refezionali.

Visita il sito del Comune di Roma per conoscere tutti i dettagli per richiedere una dieta speciale e per scaricare i moduli necessari.

Le ricette da fare a casa

Nelle pagine seguenti troverete gustose ricette della tradizione italiana e internazionale che potrete ricreare a casa, facendovi aiutare dai vostri figli. Trascorrere del tempo insieme in cucina è un'occasione educativa unica che permette loro di condividere un'esperienza creativa, fatta di piccole regole, di attesa, di stimoli sensoriali, permettendo al contempo di affinare le loro abilità motorie, di manipolazione e di coordinazione.

Buona lettura e buon divertimento.





Bucatini all'amatriciana

Curiosità

L'origine della pasta all'amatriciana, come spesso accade per preparazioni così antiche, non è facile da rintracciare con certezza. Quel che è sicuro è che la ricetta nasce ad Amatrice, località da cui il piatto prende il nome.

Secondo una leggenda nel 1870, in questo piccolo paese della provincia di Rieti, una signora di nome Anna De Angelis, preparò, per le persone di passaggio nella zona della stazione, una primissima versione dell'Amatriciana, utilizzando i pochi ingredienti che aveva a disposizione. Il piatto conquistò subito il palato degli abitanti del paese, al punto da arrivare fino a Roma.

Ingredienti per 4 persone

- 400g pomodori San Marzano
- 350g bucatini
- 100g guanciale
- 80g pecorino di Amatrice (in alternativa, 50 g di pecorino romano, più saporito)
- 1 peperoncino rosso fresco
- olio extravergine
- sale

Procedimento

Per la ricetta dei bucatini all'amatriciana, tagliate il guanciale a bastoncini.

Soffriggetelo in una casseruola con un filo di olio, quindi toglietelo dalla casseruola e tenetelo da parte. Incidete i pomodori con due piccoli taglietti a croce, scottateli in acqua bollente salata per 1 minuto, trasferiteli in acqua e ghiaccio, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Mondate il peperoncino eliminando i semi e tagliatelo a fettine; unitelo nella casseruola dove avete fatto rosolare il guanciale insieme con i pomodori e cuocete la salsa per 30-40 minuti; alla fine aggiungete il guanciale.

Cuocete i bucatini in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con la salsa e il pecorino grattugiato.



Minestra di lenticchie

Curiosità

Le lenticchie facevano parte della dieta degli uomini primitivi, come confermano i ritrovamenti di tali semi negli strati paleolitici e mesolitici. Fioriscono tra maggio e luglio colorando la piana di Castelluccio, in Umbria. Qui, grazie alle particolari condizioni climatiche, i legumi non hanno bisogno di trattamenti per la conservazione e si distinguono anche per le notevoli qualità nutritive. Hanno una buccia sottile e tenera che permette la cottura immediata, senza bisogno di ammollo. Le lenticchie di Castelluccio sono un prodotto Igp e uno dei modi più tradizionali per gustarle è la minestra di lenticchie.

Ingredienti per 4 persone

- 300g lenticchie Castelluccio di Norcia Igp
- 150g passata di pomodoro o 1 cucchiaio di concentrato
- 30g un pezzo di prosciutto crudo un po' grasso
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- Salvia
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

Per la ricetta della minestra di lenticchie, lessate le lenticchie in acqua bollente, aromatizzata con la foglia di alloro, per 20 minuti. Scaldate un paio di cucchiai di olio in una casseruola e soffriggete per un paio di minuti la cipolla, la carota e il sedano tagliati a dadini, l'aglio sbucciato e schiacciato e il prosciutto; unite le lenticchie con una parte dell'acqua di cottura, la salsa o il concentrato di pomodoro e 2-3 foglie di salvia e proseguite la cottura per 10-15 minuti a fuoco basso, insaporendo con sale e pepe. Eliminate lo spicchio di aglio e servite la minestra di lenticchie con un filo di olio, accompagnandola a piacere con una fetta di pane abbrustolito.



Quiche Lorraine (Francia)

Curiosità

La Francia con 87 milioni di turisti accolti ogni anno, detiene il primato per essere il paese più visitato al mondo. Al secondo e al terzo posto figurano la Spagna e gli Stati Uniti, mentre l'Italia si piazza quinta, con 58 milioni di turisti l'anno. Vietati i gomiti a tavola. Viene considerato rude e poco igienico. Per questo motivo le mani devono essere sempre ben in vista.

Ingredienti per 4 persone

- burro 125 g
 - farina 00 250 g
 - Uova (circa 1 medio) 52 g
 - sale grosso 5 g
- PER LA FARCITURA:
- panna fresca liquida 450 g

- pancetta (tesa) dolce 200 g
- groviera (formaggio Gruyère) 150 g
- uova (circa 3 medie) 165 g
- tuorli (circa 1 medio) 18 g
- sale fino
- pepe nero
- noce moscata

Procedimento

Nel mixer versate la farina, il burro freddo a pezzetti, il sale grosso e l'uovo. Trasferite sul piano da lavoro, impastate velocemente e ottenete un panetto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo rassodare in frigorifero per almeno 1 ora. Tagliate a fette la pancetta, sbollentate per 50 secondi in acqua bollente, scolate e lasciate raffreddare. Grattugiare il formaggio con una grattugia a maglie larghe. Versate la panna in una ciotola, unite le uova, il sale, il pepe e grattugiate un pizzico di noce moscata. Sbattere con una forchetta. Imburrare una pirofila. Su una spianatoia leggermente infarinata battete la frolla salata con il matterello e tiratela fino a 3-4 mm di spessore. Arrotolatela intorno al matterello, infine srotolatela nello stampo. Pigiare per far aderire bene la pasta e poi eliminate gli eccessi con un coltellino. Bucherellate la base coi rebbi di una forchetta e versate $\frac{3}{4}$ del formaggio grattugiato. Poi la pancetta, la crema

e aggiungete la restante parte di formaggio. Cuocete la quiche lorraine in forno statico a 180° per circa 50-60 minuti. Non vi resta che attendere qualche minuto prima di servirla!



Moussaka (Grecia)

Curiosità

A causa del caldo, in Grecia, la giornata lavorativa inizia molto presto. Nessun greco a colazione, può rinunciare a un buon caffè, solitamente freddo, da accompagnare a sfiziose specialità salate.

Ingredienti per 4 persone

- Manzo macinato 500 g
- Maiale macinato 500 g
- Passata di pomodoro 100 g
- Concentrato di pomodoro 25 g
- Cipolle 1
- Sedano 1 costa
- Aglio 2 spicchi
- Zucchero ½ cucchiaino
- Vino rosso 1 bicchiere,
- Alloro 2 foglie
- Cannella in stecche 1
- Anice stellato
- Prezzemolo
- Noce moscata
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe
- Melanzane 1 kg
- Farina 00 (per infarinare)
- Olio di semi di arachide (per friggere)
- Latte intero 500 g
- Yogurt greco 250 g
- Farina 00 50 g
- Burro 50 g
- Noce moscata
- Parmigiano Reggiano DOP
- Pangrattato
- Origano secco

Procedimento

Preparate il ragù: tritate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con un filo di olio e i semi di cumino. Aggiungete il macinato, fatelo rosolare e sfumate con il vino bianco. Unite infine la passata di pomodoro, regolate di sale, pepe, origano e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora. Tagliate le melanzane a fette, disponetele su una teglia da forno, salatele e mettetele in forno caldo a 170-180° per circa 15 minuti. Tagliate le patate a fettine sottili e rosolatele. Disponete sul fondo di una pirofila le patate, distribuiteci sopra circa metà delle melanzane, ricoprite con il ragù di carne e cospargete con parmigiano. Ricoprite il tutto con abbondante besciamella. Spolverate con

parmigiano e mettetelo in forno ventilato a 180° per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate riposare per 5-6 minuti.



Parola d'ordine: qualità

La selezione delle materie prime

I piatti serviti nelle nostre mense scolastiche vengono preparati seguendo nel dettaglio le tabelle merceologiche previste dall'allegato n. 3 del C.S.D.P., utilizzando prodotti di origine biologica e prodotti equo-solidali.

Elenco dei prodotti del commercio equo e solidale

- Banana
- Barretta di cioccolato al latte/fondente
- Bisotti tipo frollini al miele/cacao
- Polpa di frutta: banana-mela, banana-pera

Elenco dei prodotti biologici richiesti

- Prodotti ortofrutticoli freschi
- Pane
- Farina di frumento tenero
- Focaccia (bianca e rossa)
- Pangrattato
- Crackers
- Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)
- Cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato)
- Uova
- Prodotti orticoli surgelati (piselli, spinaci, fagiolini)
- Trota iridea
- Bevanda di soia
- Yogurt
- Pomodori pelati, passata di pomodoro
- Carne Bovina 50%
- Succhi di frutta
- Polpa di frutta
- Frullato di frutta
- Dessert
- Miele
- Marmellata e confettura
- Semolino per la prima infanzia
- Biscottini primi mesi e prima infanzia
- Creme istantanee per la prima infanzia
- Pappa latte per la prima infanzia
- Omogeneizzati di carne, di pesce e di frutta
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Latte fresco intero
- Latte per lattanti e per la prima infanzia
- Carne Avicola 20%

Inoltre, Sodexo ha previsto per il Comune di Roma dei prodotti “migliorativi”, provenienti dall’agricoltura sociale, prodotti solidali, prodotti con referenza IGP e DOP.

| PRODOTTO | CARATTERISTICA | FREQUENZA |
|------------|----------------|--|
| Arance | 100% DOP/IGP | Tutte le volte pervisto in menu - per tutte le utenze |
| Clementine | 100% DOP/IGP | |
| Limoni | 100% DOP/IGP | |
| Mele | 100% DOP/IGP | |
| Pere | 100% DOP/IGP | |
| Susine | 100% DOP/IGP | |

La qualità delle materie prime

I nostri pasti vengono preparati usando prodotti di alto livello e di grande qualità. Sono rispettosi dell’ambiente e del sociale. Locali: perché forniti da aziende che producono entro un raggio di 300 km dal Campidoglio.

Elenco dei prodotti a 300 Km

- Uova biologiche
- Kiwi
- Prodotti orticoli freschi biologici
- Patate biologiche
- Pomodori pelati normali interi o non interi
- Pesto alla genovese
- Legumi secchi
- Cerali in granella biologici
- Marmellata e confettura biologiche

L'Educazione è servita!

Insegniamo ai bambini la cultura dell'alimentazione attraverso campagne informali con immagini e testi adatti ad ogni età, dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di primo grado. In questo modo, costruiamo per loro un futuro più consapevole.

Lo spreco alimentare

Facciamo un patto: possiamo diventare eroi della Terra, solo con piccoli gesti quotidiani! Ecco un'avventura divertente per i bimbi delle scuole del Municipio I di Roma: impariamo insieme a ridurre lo spreco e proteggere l'ambiente con messaggi semplici e consigli facili da mettere in pratica.

L'educazione alimentare

Conoscere gli alimenti, le loro proprietà e il rispetto della stagionalità, sono le basi su cui fondare una corretta alimentazione.

Grazie ad un programma di attività studiate in base all'età, i bambini sono guidati alla scoperta di nuovi sapori e stimolati all'assaggio di alimenti fondamentali come frutta, verdura e legumi. Come? Attraverso storie, filastrocche, attività di manipolazione e giochi che stimolano i cinque sensi.

Le giornate del gusto

Attraverso una serie di appuntamenti ludico-educativi, in accordo con l'Amministrazione Capitolina, vengono proposti dei menu "speciali" come, ad esempio, le giornate dedicate ai 5 colori del benessere, i menu dedicati alla cultura romana, volti alla sensibilizzazione anti spreco alimentare e del riciclo. Il pranzo a scuola diventa quindi un momento di socializzazione, formazione e divertimento condiviso.

Mangiare sano

A colazione cosa mangiamo

La prima colazione è importante per ripristinare energie e introdurre di nuove. Per una buona prima colazione è importante prendersi il tempo necessario e rilassarsi. Consumare un pasto equilibrato con carboidrati, vitamine, minerali e proteine è fondamentale. La tradizionale colazione italiana a base di latte, pane, marmellata e frutta è un'ottima scelta nutrizionale.

La merenda e gli spuntini

Lo spuntino a metà mattina e a metà pomeriggio consente a bambini e ragazzi di mantenere costante l'attenzione durante l'impegno scolastico e li accompagna ai pasti principali con il giusto appetito.

Il pranzo e la cena

Il pranzo, nelle abitudini alimentari degli italiani è sempre stato considerato il pasto più importante della giornata. Questo però non significa esagerare: sovraccaricare l'apparato digerente e impegnare al massimo le funzioni metaboliche ed endocrine a esso collegate,

può comportare disturbi immediati da evitare come sonnolenza, cefalee, diminuzione del rendimento psicofisico, disfunzioni dell'apparato digerente, disturbi metabolici.

La cena è l'occasione per integrare e completare la giornata alimentare, assumendo cibi complementari rispetto a quelli consumati durante il giorno. Il livello di attività dell'organismo si riduce gradualmente la sera per prepararsi al riposo notturno, quindi è importante non eccedere.

Se la sera avremo mangiato il giusto, a livello di qualità e quantità, la mattina ci alzeremo con un sano appetito e avremo voglia di consumare una buona prima colazione.

La dieta circolare: efficiente, energetica e salutare!



L'Educazione ambientale

Introdurre nelle scuole progetti di educazione ambientale suddivisi per età e competenze è estremamente importante: traduciamo nozioni scientifiche complesse, tramite un linguaggio semplice e accessibile. Le nuove generazioni, più sensibili rispetto alle precedenti nei confronti dell'ambiente, rappresentano il futuro del Pianeta ed è importante che siano preparate ad affrontare le numerose sfide ecologiche e climatiche che si presenteranno nei prossimi anni.

Sul portale della ristorazione trovate i nostri quaderni di educazione ambientale: uno strumento dedicato ai bambini, con materiale di approfondimento per insegnanti e famiglie e tante attività da condividere.

La collaborazione con Banco Alimentare

Chi è Banco Alimentare?

Banco Alimentare Lazio è un'organizzazione di volontariato nata nel 1997 da un gruppo di amici che si sono ritrovati nel condividere una finalità sociale e una finalità educativa, nel 2000 è diventata un'associazione vera e propria. È una delle 21 organizzazioni, appartenenti alla Rete Banco Alimentare, guidata dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus.

La finalità comune della rete è quella di contribuire al contrasto della povertà e della esclusione sociale, principalmente attraverso il recupero e la distribuzione gratuita di eccedenze alimentari ad organizzazioni con finalità sociale che si occupano a propria volta di distribuirlo a persone in difficoltà.

Numeri del Banco Alimentare

Banco Alimentare Lazio nel 2022 ha raggiunto i seguenti traguardi:

- Oltre 7000 Tonnellate di cibo distribuito
- 450 Strutture caritative beneficiarie
- 110000 Persone assistite

Percorsi di collaborazione con Sodexo

Insieme al Banco alimentare del Lazio abbiamo progettato una serie di iniziative per bambini, genitori, insegnanti e collettività atte a far comprendere il valore del cibo, il valore che si genera e si accresce in ogni passaggio della filiera: la responsabilità nel non sprecare gli alimenti, l'importanza di conoscere le informazioni legate al cibo e alla sua corretta conservazione.

RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI SUL TERRITORIO DEL MUNICIPIO I DI ROMA



Sodexo nei propri impegni di sostenibilità sociale e ambientale ha anche quello di dare valore al cibo, in ogni fase dalla filiera e della lavorazione e di non sprecarlo, attraverso un'attenta programmazione degli acquisti di derrate in base ai fabbisogni e agli ordini dei propri commensali e di donazioni di eccedenze alimentari ad enti no profit, qualora si verificassero.

Direttamente sul territorio del Municipio I abbiamo il piacere e l'onore di poter contribuire al sostegno della comunità locale bisognosa, attraverso un accordo di collaborazione a scopo di beneficenza sottoscritto con l'ente caritativo Chierici Regolari Somaschi (sede operativa in Roma, presso la Basilica Santi Bonifacio e Alessio in P.zza di Sant'Alessio n.23), che svolge attività di distribuzione dei pasti a persone senza fissa dimora tramite la mensa dei poveri.

Diritti degli utenti

Una gestione trasparente

Vengono effettuate costantemente analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, sui prodotti cucinati, sugli alimenti freschi da consumare e sulle attrezzature (secondo le prescrizioni definite in sede di gara).

Il controllo qualità'

1 Sodexo, in qualità di Azienda responsabile del Servizio di Ristorazione scolastica, adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico/sanitario (HACCP) per la prevenzione dei rischi e dei potenziali pericoli, in tutte le fasi del processo produttivo.

Tale sistema consiste in un'accurata analisi dell'interno processo di produzione dei pasti (compresa la distribuzione), finalizzata a individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici, e di conseguenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli.

2 Il Comune monitora continuamente tutti gli aspetti del Servizio effettuando controlli per garantire il rispetto del Capitolato e delle prescrizioni di Legge, verifiche sul pasto dalla produzione (qualità delle derrate) alla distribuzione (temperatura, gusto e appetibilità).

Il Comune di Roma può effettuare sopralluoghi di controllo presso tutte le cucine del Municipio I, con il personale comunale incaricato.

3 Le ASL e i NAS si riservano di effettuare in qualunque momento verifiche proprie.

La Commissione Mensa

I genitori degli utenti delle scuole dell'infanzia statale e comunale, delle sezioni ponte, della scuola primaria e secondaria di primo grado hanno la possibilità di costituirsi in una Commissione Mensa. La commissione mensa è un organo di verifica composto da una selezione di genitori che conoscono molto bene il servizio di ristorazione, ha un ruolo propositivo che rappresenta un importante raccordo tra l'Amministrazione capitolina, le famiglie e la scuola.

I genitori della commissione mensa possono visitare le cucine, controllare e assaggiare il pasto del giorno, per verificare il nostro operato in assoluta trasparenza, seguendo le regole e le indicazioni del "Manuale Operativo per le attività delle commissioni mensa", allegato n° 8 del C.S.D.P., disponibile sul sito del Comune di Roma.

Modalità di comunicazione

Il portale web

Il portale “Tutti a tavola” è uno spazio digitale di facile navigazione: permette di accedere in pochi click a tutte le iniziative e agli strumenti di educazione ed informazione realizzati da Sodexo. È il sito di riferimento in cui si parla di tutte le tematiche che ruotano attorno al servizio di ristorazione. Qui troverete ad esempio i menu attivi nel Municipio I, compresi quelli sociali e solidali, i ricettari, gli appuntamenti importanti, le Giornate del Gusto con menu tematici oltre ai tantissimi documenti da scaricare dove troverete attività di educazione alimentare e ambientale da realizzare in classe con gli insegnanti o a casa in famiglia. Il portale è rivolto ad adulti e a bambini che attraverso sezioni dedicate avranno la possibilità di informarsi insieme, favorendo il dialogo e lo scambio di informazioni. Il portale è consultabile tramite qualunque devices. Tanti contenuti sono presentati dal Cuoco Rigoldò: la mascotte di Sodexo ideata per dialogare con i piccoli utenti ed essere il loro punto di riferimento creativo. Il suo compito? Insegnare ai piccoli ospiti a nutrirsi in modo sano

e guidarli alla scoperta di nuovi gusti, sapori, con attenzione alla solidarietà e alla sostenibilità, trasferendo con efficacia concetti importanti e a volte complessi attraverso la sua simpatica empatia.

La web-app SoHappy

SoHappy 2.0 è uno strumento di consultazione del menu aggiornato in tempo reale, con tante informazioni relative al servizio di ristorazione scolastica. SoHappy 2.0 offre la possibilità di creare un profilo di accesso “studente” o “genitore” rilasciando contenuti personalizzati per i bambini e famiglie. SoHappy 2.0 garantisce il massimo dell’accessibilità: si tratta di un’applicazione web accessibile tramite computer attraverso browser all’indirizzo www.so-happy.it o inquadrando il QR Code qui sotto con il tuo smartphone o tablet. Buona navigazione!



Contatti

Sodexo Italia - Filiale di Roma:

Via Avignone, 12

00134 Roma

Tel: 06 6509311

E-mail: [sodexoroma.fms.](mailto:sodexoroma.fms.it@sodexo.com)

it@sodexo.com

