

RISULTATI TEST: QUANTO SEI INFORMATO SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO?

Da 0 a 7 punti: informazione scarsa, vai sul sito

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica> per migliorarla

Da 8 a 10 punti: informazione sufficiente, vai sul sito

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica> per integrarla

Da 11 a 15 punti: informazione buona, vai sul sito

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica> .per approfondirla

16 punti: informazione eccellente, vai sul sito

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica> per tenerti sempre aggiornato

1. **VERO** Il costo del pasto è composto da una quota fissa e da un costo per ogni singolo pasto usufruito. La quota fissa è stata ridotta per le fasce più alte del 33% - che passano da 302 a 202 euro per le scuole primarie e da 60 a 40 euro per le scuole secondarie di primo grado. Per le fasce comprese tra 3200 e 9400 la quota cala progressivamente in percentuale. (delibera Citta di Torino 2019 01147/007)
2. **FALSO** Il costo per ogni singolo pasto usufruito varia da 1,27 per le fasce ISEE più basse fino ad un massimo di 5,32 euro. Il costo medio del pasto è quindi 3,9 inferiore a 5 euro. Queste tariffe non subiscono adeguamento ISTAT dal 2016. (Delibera Città di Torino 2016 1419/024). Anche aggiungendo la quota fissa il costo medio del pasto è inferiore a 5 euro, pari a 4,75
3. **FALSO** il Servizio fornisce menu diversi ogni settimana che variano in base alla stagionalità invernale, primaverile, estivo
4. **VERO** il Servizio prevede menu alternativi privi di carne di maiale, di tutti i tipi di carne, di carne e pesce e di tutte le proteine animali su richiesta delle famiglie, oltre a fornire menu personalizzati per quegli utenti che, a causa di patologie certificate collegate all'alimentazione, non possono consumare il vitto comune
5. **VERO** La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli (patate, pomodori, peperoni, cavolfiori, broccoli, cavoli, verze, melanzane, cipolle, porri, zucchine, insalata, kiwi, albicocche, prugne, susine, mele, pere e pesche), prodotti con metodo biologico o col metodo della produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, sono di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte). L'utilizzo di prodotti di provenienza locale, cioè di approvvigionamenti prossimi ai diretti produttori, privilegia forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori, consente di limitare i passaggi intermedi, inoltre educa alla conoscenza dei prodotti tipici, garantisce freschezza e stagionalità dei prodotti, offre garanzia di qualità e sicurezza alimentare, riducendo infine i livelli di inquinamento a sostegno dell'ambiente. La restante ortofrutta

deve provenire da coltivazioni biologiche, cioè deve essere coltivata senza utilizzare pesticidi, di filiera italiana. La pasta utilizzata nei menu è tutta biologica.-

6. **VERO** E' prevista la fornitura dei prodotti di filiera interamente piemontese (cioè dalla materia prima al prodotto finito realizzato in Piemonte), tra i quali burro, carni avicole di pollo, latte fresco alta qualità, yogurt naturale/alla frutta biologico. I seguenti prodotti devono essere di filiera interamente italiana: Prosciutto cotto, Tacchino, Farina di mais, Olio di oliva extra vergine, per la cottura degli alimenti, Carne di suino, Formaggi freschi e a media stagionatura, Pomodori pelati/Polpa di pomodoro, Succhi di frutta, purea di frutta biologici, Confettura extra di frutta/gelatine biologici, Aceto rosso/bianco, Piante aromatiche. Per quanto riguarda la carne bovina tutta quella distribuita nelle scuole pubbliche torinesi è rigorosamente di bovini proviene da allevamenti che rispettano un disciplinare che prevede che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione). Le carni bovine di razza piemontese sono etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisce la completa rintracciabilità del prodotto.
7. **VERO** Frutta e verdura devono essere di stagione. Per la frutta Il capitolato d'appalto ha previsto un'apposita tabella nella quale sono riportate – per ogni mese – i tipi di frutta da somministrare agli utenti del servizio
8. **VERO** I PRODOTTI D.O.P. previsti sono: Parmigiano Reggiano, Grana Padano piemontese, Prosciutto crudo di Parma, Toma piemontese , Bra piemontese, Raschera piemontese. La bresaola deve essere I.G.P.
9. **VERO** I menu della Città di Torino di tutti gli ordini di scuola sono annualmente sottoposti al parere del Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL – Torino che li valida, dopo averne controllato il rispetto delle Linee Guida Ministeriali per la Ristorazione scolastica.
10. **VERO** La rintracciabilità dei prodotti alimentari (materie prime e prodotti finiti) è richiesta dalla normativa vigente; i controlli che vengono effettuati da personale specializzato per conto della Città verificano che le aziende affidatarie del servizio si attengano scrupolosamente alle prescrizioni normative in materia di tracciabilità e rintracciabilità
11. **VERO** I genitori componenti delle Commissioni Mensa possono assaggiare i singoli piatti previsti in menu ed esprimere dei giudizi in merito alla gradibilità ed alle qualità organolettiche della pietanza assaggiata mediante un'apposita piattaforma on line (Prisma Mensa); qualora Il genitore desideri consumare l'intero pasto, deve provvedere al pagamento del relativo costo.
12. **FALSO** I controlli presso ogni singola sede scolastica vengono effettuati non solo da personale interno alla Divisione Servizi Educativi appositamente formato ma anche da personale qualificato del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino a seguito di un'apposita convenzione; Il Laboratorio Chimico effettua periodicamente anche dei controlli nei magazzini e centri di cottura (stabilimenti) delle aziende affidatarie del Servizio di Ristorazione che forniscono sia le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti nelle scuole del preobbligo (che sono dotate di cucina interne) sia i pasti in legume fresco –caldo (i c.d. pasti veicolati: pasti che vengono cucinati nella mattinata nei centri di

cottura e successivamente trasportati nelle scuole) alle scuole dell'obbligo (scuole primarie e secondarie di I grado, che non sono dotate di cucina interna)

13. **VERO** il capitolato d'appalto prevede irrogazione di apposite sanzioni in caso di riscontrate inadempienze da parte delle ditte affidatarie del servizio
14. **VERO** nei nidi e nelle scuole d'infanzia si adoperano stoviglie riutilizzabili (posate, piatti e bicchieri) che vengono giornalmente sanificate nelle lavastoviglie di cui ogni singolo plesso è dotato. Dall'anno 2013 le stoviglie riutilizzabili vengono adoperate anche dalle bambine e dai bambini delle scuole dell'obbligo (scuole primarie e secondarie di I grado); queste scuole, a differenza delle scuole del preobbligo, non avendo una cucina interna non sono dotate di apposite lavastoviglie; pertanto, ogni giorno, le aziende provvedono, - nella mattinata - a consegnare posate, piatti e bicchieri in ogni singolo plesso scolastico e, dopo il loro utilizzo, le stesse aziende provvedono a ritirare lo stovigliame utilizzato per trasportarlo in appositi centri di lavaggio per la pulizia e sanificazione: il trasporto delle stoviglie nelle scuole e il successivo ritiro viene fatto con mezzi ecosostenibili (alimentati a metano)
15. **FALSO** Il cibo che resta non distribuito nelle gastronomie delle linee self service dei refettori è molto poco ed è il risultato di un impegno su diversi fronti: formazione continua del personale delle aziende affidatarie sulla porzionatura dalle ditte stesse, ma anche dalle dietiste dell'ASL /SIAN; prenotazione puntuale dei pasti (si paga a consumo e non a forfait); percorsi di educazione alimentare attuati periodicamente nelle scuole e che coinvolgono a vario titolo attori diversi che perseguono come obiettivo comune il benessere delle bambine e dei bambini in una realtà sostenibile (ASL /SIAN, Città di Torino, Camera di Commercio, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Ufficio Scolastico Regionale, Università).
16. **FALSO** Il pane e la frutta (che, per la loro conservazione, non necessitano di particolari attrezzature refrigeranti o riscaldanti) avanzati nei refettori delle scuole dell'obbligo (nel preobbligo gli "avanzi" sono irrilevanti) sono raccolti ogni giorno dalle ditte fornitrici dei pasti e recapitati ad associazioni per il fabbisogno degli indigenti (legge cosiddetta Buon Samaritano -2004); inoltre è consentita la raccolta degli avanzi da parte di associazioni animaliste regolarmente iscritte all'albo regionale: questi ultimi sono di solito utilizzati per il sostentamento di colonie feline.