



I numeri

- Ogni giorno circa 40 mila bambine e bambini usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica nei 350 plessi scolastici della Città, di cui 180 sono dotati di cucina nelle scuole.
- I pasti sono preparati ogni mattina in 4 centri di cottura e consegnati con una flotta di 50 mezzi. Sono circa 1000 gli addetti impegnati nel servizio.

Per chi non si è iscritto o ha rinunciato

- Alle famiglie non ancora iscritte al servizio di ristorazione scolastica, o che hanno rinunciato, ricordiamo che è sempre possibile iscriversi informando la segreteria didattica della scuola di appartenenza.



CITTA' DI TORINO



ristorazione
scuole torino

Imparare a mangiare in modo corretto

- Un'alimentazione equilibrata è il primo passo per mantenere un adeguato stato di salute. La varietà dei gusti, la giusta quantità, la stagionalità fanno parte delle conoscenze che possono essere apprese nel contesto scolastico attraverso i percorsi di Educazione Alimentare che la Città, insieme a vari partner, offre ad insegnanti, genitori, allieve e allievi.

Abbiamo un solo pianeta

- Uso di mezzi di trasporto ecologici, riduzione degli imballaggi, prodotti di pulizia ecologici, uso di stoviglie e posate riutilizzabili, tovaglioli in carta riciclata ed attenzione ad evitare sprechi di cibo: sono tutti elementi di un progetto unitario di attenzione all'ambiente.



info

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica

RISTORAZIONE SCOLASTICA
INFORMAZIONE ALLE FAMIGLIE
ANNO SCOLASTICO 2019-20

Gentili famiglie

la Città di Torino è stata la prima città in Italia ad offrire la ristorazione scolastica ed è in possesso della Certificazione di Qualità ISO 9001:2015, insieme alle imprese affidatarie del servizio.

La Città ha a cuore il benessere di tutte le bambine e i bambini della scuola da 0 a 14 anni, e pone in essere tutta l'attenzione necessaria ad offrire una ristorazione scolastica per una sana e corretta alimentazione, che rispetti le diverse necessità ed esigenze e salvaguardi l'ambiente.

Ho visitato tutti i centri di cottura per conoscere in prima persona il modo in cui ogni mattina il cibo viene preparato, consegnato e servito nelle scuole.

L'importanza per la Città della ristorazione scolastica anche come momento educativo è testimoniata anche dalla riduzione della quota d'iscrizione approvata per l'anno scolastico 2019/2020.

Nel pieghevole troverete alcune informazioni sintetiche come promemoria che vi invito ad approfondire sul nostro portale per la ristorazione scolastica

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica

Vi ringrazio per l'attenzione.

L'Assessora all'Istruzione
e all'Edilizia Scolastica

Riduzione dei costi per le famiglie

- Nell'anno scolastico 2019-20, le tariffe dei singoli pasti consumati nelle scuole dell'obbligo, così come le tariffe dei nidi e della ristorazione scolastica nella scuola d'infanzia, non subiranno rialzi, perché non sarà applicato il tasso d'inflazione annuo programmato.
- Da settembre 2019 è prevista una riduzione della quota fissa del 33% per le famiglie con ISEE superiore a 32 mila euro che hanno contribuito maggiormente al sistema solidaristico su cui si fonda il sistema tariffario del servizio di ristorazione, passando nelle scuole primarie dagli attuali 302 a 202 euro e nelle scuole secondarie di primo grado da 60 a 40 euro. Per le fasce comprese tra i 32.000 e 9.400 euro la quota cala progressivamente in percentuale - vedi tabella. Sotto i 9.400, prima fascia in cui il pasto è fornito ad un costo molto contenuto, non è prevista riduzione.
- La riduzione del costo a carico delle famiglie non avrà ripercussioni sulla qualità e la quantità del pasto.

Fasce ISEE (Euro)		Quota fissa annuale		Tariffa per ogni pasto
		Scuola primaria (5 rientri settimanali)	Scuola secondaria di primo grado	
00,00	5.000,00	44,00	9,00	1,27
5.001,00	6.800,00	71,00	14,00	2,13
6.801,00	9.400,00	106,00	21,00	3,19
9.401,00	12.200,00	135,00	27,00	3,85
12.201,00	15.000,00	150,00	30,00	3,90
15.001,00	19.500,00	160,00	32,00	4,56
19.501,00	24.000,00	170,00	34,00	4,61
24.001,00	28.000,00	190,00	38,00	5,22
28.001,00	32.000,00	196,00	39,00	5,27
oltre	32.000,00	202,00	40,00	5,32

Alimenti selezionati e cucinati con cura

- Uno staff specializzato della Divisione Servizi Educativi cura la creazione di 30 menu diversi che variano a seconda della stagionalità e permettono di soddisfare scelte alimentari a cui si aggiungono tutti i menù personalizzati necessari ai bambini con patologie (circa 850), garantendo l'alta qualità delle materie prime utilizzate, con inserimento di prodotti a filiera corta, prodotti di alta qualità DOP, biologici ed equo solidali.

Controlli severi e ascolto delle famiglie e delle Commissioni Mensa

- In quasi tutte le scuole sono presenti le Commissioni Mensa, costituite da genitori e insegnanti che collaborano con il servizio di ristorazione scolastica per monitorare la gradibilità dei pasti e le modalità di erogazione del servizio, controllando che le imprese di ristorazione rispettino le prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto e riportando suggerimenti e reclami che giungono dalle famiglie, avvalendosi di un'apposita piattaforma online.
- La preparazione e la consegna dei pasti sono sottoposte a controlli puntuali a cura del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, delle Commissioni Mensa e di personale interno appositamente formato. Per valutare anche la percezione soggettiva è stato avviato un progetto di Customer Satisfaction in collaborazione con l'Università di Torino.

