

LA CARTA DEI VALORI DELLA BUONA MENSA

Gruppo genitori assaggiatori



1. Introduzione e Finalità: Un Patto per la Comunità e la Cura

Avanziamo insieme in quella che abbiamo chiamato **“Ribellione Gentile”**.

Ci siamo dati come finalità il benessere della comunità e la ricostruzione del paesaggio che ci circonda.

Abbiamo deciso di farlo tutti insieme, bambini, genitori, scuole, enti locali, imprenditori agricoli e enti del terzo settore.

Lo abbiamo messo in atto attraverso un progetto collettivo che prende il nome di **Santi Paduli**. Un progetto sostenuto da Fondazione con il Sud e condiviso con l'Unione dei Comuni delle Terre di Mezzo. Un progetto fatto di atti di “cura”, che tutti insieme stiamo realizzando giorno dopo giorno e che ha il suo cuore nella **condivisione di una buona politica alimentare**.

Crediamo, oggi ancora più di ieri, che, a partire dalla mensa scolastica, un luogo fondamentale per il benessere dei nostri bambini, si possa contribuire a coltivare un paesaggio **buono, sano e bello**.

Abbiamo insieme partecipato alle **“parate”**, ai **“banchetti della ribellione gentile”** in cui abbiamo imparato a fare **“La Buona Mensa”** e costruito dei patti tra agricoltori e cuochi e tra cuochi e bambini, abbiamo avviato il servizio mensa, i laboratori didattici e i primi interventi di rigenerazione del paesaggio del Parco Paduli con gli eventi di **“Terra Matta”**.

Lo sapevate che con i pasti serviti l'anno scorso abbiamo rigenerato circa 43 ettari di campagna abbandonata producendo dei buoni legumi, ortaggi, cereali e frutta... e coinvolto circa 16 aziende agricole del territorio?

Oggi siete chiamati a stringere un nuovo patto. Quello dei **“Genitori Assaggiatori”**. Che ha la finalità di coinvolgere ancor di più i genitori e renderli consapevoli dei valori su cui si fonda il servizio della **“La Buona Mensa”**. Ma per farlo occorre aderire alla **Carta dei Valori**.

La **Carta dei Valori** stabilisce i principi di partecipazione e le norme di condotta per i genitori che aderiscono al **Gruppo Assaggiatori**.

Lo scopo è duplice:

1. **Promuovere una cultura condivisa** del cibo, del benessere e della sostenibilità ambientale.
2. Rafforzare la fiducia nel servizio di ristorazione scolastica, **favorire la partecipazione** delle famiglie alla vita scolastica e valorizzare il tempo mensa come momento educativo

I Nostri Valori Guida (Atti di Cura):

I genitori che aderiscono al Gruppo Assaggiatori non sono chiamati a svolgere funzioni ispettive, ma ad **approfondire la realtà della mensa scolastica e collaborare al suo progressivo miglioramento**. Richiamiamo i valori della gentilezza, del rispetto, della collaborazione, della responsabilità e dell'ascolto reciproco. La partecipazione è vista come un **"Atto di Cura"**

Priorità assoluta è **la tutela del benessere dei bambini**.

2. Obiettivo della Presenza in Mensa: Partecipazione e Dialogo

L'approccio del progetto è garantire trasparenza, valorizzare il dialogo costruttivo e mantenere un clima educativo-collaborativo.

Il Ruolo del Genitore Assaggiatore:

- Accrescere la consapevolezza sul tempo mensa come momento educativo.
- Osservare l'esperienza dei bambini in un'ottica di **partecipazione, non di giudizio**.
- **Suggerire eventuali miglioramenti** attraverso strumenti condivisi e trasparenti.
- Favorire il dialogo tra scuola, gestore del servizio e tutte le famiglie.

In tal modo si collabora a prendere decisioni importanti per il miglioramento del servizio di ristorazione scolastica.

3. Modalità di Candidatura e Accesso

Per garantire equità, rappresentatività, sicurezza e ordine:

Candidatura	È aperta a genitori/tutori degli alunni iscritti al servizio mensa, inviando la candidatura a ciao@santipaduli.it
Criteri	Si applicano criteri di selezione/rotazione per garantire equità e rappresentatività.
Formazione	È richiesta una Formazione obbligatoria . La formazione avviene sia attraverso incontri mirati su temi specifici con il supporto di esperti e sia durante la visita coadiuvati dal personale della mensa
Numero Massimo	Per garantire sicurezza e ordine, è previsto un massimo di 2 genitori per plesso .
I giorni di visita	Sarà reso pubblico un calendario, in cui in ogni mese è prevista la "settimana degli assaggiatori".
Comunicazione	I due genitori che intendono aderire alla "settimana degli assaggiatori", dovranno inviare almeno 7 giorni prima una mail a ciao@santipaduli.it in cui riportare i dati anagrafici che dovremo comunicare alla scuola ai fini della "identificazione".

4. Condotta e Norme Igienico-Sanitarie

Il rispetto delle norme igieniche e di condotta è fondamentale per non alterare l'ambiente educativo.

Norme Igieniche Obbligatorie:

- È obbligatoria la **pulizia delle mani** prima dell'accesso agli spazi mensa.
- È vietato introdurre borse, zaini o oggetti personali negli ambienti di somministrazione.
- Per esperire detta attività, i genitori assaggiatori devono astenersi dallo svolgere la loro funzione in caso di malattie infettive o virali in atto, quali malattie da raffreddamento, dell'apparato gastrointestinale o altre forme trasmissibili per via aerea o alimentare.

Assaggio e Osservazione:

- Il genitore assaggia il menù del giorno nelle quantità previste in **un'area dedicata** (tavolo riservato o spazio predisposto).
- Il genitore osserva il momento del pasto: modalità di servizio, clima, atteggiamento dei bambini e tempi.
- La durata massima dell'osservazione deve essere parte del tempo mensa.

5. Limiti all'Interferenza (Atto di Rispetto)

Durante la visita, il genitore assaggiatore **non può**:

- Interferire con il personale durante il servizio.
- Dare indicazioni ai bambini o modificare le loro abitudini alimentari.
- Utilizzare cellulari per fare foto o video.
- Commentare ad alta voce o influenzare l'esperienza del pasto.
- Accedere a spazi non autorizzati.

6. Rilevazione e Gestione del Feedback (Strumenti di Co-Progettazione)

La scheda di rilevazione è lo strumento trasparente attraverso il quale i genitori suggeriscono eventuali miglioramenti.

La Scheda di Rilevazione:

- La compilazione è **obbligatoria e non anonima**, con firma del genitore.
- La scheda deve includere la valutazione dell'ambiente e organizzazione del servizio, gradimento osservato e monitoraggio visivo della percentuale di consumo/scarti.
- La scheda deve essere inviata al referente mensa o al gestore, di norma **entro 48 ore**.

Le schede sono raccolte in un archivio digitale organizzato per anno scolastico.

Momenti di Confronto e Aggiornamento:

Sono previsti **incontri periodici (1–2 all'anno)** tra scuola, gestore della mensa, rappresentanti dei genitori e rappresentanti dell'Unione dei Comuni per la **condivisione dei risultati** delle schede di rilevazione e la discussione di eventuali proposte di miglioramento.

Questa Carta ci accompagna lungo l'intero anno scolastico come una promessa viva: cresce, si rinnova e si arricchisce grazie alle voci dei bambini, dei genitori e ai cambiamenti della comunità. Anno dopo anno, diventa seme di rigenerazione del territorio e nutrimento per una politica alimentare condivisa, dove la mensa non è solo un servizio, ma un gesto quotidiano di cura.

 
santipaduli.it

Info: ciao@santipaduli.it t
+39 377 5341053