
 <b>CITTA' DI TORINO</b>	<b>RISULTATI DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI</b>		
	<b>Carta della Qualità dei servizi di RISTORAZIONE SCOLASTICA</b> <b>Link alla Carta della Qualità:</b> <a href="http://www.comune.torino.it/progettoqualita/pdf/ristorazione ScuoleInfanzia.pdf">http://www.comune.torino.it/progettoqualita/pdf/ristorazione ScuoleInfanzia.pdf</a> (valido per le carte qualità: NIDI D'INFANZIA - SCUOLA D'INFANZIA - SCUOLA ELEMENTARE - SCUOLA MEDIA)		
	aggiornata al: 31/12/2022	Pag. 1 di 1	

Servizio	Aspetto di qualità	Standard di qualità	Risultato 2020	Risultato 2021	Risultato 2022
Publicazione menù entro i tempi previsti Servizio standard	Menù base	Publicazione sul portale ristorazione entro il 30 agosto	Publicazione menù entro i tempi previsti	Publicazione menù entro i tempi previsti	Non presente
Servizio di base	Erogazione del menù	Variazioni del menù gestite secondo le modalità stabilite nel 99% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi
Menù alternativo	Disponibilità del menù alternativo	Attivazione e soppressione entro 10 giorni dalla richiesta nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 98% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi
Segnalazioni reclami suggerimenti	Tempi di risposta alle segnalazioni	Entro 30 giorni dalla presentazione	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi
Controllo sul servizio	Fornitura di carne bovina di razza piemontese	Appartenenza alla razza piemontese della carne bovina distribuita nel 98% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 96% dei casi	Standard rispettato nel 94% dei casi
	Fornitura di ortofrutta biologica/produzione integrata	L'ortofrutta è biologica/produzione integrata nel 97% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 97% dei casi

Controllo sul servizio	Sicurezza alimenti e idoneità dei locali e delle attrezzature	Effettuazione di almeno due controlli all'anno in ogni scuola (uno svolto da personale interno e uno personale esterno del laboratorio incaricato) nel 99% delle scuole	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi
		Effettuazione di almeno quattro controlli all'anno presso ogni Centro di Cottura delle Imprese di Ristorazione effettuato da personale esterno del laboratorio incaricato 100% dei casi.	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi	Standard rispettato nel 100% dei casi