



MENU RISTORAZIONE SCOLASTICA a.s.2021 - 2022
Comune di Laterina-Pergine

LA TABELLA DIETETICA è stata formulata secondo le indicazioni
Livelli Raccomandati di Assunzione e Nutrienti" (LARN) 2014
Linee Guida Refezione Scolastica della Regione Toscana anno 2016
Linee Guida Nazionali per la ristorazione Scolastica (Ministero della salute 2010)
La pianificazione delle tabelle dietetiche è a cura della dott.ssa Sandra Bonannini – dietista

Il menù è rivolto a :

Bambini dai 3 ai 6 anni	▶ SCUOLA DELL'INFANZIA
Bambini dai 6 ai 10- 11 anni	▶ SCUOLA PRIMARIA
Bambini dagli 11 ai 14 anni	▶ SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

E' previsto :

Menù autunnale	da Ottobre a Dicembre articolato su <u>n°4 settimane</u>
Menu invernale	da Gennaio a fine Aprile articolato su <u>n° 8 settimane</u>
Menu primavera-estate	da Maggio a fine Luglio articolato su <u>n° 5 settimane</u>

INFORMAZIONI GENERALI SULLA TABELLA DIETETICA

Il menu proposto si caratterizza per la ricerca della qualità e per il rispetto ai sapori e delle tradizioni del territorio.
Si ispira alla modello della **dieta mediterranea**, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, verdure , frutta , legumi pesce e olio extravergine di oliva.

E' incentivato l'uso di verdura proposta non solo come contorno ma anche come ingrediente base di primi e secondi piatti.

Alcuni dei prodotti utilizzati sono provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici ,locali , filiera corta.

Si utilizzano solo alimenti prodotti certificati e nazionali .

I NOSTRI INGREDIENTI

PANE toscano senza sale o integrale prodotto del territorio con **farine toscane** – (panificio Merlotti Arezzo)

PAGNOTTELLE senza glutine

PANE APROTEICO

GALLETTE di riso e/o mais

PASTA di semola di grano duro comune, **Grani italiani (Pastificio Fabianelli)**

PASTA all'uovo per lasagne

PASTA per lasagne senza uovo

PASTA senza glutine

PASTA aproteica

PASTA di farina di legumi

RISO parboiled, Farro

CARNI suine allevate e macellate in Toscana

CARNI avicunicole fresche nazionali: pollo (allevato a terra) e tacchino

CARNE BOVINA fresca da bovini adulti, vitelloni allevati e macellati in fattorie italiane.

PESCE surgelato, platessa , merluzzo, totani.

PROSCIUTTO COTTO di coscia suina nazionale ,senza glutine, polifosfati lattosio e caseinati.

PROSCIUTTO CRUDO di suini allevati e macellati in Toscana

LATTE 100% italiano parzialmente scremato UHT per cucinare. Biologico

YOGURT fresco da latte vaccino , al naturale o con frutta Biologico

YOGURT di soia

BURRO utilizzato in piccole quantità

FORMAGGI: Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella stracchino e ricotta da latte 100% italiano , Pecorino Toscano, ricotta fresca vaccina – latte italiano Bio. **Formaggi semistagionati di latte vaccino e ovino di produttori locali** (progetto in fase di sviluppo)

UOVA pastorizzate, refrigerate. Uova fresche 1^ categoria **BIOLOGICHE** (per i pasti speciali)

ORTAGGI freschi . Non si utilizzano ortaggi in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati).

PASSATA DI POMODORO da pomodori nazionali

VERDURE SURGELATE: fagiolini, spinaci, bietola e piselli

LEGUMI biologici secchi quando previsti come contorno

LEGUMI in scatola certificati senza glutine

FRUTTA fresca di stagione, nazionale (banana del Commercio Equo e Solidale)di provenienza locale, regionale o nazionale, **non si distribuisce frutta proveniente da altri paesi anche se appartenenti alla CE.**

FARINA di grano tenero 00,

PANE GRATTATO comune

FARINA , PAN GRATTATO senza glutine o aproteica per pasti speciali

CONDIMENTI:

Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima garantita 24 mesi

Olio extra vergine d'oliva biologico per il condimento a crudo, produttori locali

Olio extra vergine d'oliva per la cottura

Olio di mais, in piccole quantità, per ungere le teglie

Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (preparato con verdure fresche)

Erbe aromatiche: cipolla, aglio, prezzemolo, rosmarino , salvia , ecc..

Spezie : origano, peperoncino , zafferano

Sale marino fortificato con iodio

Non vengono utilizzati alimenti precotti, additivi quali conservanti e/o coloranti.

NON VENGONO UTILIZZATI ALIMENTI O INGREDIENTI PROVENIENTI DA PAESI DOVE SONO IN CORSO CONFLITTI O SFRUTTAMENTO MINORILE O DI GENERE

LA COTTURA DEI CIBI

E' assolutamente vietato l'uso di ingredienti o alimenti geneticamente modificati (O.G.M.) come previsto dalla L.G. del 26/04/2000.

Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino (*nel centro cottura di riferimento*) , immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.

E' assolutamente vietato il riciclo delle pietanze avanzate e/o parti di esse non utilizzate

E' vietato l'uso di prodotti preconfezionate e/o precotti : hamburger, polpette sono preparati giornalmente presso il centro cottura ecc...

E' vietato l'uso di grassi idrogenati, olio di colza e palma, esaltatori di sapidità, dadi anche se vegetali ed estratti di carne

E' escluso l'uso di margarina, di panna, lardo, strutto; l'uso del burro è limitato alla preparazione della besciamella per le lasagne ed al condimento (una tanto) del primo piatto .

Per insaporire le pietanze si utilizzano **aromi freschi ed ortaggi** : prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, carota, sedano, aglio, cipolla, secondo la disponibilità e stagionalità

Si utilizza **sale marino iodato**, limitando al minimo indispensabile

Vengono privilegiate le **TECNICHE** di **COTTURA** che mantengono inalterati i caratteri organolettici e nutrizionali dei cibi : lessatura in acqua ,cottura al vapore, cotture al forno, cottura brasata o stufata

Non è mai prevista la frittura, tutti i piatti `impanati' vengono cotti in forno senza aggiunta di grassi di cottura.

Nel caso delle impanatura l'uso dell'uovo è previsto solo per il pesce; mentre le carni sono solo ripassate con pane grattato.

PREPARAZIONE DEI PIATTI

Pasta (bio e comune) di grano duro prodotta con farine toscane o nazionali, Pastificio Maltagliati

Pasta all'uovo secca , Barilla

Ravioli ricotta e spinaci sono surgelati

Primi piatti asciutti:

- Pasta al pomodoro e pasta alla pomarola: pomodoro pelato nazionale , odori, basilico, aglio, cipolla e olio EVO

- Pasta rosé : pomodoro e latte parzialmente scremato
- Pasta con ricotta e pomodoro : ricotta vaccina e pomodoro cotto.
- Pasta al pesto: preparato con basilico fresco, non confezionato.
- Pasta al pesto d'inverno: il basilico è sostituito da foglie di cavolo nero stufato o da spinaci freschi, scottati.
- Pasta al ragù di verdure: sedano, carota, cipolla (le verdure possono essere in piccoli pezzi o in crema)
- Pasta alla pizzaiola : pomodoro,capperi ,origano - NO formaggio
- Pasta all'erbette: trito di erbe aromatiche tipo basilico, erba cipollina, prezzemolo.
- Pasta marinara : pomodoro, capperi, aglio

Minestra :

- Passato o crema di verdura fresca di stagione , con aggiunta di pastina, riso, crostini di pane tostato o integrale, senza grassi aggiunti, senza latte.
- Crema di legumi, preparata con legumi secchi, cipolla, carota e brodo vegetale, con aggiunta di pasta, riso o crostini di pane tostato toscano o integrale.

2° piatto (con rotazione settimane vengono distribuite carne bianca e rossa, pesce , polpette di verdure , uova , piatti freddi a base di prosciutto crudo o cotto e formaggi freschi e semi- stagionati di latte pastorizzato vaccino e di pecora :

Piatti a base di carne

Polpette : carne macinata di vitello o tacchino, pane ammollato, uovo

Hamburger di carne : vitello o tacchino con pane

Scaloppine di pollo, tacchino, maiale magro sono infarinate (farina senza uovo) e cotte in brasiera – teglia in forno , oppure con aggiunta di limone, salvia, succo di agrumi.

Bocconcini o cotoletta di pollo o tacchino croccanti sono impanati con pane grattato (*se non specificato non contengono uovo*)

Le carni sono fresche , nazionali certificate

Il maiale è allevato e macellato in Toscana

Il pollame (fornitori vari) è allevato a terra.

Piatti a base di pesce: merluzzo (per le hamburger e le polpette) o filetti di platessa, straccetti di totani: gratinato al forno, , erbe aromatiche (*bagnati nell'uovo ed infarinati con farina o pan grattato*)

Il pesce surgelato provenienti da zone Fao autorizzate

Piatti a base di uovo (uovo fresco pastorizzato conservato in tetra pack da lt. 1; vengono utilizzate uova cat. 1 solo per le diete speciali)

Frittata di solo uovo di gallina di 1Cat.allevate a terra

Frittata di verdure :uovo, verdure di stagione, latte e parmigiano

Crocchette di verdure : uovo, patata, verdure, cotte al forno

Piatto freddo: stracchino, ricotta, mozzarella, caciotta fresca di latte di pecora pastorizzato, fontina, prosciutto crudo magro o prosciutto cotto.

Su suggerimento delle linee guida che invitano ad una riduzione dell'uso dei salumi (ricchi in sale) e per il contenuto in calcio si predilige il

formaggio anziché il salume.

Per gli asili nido e le scuole d'infanzia si preferisce utilizzare formaggi a pasta dura e prosciutto cotto ; prosciutto crudo, mozzarella e stracchino solo a seguito di un'esplicita richiesta delle insegnanti.

Il prosciutto crudo proviene da maiali allevati macellati in Toscana.

Il prosciutto cotto è senza conservanti e senza glutine

Piatti a base di uovo

Crocchette: verdure + patate + uovo

Contorni:

Verdure crude	Verdure cotte
Tutta verdura di provenienza nazionale e quando disponibile locale e bio	
Insalata verde o di stagione del tipo lattuga, radicchio, rucola Insalata mista : lattuga , radicchio, cavolo cappuccio, finocchio, pomodoro (a seconda della stagione) , rucola Carote julienne o bastoncino Pomodoro da insalata Cavolo cappuccio julienne Cetrioli a mezzaluna Finocchi julienne o bastoncino Nel periodo primavera estate alle insalate potrà essere aggiunto del mais nella quantità di g. 10 a bambino	Cavolfiore lesso o in brasiera , cime di rapa o broccoli Bietoline rosse Bietola , spinaci, lessi o saltati con aglio e olio Cavolo cappuccio stufato Zucchine ,lesse al pomodoro, trifolate Finocchi stufati o trifolati, lessi gratinati (senza besciamella) Carote, fagiolini , finocchi lessi Fagiolini lessi Misto di verdure al forno, gratinate con pan grattato (no besciamella o formaggio) , o lesse. Misto di verdure lesse

- Patate lesse con olio e prezzemolo
- Legumi (fagioli secchi) vengono ammolati e cotti , serviti conditi con olio EVO a crudo
- Piselli Surgelati cucinati in brasiera con olio, aglio e prezzemolo.

Condimenti

Parmigiano reggiano DOP

Sale marino iodato

Olio extravergine d'oliva biologico, produzione locale, sia per le preparazione cotte che per il condimento crudo.

LA DISTRIBUZIONE

Per le norme anti - contagio COVID sono stati eliminati tutti i tipi di "ripassi"; ciò non ha però comportato la riduzione delle porzioni servite.

PASTI SPECIALI

Vi è massima attenzione e disponibilità per la preparazione di pasti per chi ha delle esigenze alimentari particolari. Presso ogni centro cottura è stata individuata una zona dedicata "cucina dietetica" per la preparazione dei pasti speciali. Per garantire sempre un pasto sicuro e di qualità agli utenti che richiedono questo servizio, le diete speciali vengono preparate e confezionate a parte da personale dedicato e formato, che si accerta di evitare rischi di contaminazione e utilizza prodotti sicuri e privi degli allergeni in questione.

Il servizio di cucina dietetica confeziona pasti per:
motivi sanitari: allergie e/o intolleranze alimentari o esigenze cliniche specifiche;
esclusioni di alimenti e/o ingredienti per questioni etico, morali, culturale, religioso.

PASTO SPECIALE PER MOTIVI SANITARI

La **richiesta** per l'attivazione di una "dieta speciale" va fatta **esclusivamente** presentando un **certificato medico** che indichi chiaramente la problematica alimentare e cosa deve essere escluso dalla dieta .

► per garantire un'alimentazione equilibrata e varia, i certificati devono essere validati da medici specializzati in medicina tradizionale del SSN: pediatri o medici specialisti, mentre non possono essere presi in considerazione certificati stilati da personale non medico (es. medicine alternative, naturopati, fitoterapisti, paramedici).

► Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

► I certificati per INTOLLERANZA AL GLUTINE e PER MOTIVI ETICI RELIGIOSI non devono essere ripresentati .
Si suggerisce comunque al genitore di contattare il centro cottura di dare conferma della presenza del proprio figlio/ a a scuola

► La dieta verrà attivata a seguito della presentazione della documentazione medica

► La richiesta del pasto speciale deve essere presentata presso l'Ufficio Mensa presso il Centro Cottura del proprio comune di residenza

PASTO SPECIALE PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI

E' necessario compilare una modulistica presente presso l'Ufficio mensa scolastica

Il menù dei pasti speciali è uguale per gli utenti che hanno la stessa esigenza e nei limiti del possibile, ripropone le stesse ricette o tipologie di alimenti del menu base, preparate e prodotte in maniera sicura e specifica.

"AL FINE DI LIMITARE IL RISCHIO DI ASSEMBRAMENTI E LA PRESENZA DI PERSONE ALL'INTERNO DEGLI UFFICI SI SUGGERISCE DI CONTATTARE TELEFONICAMENTE L'UFFICIO SCUOLA O L'UFFICIO MENSA DEL PROPRIO COMUNE PER AVERE INFORMAZIONI SULLE NUOVE MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA , ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO ECC..."

DIETE – PASTI SPECIALI

Le pietanze vengono confezionate da personale addetto alla preparazione di pasti speciali; il vitto viene trasportato in contenitori singoli sui quali viene riportato il nome del bambino in modo da non generare errori nella distribuzione presso i refettori.

Vitto (in bianco) per disturbo gastro – intestinale

(non è necessario presentare la richiesta del medico; ha una durata massima di 3 gg)

- Pasta o riso all'olio (senza parmigiano)
- Carne di pollo o tacchino , arista magra o pesce, lessati o al forno senza condimenti aggiunti
- Patate lesse
- Pane toscano

Dieta in bianco per periodi maggiori a giorni 3

Questo tipo di dieta non può essere richiesta senza certificazione medica, con riportata la patologia , e gli alimenti che possono essere somministrati.

Pasta o riso con olio, carne bianche o pesce grigliate o cotte al forno, verdure cotte (delle premesse) o patata, mela

Dieta per intolleranti al glutine

E' garantito il solito menu, preparato con prodotti privi di glutine.

Dieta intolleranti al pomodoro

Tutte le preparazioni che prevedono il pomodoro saranno proposte in bianco (olio extravergine) o con ragù di verdure di stagione in bianco : melanzane, zucchine zucca ecc...

Dieta intolleranti al pesce

Tutte le proposte del menu a base di pesce saranno sostituite con formaggio tipo mozzarella, stracchino, pecorino, ricotta, carne di pollo o tacchino , di manzo , prosciutto crudo o cotto, uova o legumi.

Dieta intolleranti ai latticini

Si esclude il latte vaccino e derivati :

Lasagne , besciamella preparata con latte vegetale

Formaggio sarà sostituito da carne di vitello o pollo, tacchino, pesce o uovo

Dieta intolleranti all'uovo

Si esclude l'uovo dalle varie preparazioni: la frittata sarà sostituita con carne di vitello o pollo o tacchino, prosciutto crudo o cotto, pesce o formaggio; lasagne sono preparate con pasta senza uovo

Dieta per intolleranti al Nikel: oltre che seguire scrupolosamente le indicazioni suggerite dal medico specialista.

n.b. stoviglie, utensili, pentolame (Ballarini) presente in cucina è a basso rilascio Nikel (certificazione rilasciata dall'azienda produttrice)

Diete speciali per motivi religiosi

No Suino :

I primi piatti a base di pasta ripiena tipo tortellini (carne e prosciutto) o conditi con ragù di carne sono sostituiti con pasta comune o risotti al pomodoro, all'olio o condimenti a base di verdura .

Il secondo piatto a base carne di maiale o di prosciutto crudo e cotto saranno sostituiti con : carni bianche,uova sode, frittata di solo uovo, polpette di patate e formaggio , formaggio tipo mozzarella, ricotta, caciotta , parmigiano, e legumi. (accompagnati da un contorno di verdura).

Le carni rosse sono macellate con rito islamico (certificato Halal)

No Vitello, pollame : Primi piatti conditi con verdure, pesce, legumi; secondi piatti sostituiti con formaggi di pecora, uova , e legumi , tonno, pesce

No Vitello, pollame e pesce : Primi piatti conditi con verdure; secondi piatti sostituiti con formaggi di pecora, uova , e legumi .

Dieta per vegetariani

Il piatto a base di proteine animali (carne e pesce) sarà sostituito con legumi e verdure , formaggio e uova .

Dieta per vegani

Primo piatto: Pasta senza uovo, besciamella con latte vegetale, ragù di verdure o legumi

Il piatto a base di proteine animali sarà sostituito con legumi tali e quali o trasformati in hamburger o tortini e verdure.

In caso di "richiesta di pasto vegano" , sarà nostra cura prima di procedere alla confezione e distribuzione del pasto, informare gli organi competenti per la sicurezza a salute degli alimenti della la USL , oltre che contattare il medico pediatra di riferimento al fine di verificare che il bambino assuma gli integratori necessari alla sua crescita e sviluppo.

Al centro cottura nella sezione dedicata ai pasti speciali è possibile confezionare pasti personalizzati (con grammatura precisa) a seconda della patologia e della richiesta del medico.

E' un nostro impegno far si che il menù del pasto speciale, sia il più possibile uguale a quello degli altri bambini.

Nei casi particolari il menù personalizzato con grammature, prima di esser messo in preparazione viene posto all'attenzione e validazione dei medici specialisti del Meyer, o del medico specialista richiedente.

RISCHIO ALLERGENI

Per confezionare un pasto idoneo alle problematiche di allergeni e/o intolleranze , è necessario la presentazione di un certificato redatto dal medico di medicina generale o medico pediatra o specialista allergologo.

Nel certificato dovranno essere riportati in modo chiaro e dettagliato e preciso tutti gli ingredienti e/o cibi che possono o NON possono esser utilizzati- somministrati.

Gli **ALLERGENI** presenti nel menu proposto vengono evidenziati con un **numero**; di seguito la legenda.Sono stati esclusi dalla lista gli allergeni (esempio arachidi) che non sono presenti nelle ricette dei piatti proposti nel menu .

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
2. Uova e prodotti a base di uova.
3. Pesce e prodotti a base di pesce
4. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

5. Sedano e prodotti a base di sedano.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

PREVENZIONE DEL SOFFOCAMENTO DA CIBO in età pediatrica

Suggerimenti per la preparazione degli alimenti pericolosi
(estratto dalle linee guida per la prevenzione del soffocamene del cibo in età pediatrica.

' Ministero della Salute' giugno 2107)

ALIMENTI SCIVOLOSI O MOLLI	
UVA	Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza
CILIEGIA	Rimuovere il nocciolo e tagliare in 4 pezzi
WURTSEL	Evitare il tagliare rondella tagliare in 4 nel senso della lunghezza e poi in piccoli pezzi
MOZZARELLA	Tagliare in piccoli pezzi , evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (quando fonde può inglobare altri componenti)
POMODORINI E OLIVE	Tagliare in 4 parti e eventualmente in parti più piccoli
KIWI	Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzi più piccoli, evitare il taglio a rondella
ALIMENTI SEMISOLIDI O SOLIDI	
GNOCCHI	Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'effetto 'colla'
PASTA	Formati piccoli
ALIMENTI DURI O SECCHI	
CAROTE	Evitare il tagliare rondella tagliare in 4 nel senso della lunghezza e poi in piccoli pezzi
FINOCCHIO CRUDO O SEDANO	Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi
ALIMENTI APPICCIICOSI O COLLOSI	
CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO	Tagliare in piccoli pezzi
PROSCIUTTO CRUDO	Eliminare il grasso , e tagliare in piccoli pezzi da distribuire in modo

	separato.
FORMAGGI DENSI	Spalmare sul pane
MELA E PERA	Tagliare in piccoli pezzi; nel primo anno di vita frullare o grattugiare
PESCA PRUGNA SUSINA	Rimuovere il nocciolo, e tagliare in piccoli pezzi o frullare o grattugiare.

MENSA SOSTENIBILE

- utilizzo prodotti locali
- riduzione dell'utilizzo di prodotti mono-porzione (biscotti e cracker utilizzati per la colazione o merenda per la scuola dell'infanzia)
- controllo degli scarti attraverso osservazioni e rilevazioni a mensa
- progetti di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare

L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

In ogni refettorio è presente un "fontanello" che eroga acqua dell'acquedotto comunale micro-filtrata ; nel refettorio vi sono delle brocche che vengono riempite dai bambini, limitando così l'utilizzo di bottiglie in plastica se non in occasioni particolari .

Le **posate** sono in acciaio inox

I **bicchieri** in vetro o in polycarbonato , lavabili e riutilizzabili, così come le stoviglie

I refettori sono dotati di lavastoviglie industriali dove vengono utilizzati detersivi a basso impatto ambientale.

Vi è un'attenta politica della gestione della materia prima: ordini, stoccaggio, controllo date di scadenza ecc.

Gli ordini delle derrate alimentari vengono effettuati settimanalmente in relazione alle scorte presenti in magazzino ed al menu in programma; per alcuni alimenti come frutta e verdura, le consegne sono quotidiane al fine di ridurre gli sprechi di cibi scaduti , avariati o danneggiati.

MENU SETTIMANALE

Per ogni pasto è previsto :

- un contorno a base di verdura di stagione cotta o cruda (su richiesta per i nidi d'infanzia sempre verdura cotta)
- una porzione di pane toscano o integrale
- una porzione di frutta fresca
- parmigiano reggiano grattugiato DOP per il primo piatto

Una volta al mese la porzione della frutta verrà sostituita con una porzione di **torta casalinga** (schiacciata alla fiorentina) , prodotta dal centro cottura di riferimento.

Al fine di rispettare la stagionalità degli ingredienti, durante la ripetizione delle settimane, i condimenti di primi piatti a base di verdure

potranno essere modificati esempio risotto alle zucchine (settembre) con risotto alla zucca (novembre).

Nel rispetto della tradizione della religione cattolica , nella giornata di mercoledì 02 Marzo 2022 (Le Ceneri) e nei venerdì di Quaresima dal 04 Marzo al 08 Aprile , il piatto a base di carne verrà "sostituito" con un piatto a base di pesce o uovo o formaggio .

MODIFICHE PER L'AS 2021-2022

A seguito di:

- rilevazione effettuate a mensa, e valutazione dei piatti graditi e non graditi (*il periodo di osservazione n° 3 mesi; il controllo sul primo piatto è stato effettuato attraverso un confronto fra il quantitativo di pasta cucinata e di pasta rimasta nei piatti*)
- richieste e suggerimenti formulati dai genitori rappresentanti della commissione mensa , nonché dai docenti
- analisi dei dati raccolti con il questionario distribuito agli alunni delle classi 4[^] e 5[^] scuola primaria (*scuole campione per un totale di circa 500 alunni*) sul livello di gradimento del menu e del servizio in generale.
- analisi dei processi di produzione e carico di lavoro di lavoro del centro cottura
- rilevazioni criticità sulla tenuta di cottura e mantenimenti dei caratteri organolettici sulle pietanze trasportate

Nel menu previsto per l'a.s. 2021-2022 rispetto al precedente validato (n° 182634 del 13/10/2018) sono state apportare alcune modifiche, senza però variare gli apporti nutrizionali ed energetici , nello specifico:

- ridotto la frequenza dei primi piatti a base di solo pomodoro (poco graditi) sostituiti con condimenti a base di verdura , risotti , risotti allo zafferano, pasta in bianco con olio aromatizzato o aggiunta di erbe aromatiche ;
- alternato-il condimento a base di ragù di carne o ragù di pesce o con prosciutto cotto;
- a causa di un rischio-presenza lische (*nonostante un 'attenta lavorazione a mano e la scelta di un prodotto di qualità garantito*) è stato eliminato il merluzzo e sostituito da straccetti di totani surgelati (no precotti);
- più contorni a base di verdura cruda
- eliminato il secondo piatto a base di carne rosse con pomodoro (esempio scaloppine al pomodoro) e sostituito con carne bianche al forno o con uova o con piatti a base di pesce (filetto al forno, hamburger o polpette confezionate presso il centro cottura);
- sono stati scambiati i giorni all'interno della stessa settimana questo per meglio articolare - variare il menu per chi fa solo n° 2 rientri a settimana ;

GIORNATE A TEMA

Negli anni passati venivano proposte giornate a tema con menu tipici delle regioni d'Italia; quest'anno abbiamo voluto porre l'attenzione su temi d'importanza nazionale e mondiale :

- 03 Dicembre Giornata Internazionale delle persone con disabilità
 - 05 Febbraio Giornata Internazionale contro lo spreco alimentare
 - 06 Aprile Giornata Internazionale per lo Sport
 - 22 Aprile Giornata Internazionale per la Terra
 - Maggio Settimana Nazionale di sensibilizzazione alla malattia Celiaca
 - 05 Giugno Giornata Internazionale per l'Ambiente
 - 08 Giugno Giornata Internazionale per la salvaguarda degli oceani
- Ogni "evento" verrà evidenziata con una nota di sensibilizzazione ed approfondimento e dove possibile con un menu specifico adatto alla

ricorrenza.

LA MERENDA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

- Yogurt fresco (latte italiano) bio
- Frutta fresca di stagione
- Pane con marmellata (albicocca o ciliegia)
- Pane e pomodoro (giugno- luglio)
- Pane e olio
- Pane e Nutella (su richiesta ogni 15 gg)

NIDO gestione autonoma, si suggerisce di confrontarsi con le insegnanti

MODIFICHE AL MENU PROGRAMMATO

A seguito di criticità come ad esempio lo scarso gradimento dei piatti, si procede con la sostituzione del piatto , oppure la modifica degli ingredienti o della tecnica di cottura e presentazione

- in caso di assemblea o sciopero del personale scolastico, il menu verrà semplificato a:

- pasta o riso all'olio
- piatto freddo (formaggio, salumi o tonno)
- verdure crude o a discrezione del centro cottura

Il pane e la frutta sono sempre garantiti.

La scuola, l'ufficio scuola del comune, ricevono tempestivamente comunicazione della variazione menu, gli utenti possono informarsi anche attraverso il sito aziendale **www.centropluriservizi.com**

IL "SERVIZIO MENSA" AI TEMPI DEL COVID19

L'obiettivo è :

- assicurare un pasto in piena sicurezza, sia dal punto di vista igienico sanitario sia negli spazi-ambienti garantendo un adeguato distanziamento
- fra gli utenti e gli operatori .

- mantenere le vecchie abitudini per dare ai bambini un messaggio di sicurezza, continuità e normalità .
- ridurre gli impatti sull'ambiente dovuti all'utilizzo di materiale monouso,
- contenere i costi.

Grazie alla collaborazione dei dirigenti scolastici, del personale della scuola, dei referenti degli uffici scuola comunali, sono stati visionati tutti i refettori e gli spazi degli istituti scolastici che potevano essere convertiti a refettorio, dopo di che è stato proposto un servizio differenziato adeguato alle esigenze di ogni struttura scolastica.

A) servizio in refettorio

è prevista la distribuzione dal carrello (sia in modalità self service, che con servizio al tavolo) con utilizzo di stoviglie ed attrezzature lavabili e riutilizzabili;

- per garantire il distanziamento sono stati riposizionati tutti tavoli all'interno dello spazio refettorio;
- su ogni tavolo siedono solo n° 2 alunni;
- dove il tavolo non garantisce la distanza di sicurezza è stato diviso con pannelli in plexiglass;

il servizio è a completo carico del personale addetto mensa , compreso la distribuzione dell'acqua (solo per la scuola primaria) , del pane e della frutta;

Sono stati stabiliti con estrema precisione gli orari dei turni (massimo n° 2 turni) , gli ingressi delle classi a mensa , il numero dei bambini presenti in refettorio, il numero del personale mensa in servizio, al fine di garantire il corretto distanziamento e svolgere un servizio in modo fluido veloce e sicuro.

B) servizio in classe:

è previsto l'utilizzo di vassoio multi scomparto lavabile riutilizzabile confezionato presso la cucinetta del refettorio scolastico e trasportato in classe con carrelli chiusi su 3 lati per garantire la sicurezza igienico sanitaria, oppure confezionati direttamente davanti alla classe

Ovviamente tutto ciò ha comportato dei cambiamenti del servizio :

- sono stati eliminati dai tavoli i dispenser del parmigiano grattugiato ed i contenitori dei condimenti, le brocche dell'acqua ed il cestino del pane e della frutta ;
- i bambini verranno serviti in unica soluzione ma con porzioni più abbondanti, non sarà più possibile fare "il ripasso";
- il pane verrà servito con il secondo piatto;
- frutta e acqua vengono distribuite dal personale mensa;

Per la scuola dell'infanzia i cibi come carne, formaggio, prosciutto cotto, frutta, vengo serviti già tagliati;

è stata modificata la ricreazione o la merenda della scuola per l'infanzia, eliminando le preparazioni che richiedevano una manipolazione.

Non sarà più possibile riempire le borracce personali dai fontanelli presenti in refettorio.

Attenzione :Si possono verificare delle improvvise variazioni sul menù del giorno , per tale motivo si invita a consultare il sito della Centropluriservizi spa dove quotidianamente vengono pubblicate le variazioni.

