

LE FAQ

Chi elabora il menu

il menu è elaborato da personale tecnico specializzato (dietista con Laurea in Dietistica) e rispetta i suggerimenti riportati dalle Linee Guida Nazionali e Regionali per la ristorazione scolastica, nonché i parametri d'energia e nutrienti così come indicato dai LARN

Quanti sono i centri cottura

Sono 4:

Montevarchi che produce pasti per le scuole del comune di Montevarchi, Laterina Pergine Valdarno e asilo nido la Farfalla; quotidianamente vengo prodotti dai 1600-1800 pasti

Centro cottura nido la Coccinella

Terranova Bracciolini che produce pasti per le scuole del comune di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna quotidianamente vengo prodotti dai 900-1100 pasti

Piandiscò che produce pasti per le scuole del comune di Castelfranco Piandiscò, per i nidi di Faella e Piandiscò e Matassino; quotidianamente vengo prodotti 450 pasti circa

Dove posso consultare il menù

Il menu viene pubblicato sul sito della Centropluriservizi:

<http://www.centropluriservizi.com/home/ristorazione/> e sul sito del proprio comune di residenza se ha attivato questo tipo di comunicazione.

Quotidianamente sulla pagina FB del comune di Terranuova Bracciolini e del comune di Montevarchi

Dove posso trovare le modifiche al menu

vengono comunicate agli uffici scuola comunali, ai refettori (con documentano cartaceo da esporre all'ingresso del refettorio) alle addette al servizio distribuzione vitto

Pubblicate sul sito della Centropluriservizi

<http://www.centropluriservizi.com/home/ristorazione/variazione-menu/>

Cosa devo fare per richiedere un pasto speciale

Informarsi presso l'ufficio scuola del comune di riferimento per la corretta procedura.

Se la richiesta di pasto speciale è per motivi etico religiosi, può essere fatta attraverso una autocertificazione; se per motivi di salute deve essere fatta presentando un certificato medico redatto dal pediatra, MMG, o medico specialista, non si accettano certificati redatti da altre figure professionali.

Ho presentato richiesta per pasto speciale, posso averlo fin dal giorno dopo?

Il pasto speciale viene assicurato entro 3 gg lavorativi dalla data di presentazione della richiesta.

Chi controlla la mensa

Gli organi dell'amministrazione comunale: dirigente dell'ufficio scuola, responsabile - referente ufficio scuola, l'assessore alla scuola.

Gli utenti, genitori eletti come rappresentanti della commissione mensa

USL, NAS.

Sono della commissione mensa come posso fare per andare a fare un controllo

I componenti della commissione mensa possono accedere al refettorio tutte le volte che lo desiderano dandone comunicazione SOLO al dirigente scolastico.

Hanno diritto ad un pasto completo ma dovranno essere serviti solo dopo che è stato completato il servizio con i bambini; al termine del pranzo dovrà essere compilata una scheda di valutazione disponibile nei refettori ed inviarla all'ufficio scuola del proprio comune.

Si raccomanda il rispetto delle norme igienico sanitarie; inoltre essendo la scuola un ambiente protetto e frequentato da minori non è possibile interagire con i bambini.

Come vengono abbinati le pietanze

Gli abbinamenti delle pietanze seguono l'indicazione di frequenza settimanale indicate dalle linee guida, nel rispetto dell'equilibrio dei nutrienti, dei gusti dei bambini, dei rientri settimanali e dell'armonia cromatica.

La qualità degli alimenti

Prodotti freschi, Italiani biologici ed a km 0, cucinati in sede e consumati nello stesso giorno di preparazione.

Può trovare maggiori dettagli collegandoti al sito della CPS - <http://www.centropluriservizi.com/home/ristorazione/>

Quando avvengono le forniture

Prodotti secchi una volta a settimana

Formaggio e latticini, carne rossa e pollame, 2 volte a settimana

Frutta e verdura 2-3 volte la settimana

Sono utilizzati prodotti biologici prodotti a filiera corta o km 0?

Vedi scheda "introduzione al menu a.s. 2024- 2025 pubblicato sul sito della Centropluriservizi, al link <http://www.centropluriservizi.com/home/ristorazione/>

Verdure fresche o surgelate

Fresche di stagione; surgelate biologiche: spinaci, bietola, fagiolini, piselli

Perché non ci sono le fragole

Per la fornitura di frutta rispettiamo la stagionalità e la provenienza italiana.

Alcuni frutti come ad esempio le fragole non vengono somministrate se non occasionalmente perché sono un frutto che si deteriora facilmente sia con la lavorazione che con il trasporto, inoltre può essere causa di allergia.

Perché non c'è la macedonia

è una preparazione molto complessa soprattutto alla luce del numero dei pasti prodotti, inoltre come per le fragole si può deteriorare - annerire sia durante il trasporto che la distribuzione, tanto da renderla poco appetibile.

Perché date la mela se il supermercato ci sono le albicocche?

Perché utilizziamo solo frutta di stagione e di provenienza italiana

Perché non fate mai il cous cous?

È una tipologia di piatto che richiede una lunga lavorazione, attrezzature adeguate non solo per la lavorazione ma anche per il trasporto e distribuzione.

Perché non c'è la carbonara?

Nel rispetto delle regole della sicurezza alimentare non è possibile somministrare uovo crudo

Perché la lasagna è solo al pomodoro?

A seguito delle verifiche sul gradimento dei piatti, abbiamo rilevato che la lasagna al pomodoro è più apprezzata che della lasagna tradizionale

Perché non fate la pasta fresca?

presenta delle difficoltà nella preparazione e trasporto

Perché non ci sono gli spaghetti?

Presentano delle difficoltà tecniche nel trasporto e servizio e non tutti i bimbi riescono a mangiarli

Vorrei la minestra più volte nella settimana per i bambini del nido e della scuola dell'infanzia

Il menu è unico per tutti gli ordini di scuola e come indicato dalle linee guida la minestra è presente una sola volta settimana

Perché non c'è il brodo di carne?

Comporta un enorme spreco di carne; la minestrina è rappresentata da brodo vegetale

Perché non ci sono i tortellini in brodo?

Nei tortellini ci sono numerosi allergeni, sarebbero troppi i bimbi esclusi da questo piatto

Perché non si eliminano le minestre per i ragazzi grandi della scuola media?

Il menu è uguale per tutti gli ordini di scuola

Dovreste eliminare le frittate

Da linea guida è necessario che nella rotazione settimana ci sia un piatto a base di uova

Perché non c'è la piadina?

Nelle nostre mense utilizziamo tutti cibi freschi, non trasformati o confezionati-precotti; non abbiamo in dotazione l'attrezzatura tecnica necessaria per preparare l'impasto e la cottura della piadina.

Perché non c'è la pizza?

Non rientra nella nostra filosofia di piatto da menu per mensa scolastica; come detto per la piadina non disponiamo di attrezzatura (impastatrici e forni) adeguati a produrre pizza su larga scala tanto da fronteggiare il numero di pasti giornalieri.

Perché non ci sono le patate fritte?

Nei nostri centri cottura non si frigge; le pietanze vengono cotte al forno, così si offre un prodotto gustoso, con mantenute le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Perché non ci sono i crostini?

È una preparazione impossibile da fare e trasportare per l'elevato numero di pasti

Perché non ci sono le uova sode?

Per una questione di sicurezza alimentare, impensabile sbucciare 1600-1800 uova

Perché non ci sono gli involtini?

Non sono una pietanza adatta a tutti i fruitori della mensa, inoltre hanno un contenuto in grassi e sale molto maggiore rispetto ai parametri richiesti dalle linee guida.

Perché non ci sono i bastoncini di pesce pre-fritti?

Utilizziamo solo pesce surgelato che viene lavorato presso il centro cottura

Il pesce non piace si può eliminare dal menu settimanale?

Da linea guida è necessario che nella rotazione settimanale ci sia un piatto a base di pesce

Potreste mettere più spesso il pesce per i bambini della scuola dell'infanzia?

Il menu è uguale per tutti gli ordini di scuola

Come sono fatte le polpette di verdure

Patate, verdure (carote, fagiolini spinaci), uovo bio, parmigiano reggiano DOP

Come sono fatte le polpette di legumi

patate, legumi (ceci), uovo, parmigiano reggiano DOP

Perché non date mai lo yogurt a fine pasto?

non lo riteniamo una valida e corretta alternativa alla frutta

Il panettone ed il pandoro per le feste

Non utilizziamo cibi confezionati della grande distribuzione; In occasione delle festività il centro cottura si impegna a preparare la torta (schiacciata alla fiorentina) per tutti

Le frittelle per carnevale?

idem come sopra

Le giornate con i piatti etnici

sono state proposte in più occasioni, nonostante siano state eseguite ricette e utilizzato ingredienti suggeriti direttamente dai genitori abbiamo avuto un totale rifiuto

La frutta secca per condire le insalate

presenta numerosi allergeni, pertanto è un rischio per la salute di molti bimbi.

Il condimento a portata di mano dei bambini

Non tutti i bambini sono in grado di poter gestire in autonomia i condimenti, pertanto i dispenser di olio EVO, sale e parmigiano sono posizionati sul tavolo delle insegnanti affinché controllino sul corretto utilizzo dell'olio ma soprattutto del sale.

I bambini del 2° turno mangiano il cibo arrivato con il primo turno?

Assolutamente no! Per ogni turno si fa una cottura, un trasporto ed un nuovo servizio.

I piatti sono freddi

Monitoriamo tutti i giorni la qualità delle pietanze distribuite attraverso controlli diretti, e con feed back del personale addetto al servizio nei refettori; la segnalazione di un piatto freddo fa attivare un serie di controlli che spesso danno esito negativo. Possiamo affermare che spesso il piatto freddo è dovuto alla distrazione ed al tempo impiegato dai bambini per consumare il pasto

La pasta è scotta

Può capitare; anche in questo caso viene controllata - monitorata quotidianamente, così come vengono testati e scelti formati di pasta con una migliore tenuta di cottura; come su detto può essere dovuta alla distrazione al tempo impiegato dai bambini per consumare il pasto

La verdura è poco condita

Le pietanze sono a misura di bambino quindi con condimenti di olio, sale, erbe aromatiche molto contenuti; sui tavoli delle insegnanti sono presenti i dispenser di olio aceto sale.

Il ripasso sì o no?

È un aspetto che deve essere discusso in sede di commissione mensa e valutata la fattibilità a seconda della tipologia di servizio, se al tavolo, se self-service o in classe. Laddove possibile abbiamo dato disposizioni di distribuire a chi ne fa richiesta, fino ad esaurimento di ciò che disponibile nei contenitori

Dove va a finire il cibo avanzato

Il cibo cucinato e non distribuito può essere donato alle associazioni che si interessano di aiutare gruppi o famiglie di persone meno abbienti; è una procedura che deve essere attivata dal Comune.