



## SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Parrocchia  
San Giacomo  
Apostolo  
Mandriola



### PREMESSA

Il servizio di ristorazione viene offerto ai bambini che frequentano il nido e la scuola dell'infanzia, agli educatori, insegnanti ed operatori che lavorano nel Centro Infanzia "Padre Antonio".

Esso è garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico/educativo.

I costi del servizio sono a carico dell'ente gestore che gestisce cucina e personale proprio, garantendo un controllo diretto sulla qualità delle materie prime, delle pietanze e sui processi di preparazione accurati e specifici per le diverse fasce d'età.

L'obiettivo del servizio di ristorazione è quello di preparare dei menù completi non solo dal punto di vista del gusto e della procedura, ma anche dal punto di vista di una sana alimentazione.

Il servizio si avvale della cucina interna, la quale rimane la modalità ottimale per la preparazione dei pasti. Pertanto:

- i pasti sono preparati e somministrati giornalmente;
- la loro preparazione viene eseguita rispettando le norme HACCP;
- i pasti sono preparati e somministrati da una cuoca, con esperienza pregressa nel campo che sia avvale della collaborazione dell'aiuto cuoca;
- vi è la presenza di tabelle dietetiche e menù validati dal Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.L.S.S. 6 competente per territorio;
- è presente un Piano di autocontrollo per l'attività di produzione pasti e il personale addetto alla cucina (cuoca e ausiliaria) ha seguito i corsi specifici previsti dalla normativa vigente;
- tutto il personale scolastico (insegnanti, educatori, coadiutori e tirocinanti) viene formato nel rispetto del piano di autocontrollo.

### PRESENTAZIONE DEL MENU

I menù proposti al Centro Infanzia sono elaborati nel rispetto delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN).

Tutte le scuole private, infatti, sono tenute a sottoporre annualmente la valutazione del menu al servizio SIAN, in base alla normativa vigente:

- linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (G.U. 134 dell' 11/06/2010);
- linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica (D.G.R.V. 3883/08).

I menù sono a rotazione di 4 settimane e tengono conto della stagionalità dei prodotti articolandosi in due tabelle dietetiche: AUTUNNO-INVERNO e PRIMAVERA-ESTATE.

Nella stesura del menù si rispetta una frequenza settimanale e/o mensile nella scelta degli alimenti (prosciutto una o due volte al mese, formaggio, uova, pesce, carne una volta la settimana).

Sono presenti patti a base di cereali e legumi per aumentare l'apporto di fibre e proteine vegetali. Il piatto unico, la pizza, ricopre l'intero fabbisogno del pasto, viene preparato una volta al mese, il venerdì.

I menù sono uguali sia per il nido che per la scuola dell'infanzia ma si fa attenzione a differenziare l'inserimento dei singoli alimenti e i procedimenti di preparazione secondo quanto esigono le tappe evolutive della crescita di ogni bambino. Per i bambini del nido che non hanno ancora la dentizione completa lo stesso menù verrà proposto in modalità frullata e/o piatto unico.

Si fa presente che al Centro Infanzia si possono portare solamente alimenti confezionati e riportanti la rintracciabilità del prodotto.

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino stesso del giorno di consumo. Tra le tipologie di cottura dei cibi, vengono privilegiate quelle più semplici e sane come la bollitura, la cottura a vapore e al forno, la tostatura in poca acqua o brodo.

La merenda viene distribuita prima dell'inizio dell'attività didattica, preferendo alimenti energetici e facilmente digeribili come pane e marmellata, biscotti secchi, yogurt (per il nido), frutta fresca.

La frutta, in particolare, viene somministrata prevalentemente durante la merenda del mattino e in casi rari dopo il pranzo.

### **SERVIZIO DIETE SPECIALI E ETICO-RELIGIOSE**

Se il bambino necessita di una dieta speciale a causa di un'allergia alimentare dovrà essere presentato il certificato dell'allergologo.

Per le famiglie che professano una determinata religione che vieta il consumo di determinati cibi o per coloro che sono vegetariani, possono richiedere all'inizio dell'anno educativo/didattico il modulo per l'autocertificazione della particolarità del menù. I cibi "vietati" saranno sostituiti con altri cibi di simile apporto nutritivo presenti in cucina.

### **COMITATO MENSA**

All'interno del Centro Infanzia viene costituito ogni anno (nell'assemblea generale di fine settembre) il Comitato mensa, formato da due genitori del nido e due genitori della scuola dell'infanzia.

Durante l'anno scolastico i due rappresentanti sceglieranno 4 giorni a sorpresa nei quali pranzare al Centro Infanzia (i genitori del nido pranzano alla scuola infanzia e viceversa).

Successivamente verrà consegnato loro un piccolo questionario che comprende:

- la valutazione della qualità delle pietanze somministrate
- la valutazione delle metodologie di distribuzione dei pasti
- la percezione dell'igiene in mensa
- la valutazione della procedura delle diete speciali
- la valutazione complessiva del servizio mensa
- eventuali proposte e suggerimenti per migliorare il servizio mensa

### **SERVIZIO FESTE**

Per i compleanni, il servizio di ristorazione è in grado di organizzare un menù per la festa.

È possibile scegliere tra le due tipologie proposte facendone richiesta in segreteria almeno tre giorni prima:

<b>MENU NIDO</b>	<b>Succo di frutta e torta</b>	<b>10 €</b>
<b>MENU SCUOLA INFANZIA</b>	<b>Succo di frutta, torta e biscotti</b>	<b>15 €</b>