

REGOLAMENTO DI RISTORAZIONE

PREMESSA

Il servizio di ristorazione viene offerto ai bambini che frequentano la scuola dell'infanzia, agli insegnanti ed operatori che lavorano nella Scuola Infanzia "San Carlo Borromeo". Esso è garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico. I costi del servizio sono a carico dell'ente gestore, ovvero della parrocchia di San Carlo, che gestisce con cucina e personale proprio, garantendo un controllo diretto sulla qualità delle materie prime, delle pietanze e sui processi di preparazione che sono 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 ed equilibrata 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 il legame fresco-caldo;
- si prevede la disponibilità di prodotti alimentari per l'infanzia da utilizzare in modo estemporaneo in caso di necessità, compresi alimenti di proseguimento destinati alla prima infanzia (D.Lgs 111/92 e successive modifiche);
- i pasti sono preparati e somministrati dalla cuoca, con esperienza pregressa nel campo;
- 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. 16 competente per territorio;
- è presente un Piano di autocontrollo per l'attività di produzione pasti e il personale addetto alla cucina (cuoca) ha seguito i corsi specifici previsti dalla normativa vigente.

PRESENTAZIONE DEL MENU

I menù proposti dalla Scuola 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, infatti, sono tenute a sottoporre biennialmente 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). Il piatto unico (pizza, lasagne alla bolognese, gateau di patate, tortino farro, ricotta e zucca) che ricoprono da soli l'intero fabbisogno del pasto, saranno distribuiti in occasioni di feste, o comunque in occasioni particolari, durante l'anno scolastico. Si fa presente che alla Scuola 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. Viene distribuita la merenda al mattino, preferendo alimenti energetici e facilmente digeribili come pane, fette biscottate, biscotti secchi, latte, frutta fresca.

SERVIZIO DIETE SPECIALI

Se il bambino presenta allergie ed intolleranze alimentari, che necessitano di una dieta particolare, dovrà essere presentata alla Scuola Infanzia la certificazione dell'allergologo con le specifiche indicazioni.

Sono inoltre previste diete speciali per motivi religiosi.

SERVIZIO FESTE

I compleanni saranno festeggiati ogni ultima settimana del mese. Per l'occasione la cuoca prepara una torta e le bevande somministrate saranno acqua o latte.