

# REGOLAMENTO RISTORAZIONE SCOLASTICA

## PREMESSA

Il servizio di ristorazione viene offerto ai bambini che frequentano il nido integrato e la scuola dell'infanzia, agli educatori, insegnanti ed operatori che lavorano nel Centro Infanzia "Sacro Cuore". Esso è garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico/educativo. I costi del servizio sono a carico dell'ente gestore, ovvero della parrocchia di Carpanedo, 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);
- si prevede l'utilizzo anche di prodotti alimentari certificati a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) o a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) e possibilmente di prodotti provenienti da agricoltura biologica (BIO);
- i pasti sono preparati parzialmente dal cuoco, con esperienza pregressa nel campo e con l'aiuto di un'ausiliaria;
- 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 (cuoco e ausiliaria) hanno seguito i corsi specifici previsti dalla normativa vigente.

## 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).

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 volta al mese, formaggio, uova, carne a settimane alternate e pesce una volta a settimana). Il piatto unico solitamente, che ricopre, da solo, l'intero fabbisogno del pasto, è distribuito una volta al mese. 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. 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. Viene distribuita la merenda al mattino, preferendo alimenti energetici e facilmente digeribili come biscotti secchi, frutta fresca e pane.

## SERVIZIO DIETE SPECIALI

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

## SERVIZIO FESTE

I compleanni saranno festeggiati il giorno del compleanno del bambino, sono ammessi soltanto alimenti confezionati singolarmente in monoporzione e succhi.