



PARROCCHIA SS. TRINITA'  
scuole dell'infanzia e primaria  
GESU' - MARIA  
a.s. 2021/2022

# REGOLAMENTO DI RISTORAZIONE

## PREMESSA

Il servizio di ristorazione viene offerto ai bambini che frequentano le Scuole Gesù-Maria, agli insegnanti ed operatori che lavorano nelle scuole. 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 SS Trinità, che garantisce 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.

Pertanto:

- Φ i pasti sono preparati e somministrati giornalmente;
- Φ la loro preparazione viene eseguita rispettando il legame fresco-caldo;
- Φ 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);
- Φ 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;
- Φ 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;
- Φ è presente un Piano di autocontrollo per l'attività di produzione pasti.

## PRESENTAZIONE DEL MENU

I menù proposti agli alunni delle scuole 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 ogni due anni 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).



**PARROCCHIA SS. TRINITA'**  
**scuole dell'infanzia e primaria**  
**GESU' - MARIA**  
**a.s. 2020/2021**

I menù sono a rotazione di 4 settimane e tengono conto della stagionalità dei prodotti articolandosi in quattro tabelle dietetiche: AUTUNNO, INVERNO, PRIMAVERA, ESTATE. Nella stesura del menù si rispetta una frequenza settimanale e/o mensile nella scelta degli alimenti (prosciutto e tonno una o due volte al mese, formaggio, uova, pesce, carne una volta la settimana).

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.

Si fa presente che a Scuola si possono portare solamente alimenti confezionati e riportanti la rintracciabilità del prodotto. Alla scuola dell'infanzia viene distribuita la merenda al mattino, preferendo alimenti energetici e facilmente digeribili come pane, biscotti secchi, yogurt, creckers.

#### **SERVIZIO DIETE SPECIALI**

Se il bambino presenta allergie ed intolleranze alimentari, che necessitano di una dieta particolare, dovrà essere presentata alla Scuola la certificazione dell'allergologo con le specifiche indicazioni. Nel caso di esigenze particolari come motivi religiosi oppure dove si richiede la non somministrazione di alcune pietanze per un lungo periodo, è reperibile presso la segreteria un modulo da compilare e riconsegnare firmato.

#### **COMITATO MENSA**

Annualmente, durante l'assemblea iniziale vengono eletti dai genitori 2 referenti per la mensa scolastica: uno per la scuola dell'infanzia e uno per la scuola primaria.

I rappresentanti verranno a scuola due volte nel corso dell'anno (una organizzata dalla scuola e una a sorpresa) per valutare il menu secondo quanto previsto nella scheda "valutazione del pasto".

#### **SERVIZIO FESTE**

I compleanni saranno festeggiati ogni ultimo giorno del mese. La cucina della scuola preparerà una torta, non sono ammessi dolci o bibite dall'esterno.