



Comune di Bovolone
Provincia di Verona

CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

**SERVIZIO DI PUBBLICO INTERESSE DEDICATO AGLI ALUNNI DELLE
SCUOLE PER L'INFANZIA E PRIMARIA**

INDICE

1. Introduzione
2. Presentazione
3. Scopo e obiettivi
4. La gara di affidamento del servizio
5. L'organizzazione del servizio
6. L'origine dei prodotti
7. I menu e le tabelle dietetiche
8. Le diete speciali
9. La qualificazione del personale
10. La sicurezza igienica del processo
11. Il programma di educazione alimentare
12. Il Rispetto dell'ambiente
13. Il monitoraggio della soddisfazione degli utenti
14. Iniziative di solidarietà sociale
15. Modalità di iscrizione al servizio / pagamenti e tariffe

ALLEGATI

1. Menu
2. Ricette in famiglia
3. Consigli per la cena

1. INTRODUZIONE

La salute e la qualità della vita dell'individuo dipendono in buona parte, fin dall'infanzia, da una sana e corretta alimentazione.

Negli ultimi anni, il rapporto con il cibo ha subito profonde modificazioni e la nostra consapevolezza in merito alla qualità e quantità degli alimenti che acquistiamo e consumiamo, rappresenta il comportamento essenziale verso un corretto stile di vita.

La ristorazione scolastica è individuata come un momento di alto valore formativo nei riguardi comportamentali e di socializzazione, da cui consegue l'esigenza di seguire con attenzione l'aspetto nutrizionale del bambino, in stretta collaborazione con le famiglie e gli insegnanti al fine di coordinare l'azione educativa anche nell'aspetto alimentare.

La conoscenza degli alimenti, delle loro proprietà nutrizionali e dei corretti sistemi di preparazione e conservazione influiscono sul comportamento non solo del bambino, ma di tutto l'ambito familiare senza dimenticare l'educazione ad un consumo sostenibile che contribuisce a ridurre gli sprechi alimentari ed a rispettare l'ambiente in cui viviamo.

La corretta alimentazione, la varietà e la dieta equilibrata favoriscono la crescita armoniosa del bambino, stimolando la curiosità verso nuovi sapori senza rinunciare alla gradevolezza del cibo.

Questa "Carta dei Servizi" nasce dalla volontà di far conoscere il funzionamento della refezione scolastica e delle linee guida che la sottendono, rappresentate dalle informazioni di base per una corretta educazione alimentare, ma anche dal desiderio di estendere tali informazioni oltre la scuola, fino a diventare lo stile di vita della famiglia ed accompagnare la vita del futuro individuo adulto.

2. PRESENTAZIONE

La “Carta dei Servizi” di ristorazione è un documento attraverso il quale il Comune di Bovolone intende presentare ai propri cittadini l’organizzazione e le caratteristiche del servizio di ristorazione dedicato a varie tipologie di utenti .

Il documento si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 “Principi sull’erogazione dei Servizi Pubblici” che descrive i principi fondamentali del Servizio di Ristorazione Pubblico e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

13. SCOPO E OBIETTIVI

Il servizio di ristorazione pubblico, con particolare riferimento a quello scolastico, intende offrire una risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della sicurezza alimentare, facendo del pranzo un momento formativo e di socializzazione per i giovani utenti.

Viene prestata massima attenzione alla qualità dei prodotti tradizionali del territorio e tipici del nostro paese, alle modalità di preparazione e conservazione, all’attenzione alle esigenze di servizio dedicate ai bambini.

I principi che si intende condividere e perseguire tutti insieme sono i seguenti:

- Parità dei diritti degli utenti e rispetto delle loro personalità e tradizioni culturali.
- Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.
- Selezione dei fornitori e delle materie prime.
- Bilanciamento nutrizionale e gradevolezza del menu.
- Servizio continuo, regolare, efficiente ed efficace.
- Personalizzazione del servizio adeguato a ritmi, abitudini e necessità dei bambini.
- Educazione ai corretti principi in materia di alimentazione stabiliti dalle “Linee guida nazionali”.
- Informazione e collaborazione tra Amministrazione, gestore, insegnanti, famiglie, bambini.

13. LA GARA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

La gestione del Servizio di Ristorazione è affidata alla società Markas srl di Bolzano, a seguito di una gara pubblica a livello nazionale, aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa che ha premiato la parte tecnico-qualitativa (punti 60) e la parte economica (punti 40) del progetto gestionale.

Nel progetto sono inclusi la riqualificazione parziale del centro cottura e la fornitura di prodotti di qualità (tradizionali, a filiera corta, biologici, DOP, IGP..).

1. L’ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune svolge un ruolo di coordinamento, supervisione e controllo sull’intera attività di produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti svolta dal gestore con il proprio personale.

Tutti i pasti vengono prodotti presso il Centro Cottura sito c/o Scuola primaria “Scipioni” sito in Via Benedetto Croce nel Comune di Bovolone.

Dopo la preparazione i pasti vengono confezionati e veicolati nei refettori con automezzi notificati all’autorità competente e mediante contenitori isotermeici coibentati dedicati, nel rispetto delle norme igieniche e della catena del caldo e del freddo.

Il Centro Cottura è stato inoltre, corredato di attrezzature nuove al fine di migliorare il servizio e la qualità dei pasti.

Presso i refettori delle scuole dell'infanzia ,il personale si occupa dell'allestimento, del servizio al tavolo e del ritiro delle stoviglie a fine pasto , detersione e sanificazione delle stesse.

Nella scuola primaria invece gli alunni, grazie all'assistenza e alla supervisione degli insegnanti, sono attivamente coinvolti nel confezionamento del vassoio in linea self presente nel refettorio adiacente la cucina .

6. L'ORIGINE DEI PRODOTTI

Si parla di qualità di un prodotto alimentare quando si è in grado di conoscere e verificare non solo la qualità propria dello specifico alimento, ma anche quella dell'intero processo produttivo, ovvero della filiera "dal campo alla tavola", dalla raccolta o dall'allevamento sino alla trasformazione, preparazione, cottura, conservazione, vendita o somministrazione ai consumatori.

Gli alimenti che provengono da luoghi più vicini a quello di consumo e che rappresentano un filo diretto tra produttore e consumatore, offrono maggiore garanzia di freschezza proprio per l'assenza di passaggi intermedi, valorizzando le produzioni locali agro-alimentari e artigianali ed esaltando tradizioni gastronomiche del territorio.

La "filiera corta" punta a stabilire una relazione diretta tra chi consuma e chi produce, garantendo la fornitura di prodotti provenienti dalla zona Veneta in particolare, con l'esclusione dei prodotti non reperibili. Fermo restando il vincolo della "filiera corta", il Comune intende utilizzare prodotti biologici oppure a lotta integrata, prodotti D.O.P. e I.G.P. e, in particolari casi, prodotti provenienti dal circuito del Mercato Equo e Solidale.

Di seguito si riporta tabella con i principali fornitori di derrate utilizzate per le scuole del Comune di Bovolone:

PRODOTTI	FORNITORI	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
FRUTTA	CARLINI San Martino B.A. (VR)	-MELE GOLDEN -BANANE: Equosolidali e biologiche
LATTE e DERIVATI	CHiodo Ripalta Cremasca	-Parmigiano Reggiano DOP -Asiago DOP -Grana Padano DOP
PROSCIUTTO COTTO	PREGIS Arcole (VR)	Derivato da cosce di produzione nazionale, non contiene polifosfati, caseinati, lattati e glutine
OLIO	PREGIS	-Redoro: olio extra vergine
RISO	PREGIS	vialone nano IGP e Km 0
CARNI AVICUNICOLE	AIA	

PRODOTTI ITTICI	PREGIS	Pesce congelato/surgelato
UOVA	AIA San Martino B.A.	Liquide pastorizzate BIO
CACAO	COOPERATIVA LE RONDINI-ALTRO MERCATO	equosolidale

7. MENU E LE TABELLE DIETETICHE

I menù vengono elaborati dalla dietista della ditta Markas nel rispetto dei principi stabiliti dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti) raccomandati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), e dalle linee Guida della Regione Veneto.

Una volta redatti i menù vengono approvati dall'ULS di riferimento prima di entrare in vigore.

Markas inoltre propone (ed ha proposto) dei menù speciali in occasione delle festività in cui sarà possibile degustare pietanze non previste da Menù scolastico oltre ai 2 rinfreschi forniti in occasione della festa di Natale e di fine anno per plesso scolastico.

I menu attualmente in vigore sono illustrati nell'allegato N°1.

8. LE DIETE SPECIALI

Il servizio di ristorazione è dotato di personale adeguatamente formato per soddisfare anche la preparazione di diete speciali su richiesta dei genitori e dietro presentazione di apposita domanda e prescrizione medica.

Diete speciali ricettate

Per i bambini con allergia o intolleranza accertata i genitori devono presentare al Settore Pubblica Istruzione la richiesta di dieta speciale su apposita modulistica con allegata la certificazione in originale del medico che ha in cura il bambino.

Il certificato medico deve indicare la patologia, gli alimenti che non possono essere somministrati e/o quelli che devono essere assunti e la durata della prescrizione (temporanea, annuale, permanente). La dieta speciale per patologia può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico.

E' altresì possibile da parte del genitore richiedere direttamente alle insegnanti delle diete in bianco temporanee della durata non superiore ai 3 giorni.

Diete speciali etico-religiose

Per determinate convinzioni etico-religiose, le famiglie possono richiedere per i propri figli un regime alimentare che escluda determinati alimenti.

La dieta speciale può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico, inoltrando al Settore Pubblica Istruzione il modulo di domanda con l'indicazione corretta dei dati anagrafici e con l'autocertificazione degli alimenti da escludere.

Le diete speciali vengono preparate con attrezzature dedicate alla singola patologia, con un codice di riferimento, e vengono confezionate in apposite vaschette monoporzione termo-sigillate. Le vaschette sono trasportate mediante i contenitori isotermitici che ne mantengono la temperatura prevista.

Tutte le richieste di diete speciali devono essere accompagnate dall'autorizzazione al consenso dei dati personali con riferimento al D.lgs 196/2003.

9. LA QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE

Requisito fondamentale per una buona riuscita del servizio mensa è indubbiamente la formazione di tutti gli operatori addetti alla produzione, al trasporto e alla somministrazione dei pasti.

La Direzione Qualità pianificherà il progetto formativo per qualifica e mansione. Per ogni mansione operativa, Markas predispose "Schede di formazione" specifiche, in cui vengono riportati obiettivi, moduli trattati, ore previste e docenti incaricati.

I corsi di formazione organizzati saranno tenuti da docenti laureati (figure esterne ed interne Markas) in possesso di competenza e qualifica adeguata per assolvere all'esigenza formativa: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Dietistica, Economia e Commercio, Giurisprudenza, Medicina, Biologia.

Il personale possiede la Formazione prevista in sostituzione al libretto di idoneità sanitaria; la pianificazione di tale attività prevede moduli formativi mirati erogati sin dall'inizio dell'avvio dell'appalto e replicati con periodicità.

Viene inoltre applicato il "Progetto di Formazione Permanente" che rappresenta un sistema innovativo di natura teorico-pratica con l'obiettivo di garantire alti standard igienico-qualitativi, senza trascurare aspetti di sicurezza e tutela dell'ambiente, attraverso il controllo dei processi e l'attivazione di azioni formative mirate a fronte di non conformità rilevate. Tale progetto di formazione è destinato al personale operativo e si svolge attraverso un costante monitoraggio "on the job". Il Direttore del Servizio, col controllo nello svolgimento dei processi, individua i punti critici e/o gli scostamenti ai requisiti specificati. Tale modalità di verifica consente di monitorare in modo permanente eventuali carenze e nel contempo definire gli interventi formativi necessari in modo personalizzato. Il sistema risulta essere efficace in quanto agisce su due aspetti fondamentali ai fini della motivazione: 1. la dimostrazione pratica di come si desidera che sia effettuato un servizio (addestramento); 2. la spiegazione puntuale delle motivazioni che generano l'esigenza di una maggiore attenzione al processo, sottolineando principalmente le conseguenze dei comportamenti non conformi (formazione). Con riferimento all'addestramento, gli interventi correttivi delle non conformità rilevate consistono in dimostrazioni pratiche sulla corretta esecuzione di processi operativi (il cosiddetto enactive-learning). L'attività di formazione si sostanzia invece in spiegazioni sui principi generali dell'igiene, modalità di esecuzione delle prestazioni di sanificazione, sulle implicazioni che l'attività svolta e le modalità di esecuzione hanno su sicurezza ed ambiente, ecc. Al fine di rafforzare l'azione formativa che avviene attraverso la "spiegazione" si rilascia all'operatore una brochure di materiale didattico per ogni singola operazione critica da monitorare.

Durante le lezioni in aula i docenti Markas cercano di calare il più possibile nella realtà tutte le nozioni teoriche impartite agli addetti così da fornire loro tutte le informazioni necessarie a gestire tempestivamente eventuali situazioni di emergenza che potrebbero verificarsi.

Oltre che sulle norme igienico-sanitarie a cui attenersi, gli operatori sono informati sui requisiti nutrizionali dei menu scolastici, sulla gestione delle diete speciali, sulle grammature degli alimenti da destinare a ogni fascia scolare e sulla sicurezza sul luogo di lavoro.

La formazione del personale non si limita solo ad incontri programmati, ma si svolge anche attraverso un costante monitoraggio del personale "on the job". I responsabili del servizio di ristorazione, attraverso il controllo dei processi, monitorano in modo permanente eventuali carenze e nel contempo definiscono gli interventi formativi necessari in modo personalizzato unendo così l'addestramento pratico alla formazione didattica per ogni singola operazione critica da monitorare.

10. LA SICUREZZA IGIENICA DEL PROCESSO

La sicurezza igienico-sanitaria del servizio è monitorata dal gestore mediante il Sistema HACCP un metodo che, applicato mediante il “Piano di Autocontrollo Aziendale”, consente di analizzare i potenziali pericoli, valutare i rischi delle varie fasi produttive e progettare azioni mirate per garantire l’igiene sul personale, l’ambiente, le attrezzature, i processi e gli alimenti.

L’effettiva applicazione del Piano di Autocontrollo è dimostrata tramite apposite schede di registrazione che permettono il controllo ed il monitoraggio dei pericoli per l’igiene alimentare e forniscono uno strumento per adottare tutte le misure necessarie a prevenirli .

Parte integrante del piano di autocontrollo sono anche una serie di analisi microbiologiche e chimico-fisiche che, avvalendosi della collaborazione di laboratori esterni accreditati, Markas esegue sulle materie prime, semilavorati, prodotti finiti cotti e crudi, personale e superfici di lavoro, nonché sull’acqua.

Accanto al controllo analitico il Gruppo per la Sicurezza Alimentare il Gestore pianifica delle verifiche ispettive interne periodiche per determinare se le attività svolte per la qualità e i risultati ottenuti sono in accordo con gli obiettivi prefissati.

Oltre al Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 la ditta Markas garantisce altre cinque certificazioni di qualità: OHSAS 18001:2007 (Certificazione della Sicurezza); UNI EN ISO 14001:2004 (Certificazione Ambientale); SA 8000:2008 (Certificazione Etica); UNI EN ISO 10854:1999 (Certificazione HACCP); UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza Alimentare).

11. IL PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il pasto consumato a scuola rappresenta un’occasione di crescita educativa, di promozione alla salute oltre che un momento importante per contribuire a formare il gusto e quindi il comportamento alimentare.

Nell’età evolutiva, infatti, gli stimoli che derivano dal consumo del cibo rappresentano la strada maestra per l’apprendimento delle abitudini alimentari e la mensa scolastica è il luogo dove memorizzare cibi sani ed imparare ad apprezzarli.

Tutto ciò si traduce in un progetto che Markas propone presso le scuole avvalendosi di esperti che in azienda si occupano di educazione alimentare quotidianamente.

Per raggiungere tutte le fasce d’età sono stati studiati differenti approcci che vanno dalla lezione frontale classica all’attività molto più pratica dei laboratori del gusto, fino a vere e proprie attività ludiche destinate in linea di massima ai più piccini.

In questo modo è possibile valutare le abitudini, prendere coscienza degli errori e correggerli mediante messaggi positivi e costruttivi.

12. IL RISPETTO DELL’AMBIENTE

Il servizio di ristorazione presta grande attenzione alla riduzione degli sprechi ed agli aspetti ambientali ed il servizio è studiato per ridurre al minimo l’impatto ambientale e per stimolare il contributo attivo dei giovani consumatori .

Markas adotterà il sistema di gestione ambientale per prevenire, controllare e ridurre l’impatto delle attività individuando le responsabilità, formando le persone e definendo obiettivi concreti e misurabili, assicurando che tale politica ambientale sia percepita con chiarezza come parte integrante della più generale politica aziendale.

Inoltre Markas ha conseguito la certificazione ISO 14001 e in azienda è presente una figura delegata a garantire la sostenibilità degli acquisti nel rispetto della Certificazione Ambientale ed Acquisti Verdi (GPP).

13. IL MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI

Oltre ai controlli di qualità effettuati dal Gestore ed a quelli di competenza dell’U.S.L. e del Comune, un monitoraggio sull’andamento del servizio viene garantito anche dalla Commissione Mensa.

Mediante la Commissione Mensa i genitori hanno la facoltà di effettuare in qualunque momento delle verifiche presso il centro cottura o i refettori per monitorare sia il servizio che la gradibilità del pasto.

Per poter valutare il livello di soddisfazione degli utenti, il gestore, sempre nell'ottica di un continuo miglioramento del servizio, propone ad alunni e gli insegnanti la compilazione di un questionario di "customer satisfaction" per la rilevazione del loro gradimento relativamente al servizio offerto e alla qualità dei prodotti serviti.

Per garantire la correttezza della lettura dei questionari, l'elaborazione degli stessi viene effettuata da un'azienda preposta e permette di raccogliere suggerimenti utili per il miglioramento della qualità del servizio e di mettere a fuoco i reali bisogni degli utenti, al fine di garantirne la completa soddisfazione.

L'Amministrazione Comunale è costantemente informata sui risultati di tali azioni e coinvolta nel processo di individuazione di eventuali modifiche o migliorie da attuare per mantenere elevato lo standard di qualità.

14. INIZIATIVE DI SOLIDARIETA' SOCIALE

Al fine di aiutare gli indigenti del Comune di Bovolone, in accordo con il Comune, Markas si è resa disponibile ad una fornitura mensile di beni primari all'Associazione Onlus "Piccola Fraternità" che svolge la funzione di piattaforma e distribuisce gli stessi alle famiglie bisognose.

15. MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL SERVIZIO, PAGAMENTI E TARIFFE

Indicate nel sito istituzionale del Comune di Bovolone www.amministrazione.gov.it

Allegato 1 MENU



INVERNALE DA OTTOBRE A APRILE



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Piselli* in umido Insalata di finocchio	Fusilli al tonno Crocchette di pesce* Insalata mista	Pasta in salsa delicata Hamburger di carne al forno Carote* al tegame	Riso all'olio Bocconcini tacchino c/patate Insalata di lattuga	Passato di verdura* c/pastina Pizza margherita Cappuccino
2 ^a	Pasta pomodoro e ricotta Frittata al forno Insalata di finocchio	Risotto alla zucca Scaloppina di pollo Cavolfiore all'olio	Pasta pomodoro e basilico Arrosto di maiale Patate arrosto Cappuccino	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo* Carote julienne	Gnocchi di patate*/pomodoro Mozzarella o asiago Spinaci* aglio e olio
3 ^a	Passato di verdura* Spezzatino di tacchino c/piselli Polenta Insalata di carote	Pasta all'olio polpette di pesce* Bieta* o costa* all'olio	Risotto alla Veneta Panarello (formaggio) Insalata di lattuga	Crema di carote Bollito di vitellone Purè o patate Torta	Pasta al pomodoro Frittata Fagiolini* all'olio
4 ^a	Pasta al ragù Asiago Insalata di finocchio	Pasta ai formaggi Petto di pollo Insalata di lattuga	Crema di patate Pizza margherita Cappuccino	Pasta al pomodoro Scaloppa di maiale ai funghi Carote* al tegame	Pasta all'olio Crocchette di tonno Insalata

SCUOLA PRIMARIA

COMUNE DI BOVOLONE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffi.

** Materia prima di base congelata e/o surgelata.*

Aggiornato in data 04/02/2013 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 ^a	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Piselli* in umido Insalata di finocchio	Fusilli al tonno Crocchette di pesce* Insalata mista	Pasta in salsa delicata Hamburger di carne al forno Carote* al tegame	Riso all'olio Bocconcini tacchino c/patate Insalata di lattuga	Passato di verdura* c/pastina Pizza margherita Cappuccio
2 ^a	Pasta pomodoro e ricotta Frittata al forno Insalata di finocchio	Risotto alla zucca Scaloppina di pollo Cavolfiore all'olio	Pasta pomodoro e basilico Arrosto di maiale Patate arrosto Cappuccio	Pasta all'olio Bastoncini di merluzzo* Carote julienne	Gnocchi di patate/pomodoro Mozzarella o asiago Spinaci* aglio e olio
3 ^a	Passato di verdura* Spezzatino di tacchino c/piselli Polenta Insalata di carote	Pasta all'olio polpette di pesce* Bieta* o costa* all'olio	Risotto alla Veneta Panarello (formaggio) Insalata di lattuga	Crema di carote Bollito di vitellone Purè o patate Torta	Pasta al pomodoro Frittata Fagiolini* all'olio
4 ^a	Pasta al ragù Asiago Insalata di finocchio	Pasta ai formaggi Petto di pollo Insalata di lattuga	Crema di patate Pizza margherita Cappuccio	Pasta al pomodoro Scaloppa di maiale ai funghi Carote* al tegame	Pasta all'olio Crocchette di tonno Insalata

SCUOLA PRIMARIA
COMUNE DI BOVOLONE

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffi.

** Materia prima di base congelata e/o surgelata.*

Aggiornato in data 04/02/2013 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa

I menù saranno affissi all'interno del cucina e nei refettori.

Allegato 2 RICETTE IN FAMIGLIA

Di seguito vengono riportate alcune ricette di piatti utilizzati in ristorazione collettiva da poter riproporre e adattare in famiglia, buone sane e genuine.

PASTA ALL'ORTOLANA

Ingredienti: pasta di semola, verdure miste (zucchine, melanzane), passata di pomodoro, pomodori pelati, cipolla, olio extra vergine di oliva, sale.

Preparazione: prelevare la pasta dal magazzino, azionare il riempimento automatico del cuocipasta e salare l'acqua. Versare la pasta nel cuocipasta e avviare il ciclo di cottura, una volta terminata versare la pasta nella gastronom. Per la preparazione del sugo occorre come operazioni preliminari effettuare la mondatura e il lavaggio delle verdure e tagliarle a pezzi. Versare le verdure nella brasiera con olio e stufare il tempo necessario, una volta terminato occorre versare il resto degli ingredienti (pomodoro e sale) e cuocere a fuoco medio. A fine cottura passare la salsa con frullatore a immersione.

PASTA GRATINATA

Ingredienti: pasta di semola, passata di pomodoro, pomodori pelati, carote, sedano, cipolla, besciamella (latte intero, farina, burro), Parmigiano Reggiano, olio extra vergine di oliva, sale.

Preparazione: prelevare la pasta dal magazzino, azionare il riempimento automatico del cuocipasta e salare l'acqua. Versare la pasta nel cuocipasta e avviare il ciclo di cottura, una volta terminata versare la pasta nelle gastronorm.

Per la preparazione del sugo occorre provvedere alla mondatura, lavaggio e taglio delle verdure (sedano, carote e cipolle), trasferirle nella brasiera con olio e stufare. Aggiungere il pomodoro, portare a cottura e frullare il tutto. Preparare a parte la besciamella con latte, burro e farina. Miscelare così il sugo di pomodoro con la besciamella e unire il tutto alla pasta. Spolverare con Parmigiano Reggiano, passare tutto in forno e gratinare.

PASTA AL TONNO

Ingredienti: pasta di semola, tonno al naturale, passata di pomodoro, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio extra vergine di oliva, sale.

Preparazione: prelevare la pasta dal magazzino, azionare il riempimento automatico del cuocipasta e salare l'acqua. Versare la pasta nel cuocipasta e avviare il ciclo di cottura, una volta terminata versare la pasta nelle gastronorm. Per la preparazione del sugo di tonno occorre provvedere alla mondatura, lavaggio e taglio delle verdure, trasferirle nella brasiera con olio e stufare. Scolare e spezzettare il tonno al naturale, aggiungere la passata di pomodoro e i pomodori pelati e cuocere a fuoco medio fino al grado di cottura desiderato.

PASTA AL PESTO

Ingredienti: pasta di semola, basilico, ricotta, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva, aglio, sale.

Preparazione: prelevare la pasta dal magazzino, azionare il riempimento automatico del cuocipasta e salare l'acqua. Versare la pasta nel cuocipasta e avviare il ciclo di cottura, una volta terminata la cottura versare nella gastronorm. Per la preparazione del pesto effettuare il lavaggio del basilico e trasferire successivamente le foglie nel cutter. Aggiungere il Parmigiano Reggiano e l'aglio e frullare aggiungendo contemporaneamente l'olio a filo. Trasferire il prodotto così ottenuto in una gastronorm, aggiungere la ricotta e omogeneizzare il tutto con il frullatore ad immersione.

RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti: riso, zafferano, cipolla, vino bianco, brodo vegetale (carote, sedano, cipolle), olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: per la preparazione del brodo vegetale occorre mondare, lavare e tagliare sedano, carote e cipolle. Accendere il bollitore, riempirlo per i 3/4 con acqua, versare gli ingredienti e portarlo ad ebollizione e successivamente salarlo. Una volta terminata la cottura stemperare lo zafferano in 1 litro di brodo vegetale. Prelevare il riso dal magazzino, accendere la brasiera e portarla a 180°C. Successivamente versare l'olio e le cipolle tritate in brasiera e stufare. Versare il riso mescolando per alcuni minuti e sfumare con il vino bianco. Portare a fine cottura aggiungendo il brodo e infine aggiungere lo zafferano.

MINISTRONE CON PASTA

Ingredienti: pasta di semola, misto minestrone surgelato, patate IV gamma, porri, cipolle, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: per la preparazione occorre effettuare la mondatura, lavaggio e taglio di tutte le verdure (porri e cipolle). Accendere il bollitore e riempirlo con acqua, aggiungere le verdure e il sale e

portare a ebollizione. Prelevare la pasta dal magazzino, azionare il riempimento automatico del cuocipasta e salare l'acqua. Versare la pasta nel cuocipasta e avviare il ciclo di cottura, una volta terminata versare la pasta nella gastronom assieme al minestrone.

CREMA DI PATATE E LEGUMI CON RISO

Ingredienti: riso, legumi (lenticchie, fagioli, ceci), patate IV gamma, sedano, porri, cipolle, olio extra vergine di oliva, sale.

Preparazione: il giorno precedente alla preparazione, mettere in un contenitore gastronom i legumi nell'acqua fredda in modo da poterli utilizzare il giorno successivo.

Il giorno stesso: per la preparazione occorre effettuare la mondatura, lavaggio e taglio di tutte le verdure (sedano, porri, cipolle). Accendere il bollitore e riempirlo con acqua aggiungendo il sale, aggiungere le verdure e i legumi e portare a ebollizione. A cottura ultimata, frullare il tutto con l'ausilio del frullatore ad immersione. Prelevare il riso dal magazzino, azionare il riempimento automatico del cuocipasta e salare l'acqua. Versare il riso nel cuocipasta e avviare il ciclo di cottura, una volta terminata versare il riso nella gastronom.

MILANESE DI POLLO

Ingredienti: petto di pollo, uova pastorizzate, pane grattugiato, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: affettare i petti di pollo seguendo la grammatura prevista, se necessario batterli con l'ausilio di un batti bistecca. Passare le fettine nell'uovo, quindi passarle nel pane grattugiato. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva e il sale. Adagiare le fettine all'interno della teglia gastronom precedentemente oleata, trasferire la teglia in forno precedentemente riscaldato e portare a cottura.

POLPETTE DI BOVINO

Ingredienti: polpa magra di vitellone tritata, uova pastorizzate, pangrattato, Parmigiano Reggiano, patate IV gamma, olio extravergine di oliva, origano.

Preparazione: lessare le patate in acqua bollente precedentemente riscaldata. Una volta lessate, schiacciarle. Unire la carne macinata con le patate e formare un impasto omogeneo. Aggiungere quindi le uova, il Parmigiano Reggiano, sale e origano. Formare delle palline del peso previsto e passarle nel pane grattugiato. Adagiare le polpette all'interno della teglia gastronom aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva. Trasferire la teglia gastronom in forno precedentemente riscaldato e portare a cottura.

SPEZZATINO DI BOVINO

Ingredienti: spezzatino di vitellone, cipolle, aromi misti, aglio, vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparazione: effettuare la mondatura, lavaggio e taglio delle cipolle e aglio. Accendere la brasiera, mettere un po' di olio extra vergine di oliva e soffriggere le verdure precedentemente tritate. Una volta rosolate aggiungere lo spezzatino e far rosolare il tutto con l'aggiunta di vino bianco. Successivamente aggiungere sale e aromi. Portare a cottura.

PLATESSA AL FORNO

Ingredienti: platessa surgelata, pangrattato, uova pastorizzate, succo di limone, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: scongelare la platessa il giorno stesso della somministrazione sotto abbondante acqua corrente in lavello dedicato. Scolare. In una bacinella miscelare l'uovo, il sale e il succo di limone. Passare ogni filetto di platessa nella miscela e impanare successivamente nel pangrattato. Adagiare il pesce all'interno della teglia gastronom precedentemente oleata. Trasferire la teglia in forno precedentemente riscaldato e portare a cottura.

SFORMATO CON RICOTTA E PATATE

Ingredienti: uova pastorizzate, patate IV gamma, pangrattato, Parmigiano Reggiano, ricotta, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparazione: precuocere in padella le cipolle dopo averne effettuato la mondatura, il lavaggio ed il taglio. Versare le patate nel bollitore precedentemente riempito di acqua e portato ad ebollizione e lessarle. Passare le patate, aggiungere le uova, la ricotta, il Parmigiano Reggiano, le cipolle e il sale fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre il composto in teglie gastronomiche. Cospargere con pangrattato e olio. Trasferire la teglia in forno precedentemente riscaldato e portare a cottura.

FRITTATA DI ERBETTE

Ingredienti: uova pastorizzate, erbe, ricotta, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: in una teglia unire le uova pastorizzate, la ricotta, il sale e l'olio extravergine d'oliva. A parte cuocere le erbe a vapore, ultimata la cottura raffreddarle mediante l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura. Una volta raffreddate unirle all'uovo e miscelare il tutto con l'aggiunta del Parmigiano Reggiano. Trasferire la teglia gastronomica in forno precedentemente riscaldato e portare a cottura. Ultimata la cottura porzionare in base alla grammatura stabilita.

Allegato 3

CONSIGLI PER LA CENA

La cena è l'ultimo pasto quotidiano, deve fornire circa il 35% delle necessità energetiche ed è l'occasione per completare in modo equilibrato la giornata alimentare. E' pertanto utile prestare attenzione agli alimenti che il bambino consuma a pranzo per integrare correttamente la cena.

E' importante che i genitori conoscano la composizione del menu scolastico, in modo da scegliere gli alimenti più opportuni per la cena.

Di seguito alcuni semplici consigli per indirizzare i genitori nella scelta della composizione della cena:

1. Se a pranzo il bambino ha assunto un primo piatto asciutto (pasta o riso), la sera è bene proporre una crema, un passato o una minestra variando gli ingredienti a seconda della stagione.

	PRANZO	CENA
	Primo piatto asciutto	Primo piatto in brodo
	Primo piatto in brodo	Primo piatto asciutto

251659264251660288251661312251662336251663360251664384

2. Per i secondi piatti la Società Italiana di Nutrizione Umana consiglia nell'arco della settimana, le seguenti frequenze di consumo :

- 3-4 porzioni di carne
- 2-3 porzioni di pesce
- 1-2 porzioni di salumi
- 3 porzioni di formaggio
- 2 porzioni di uova

3. In alternativa al primo e secondo piatto si consiglia di presentare, almeno 1-2 volte a settimana, piatti unici a base di cereali e legumi come zuppe di legumi, pasta e fagioli, riso e piselli ecc...