

Note Servizio di mensa Scolastica

FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO

Da chi è gestito il servizio di preparazione dei pasti?

Il servizio è fornito dalla Ditta Gemos di Faenza. Le mense scolastiche di Brisighella forniscono circa 300 pasti giornalieri.

Dove vengono preparati i pasti?

La preparazione dei pasti avviene presso il centro di cottura della Ditta Gemos di v. della Punta a Faenza. Il pasto viene poi trasportato e consegnato presso i plessi scolastici con mezzi e contenitori idonei a mantenere le giuste temperature. All'interno delle scuole viene cotto solo il primo piatto

Che tipi di alimenti vengono utilizzati?

Gli alimenti utilizzati devono corrispondere a requisiti particolari formulati sulla base delle indicazioni fornite dall'Ausl di Ravenna.

La carne (pollo, tacchino, suino e bovino adulto) è esclusivamente di provenienza nazionale.

La ditta appaltatrice adotta procedure di autocontrollo (HACCP) per limitare i rischi igienico-sanitari in ambito alimentare.

Che tipo di acqua viene servita ai pasti?

L'acqua fornita ai pasti proviene dalla rete di distribuzione pubblica.

Dove vengono serviti i cibi?

Per il consumo dei pasti si utilizzano in prevalenza stoviglie e posate di materiale riutilizzabile.

Chi decide il menù scolastico?

La scuola rappresenta il contesto ideale per promuovere scelte salutari in grado di influenzare il comportamento alimentare anche nell'età adulta.

I menù sono redatti dalle dietiste del servizio dietetico del Comune di Faenza, sulla base di tabelle dietetiche elaborate dal Servizio igiene alimenti e nutrizione (SIAN) e dall'Unità operativa Pediatria di Comunità (vedi allegati).

Le tabelle dietetiche sono strutturate con l'obiettivo di garantire sia un equilibrato apporto nutrizionale, che un buon livello di gradimento e di accettabilità del menù da parte dei bambini/adolescenti e prevedono:

- preparazioni semplici e saporite, a base di alimenti freschi e di stagione, per promuovere l'educazione al gusto e ai sapori;
- piatti della dieta mediterranea per promuovere un sempre maggiore consumo di frutta e verdura fresca di stagione, l'uso di prodotti tipici e tradizionali;

- un'ampia varietà di proposte alimentari che tengano conto sia del gusto collettivo che delle abitudini e tradizioni locali al fine di coniugare piacere della tavola e salute.

Le tabelle dietetiche proposte dai Servizi Sanitari di riferimento, in base alla fascia di età dei bambini e ai vari ordini di scuola, sono articolate su 6 settimane e prevedono 5 pasti scolastici settimanali.

Ogni pasto è generalmente costituito da un primo e un secondo piatto, a volte sostituiti da un piatto unico, sempre accompagnati da contorno, pane e frutta fresca di stagione.

Il menù è realizzato cercando di garantire la presenza dei principali alimenti e la varietà dei piatti sia per i bambini che rientrano tutti i giorni sia per quelli che effettuano il rientro 1-2 giorni a settimana.

I piatti possono essere diversificati, con una serie di "varianti", sia invernali che estive ed equivalenti dal punto di vista nutrizionale, al fine di ampliare l'offerta alimentare e rispettare la stagionalità dei prodotti.

DIETE SPECIALI

Per diete speciali si intendono regimi alimentari qualitativamente o quantitativamente differenziati necessari per i bambini che presentano particolari problemi di salute: allergie / intolleranze alimentari, diabete, celiachia, favismo, malattie congenite del metabolismo, ecc..

E' previsto il seguente percorso per le diete speciali:

1. **per patologie gravi (diabete, celiachia, allergie gravi ad alimenti, fenilchetonuria ecc...):** va presentato un certificato del proprio pediatra o del medico di medicina generale al Servizio Pediatria di Comunità dell'Ausl (via Zaccagnini, tel. 0546-602564), che si rapporta con la dietista del Comune e con il Dirigente scolastico per la realizzazione della dieta e per la definizione degli interventi necessari alla frequenza scolastica. La dietista del Comune provvederà a trasmettere la dieta al gestore del servizio di refezione;
2. **per intolleranze e allergie non gravi a uno o più alimenti:** va presentato un certificato del proprio pediatra o del medico di medicina generale all'ufficio Refezioni Scolastiche del Servizio Istruzione del Comune di Faenza e all'insegnante di riferimento (Piazza Rampi 1 Tel. 0546 691653/54 - Fax 0546 691679), che provvederanno ognuno per propria competenza.

La **sospensione delle diete speciali di cui ai punti 1 e 2** avviene solo su certificazione del Pediatra del bambino o del medico di medicina generale.

La **dieta resta valida per tutto il periodo della scuola frequentata (infanzia, primaria o secondaria di I° grado), salvo** diversa indicazione medica.

La **dieta va sempre rinnovata** al termine della scuola dell'infanzia e primaria, ovvero quando dalla scuola dell'infanzia si passa alla scuola primaria e dalla scuola primaria si passa alla scuola secondaria di I grado.

La **dieta va sempre rinnovata** anche se si cambia scuola .

VARIAZIONI AL MENU' SENZA RICETTA MEDICA

I problemi sanitari minori, come le patologie gastrointestinali lievi in via di guarigione che richiedono periodi di alimentazione modificata di durata inferiore ai 5 giorni, non necessitano di certificazione medica. La famiglia può chiedere direttamente alla cucina della scuola una dieta di "facile digeribilità".

Qualora i genitori richiedano di usufruire di queste diete per periodi reiterati, é necessario attenersi al percorso Diete Speciali.

Per richiedere variazioni al menù per motivi **religiosi o culturali occorre consegnare** il modulo specifico (vedi allegati) alla segreteria della scuola frequentata che provvederà a darne comunicazione all'ufficio Refezioni Scolastiche del Servizio Istruzione del Comune di Faenza (Piazza Rampi, 1 - 48013 Faenza Tel.0546.691653/54 - Fax 0546.691679 e.mail: neriana.ferri@comune.faenza.ra.it) e all'insegnante di riferimento.

Settore Servizi alla Persona e Risorse locali

Ufficio: Mense Scolastiche

Sede: Palazzo Comunale V.Naldi n.2

Telefono 0546.994415 (Mense Scolastiche)

Fax: 0546.994440

Orario Ufficio Mense Scolastiche : dal lunedì al sabato dalle ore 8,30 alle ore 13.00.

Responsabile del Servizio : Dott. Stefano Casanova cultura@comune.brisighella.ra.it