



REGOLAMENTO RISTORAZIONE

PREMESSA

Il servizio di ristorazione viene offerto ai bambini che frequentano il Micronido, agli educatori ed operatori che lavorano nel Micronido "Rogazionisti". Esso è garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno educativo. I costi del servizio sono a carico dell'ente gestore, ovvero dell'Istituto Antoniano dei Padri Rogazionisti, 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.

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;
- ☞ i pasti sono preparati e somministrati 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 Micronido 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 o due volte al mese, formaggio, uova, pesce, carne una volta la settimana). È possibile che in occasione di feste o comunque in occasioni particolari, durante l'anno scolastico/educativo, venga proposto un menu speciale, comunicato alle famiglie. Nella somministrazione del pasto 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 Micronido 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, yogurt, frutta fresca.

SERVIZIO DIETE SPECIALI

Se il bambino presenta allergie ed intolleranze alimentari, che necessitano di una dieta particolare, dovrà essere presentata al Micronido la certificazione dell'allergologo con le specifiche indicazioni. È previsto un menu differenziato in caso di:

- religione diversa: è richiesta la compilazione del modulo;
- alimenti non inseriti: scuola, cucina e famiglia collaborano per programmare il percorso di svezzamento da attuare. Al momento dell'iscrizione viene consegnata la modulistica apposita.

SERVIZIO FESTE

Per i compleanni sono ammessi soltanto dolci confezionati e succhi, non bibite gassate.

IL DOCUMENTO È STATO REDATTO DA
CORTELAZZO LARA

FOR. PRO.GEST. SNC DI CORTELAZZO LARA & C.
VIA DON BOSCO,34 – 35020 ALBIGNASEGO (PD)

ULTIMA REVISIONE
01/09/2022

