



Il servizio di Ristorazione Scolastica per il nuovo anno scolastico 2020/2021 è ripreso nelle forme e cautele più opportune, stante le direttive in ambito di emergenza sanitaria. Il servizio fornito agli studenti tiene conto delle mutate prescrizioni e linee guida nazionali con un'organizzazione completamente rinnovata per garantire la consueta sicurezza alimentare ed il corretto equilibrio dei nutrienti che compongono il pasto.

In questa fase emergenziale si è contribuito a preservare la consumazione del pasto a scuola garantendo una soluzione organizzativa ottimale per assicurare nel contempo il distanziamento e l'adozione di buone pratiche ad opera del personale incaricato in tutte le fasi della produzione e somministrazione del pasto. Il pranzo è servito direttamente in aula al banco dell'alunno. Sia prima che dopo la somministrazione del pasto il banco viene pulito e sanificato. Il personale della scuola provvede all'aerazione e pulizia dell'aula.

Dopo una prima fase di avvio, dove gli alunni hanno consumato il pasto in singoli piatti, si utilizza un vassoio preformato usa e getta. Sono in monouso le posate, la bustina di parmigiano, la bottiglia d'acqua da mezzo litro. Pane e frutta sono distribuiti singolarmente sul vassoio o su un piatto monouso.

Il pasto preparato nel centro cottura di Via Trento, in legume fresco- caldo, come in passato, segue un menù predisposto dalla dietista della Ditta Euroristorazione e validato dalla locale AslTO5. Il menù proposto è in linea con il capitolato d'appalto e risente delle miglitorie proposte in sede di gara. Si distinguono un menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo, ulteriormente suddiviso nei vari ordini di scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Ciò per accogliere la stagionalità di frutta e verdura. Si pubblica, pertanto, sul sito del Comune come di consueto, il menù autunnale al quale seguiranno gli altri, affinché tutte le famiglie ne siano informate e possano orientarsi per la preparazione dei rimanenti pasti quotidiani per il corretto apporto calorico. Il nostro centro cottura predispone inoltre giornalmente circa 200 pasti differenziati per patologia o per esigenze etico-religiose.

Non sarà invece presente il doppio contorno, servito fino allo scorso anno: mezza porzione di verdura cotta e mezza porzione di verdura cruda, ma sempre in intera porzione di verdura cotta o cruda per ridurre i tempi di somministrazione e la consegna del pasto al banco dell'alunno. Rimangono immutate le caratteristiche delle materie prime impiegate per la preparazione dei pasti:

- prodotti di filiera piemontese e KM0: carne di bovino del Consorzio Coalvi, pollo e tacchino, lonza di maiale, uova pastorizzate, latte, formaggio stracchino, primosale, mozzarella, grana, burro

- prodotti DOP: prosciutto crudo di Parma, parmigiano reggiano, olioextravergine di olive taggiasche, taleggio, asiago

Prodotti I.G.P.: bresaola della Valtellina

- prosciutto cotto alta qualità produzione piemontese

- prodotti biologici o lotta integrata per frutta fresca di provenienza piemontese: pere, mele, albicocche, susine, pesche, agrumi, kiwi

- prodotti biologici o lotta integrata piemontese per la verdura fresca: insalata, patate, cavoli cappuccio, fagiolini, zucca, zucchine, cipolle, cavolfiore
- verdure di provenienza italiana: carote, finocchi, pomodori
- banane e barretta di cioccolato mercato equo e solidale e bio
- budino equo e solidale
- prodotti surgelati: fagiolini, spinaci, piselli, costine,
- prodotti ittici provenienti da allevamenti italiani od europei per platessa e merluzzo
- pane di produzione artigianale e regionale per il pane comune, integrale e regionale
- pasta di grano duro italiana
- pelati e passata italiani.

A seguito dell'emanazione degli ultimi DPCM per il contenimento del contagio da Covid-19 e dei Protocolli di Sicurezza stilati da ogni singola autonomia scolastica, le Commissioni mensa, attraverso i genitori eletti, non potranno svolgere, sino al termine dell'emergenza sanitaria, la loro attività di osservazione e rilevazione. La componente docente delle commissioni rimane attiva e potrà, attraverso la compilazione di report segnalare difformità e/o proporre migliorie all'organizzazione del servizio, anche sul gradimento da parte dei bambini.

In attesa di poterci avvalere della preziosa attività delle Commissioni mensa, nell'interesse principale dei bambini e delle loro famiglie, l'Amministrazione Comunale, unitamente agli uffici preposti, ha individuato e incaricato un Direttore dell'Esecuzione del contratto di gestione del servizio Ristorazione Scolastica.

Tale figura, ha lo scopo di assicurare la regolare esecuzione del contratto di gestione del servizio di Ristorazione Scolastica, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità al capitolato d'appalto, a quanto proposto nell'offerta tecnica-progettuale ed economica ed alla normativa vigente, attraverso attività atte a misurare il livello qualitativo in modo oggettivo, nonché l'effettuazione di analisi chimiche e controlli microbiologici sui prodotti utilizzati e forniti.

Si allega menù autunnale in uso che sarà sostituito a partire dal 2 novembre da quello invernale.

 [MENU AUTUNNALE INFANZIA 2020](#)

 [MENU AUTUNNALE PRIMARIA 2020](#)

 [MENU AUTUNNALE SECONDARIA 2020](#)

 [Nota sui menù e ristorazione](#)