

Scuola dell'Infanzia
Circolare n. 6 – Ristorazione Scolastica

Cari Genitori,

con la presente vi informo circa le procedure che garantiscono il percorso produttivo e di somministrazione degli alimenti nella ristorazione scolastica.

Normativa

- DGR 2898/2012 e successiva legge regionale n.2/2013 - Addetti Del Settore Alimentare e Ciclo Produttivo della Scuola dell'infanzia
- Decreto legislativo n° 193 del 06/11/2007 Piano di autocontrollo igienico
- Regolamento ristorazione scolastica
- Ricettario Ulss
- Linee di Indirizzo per il Miglioramento della Qualità Nutrizionale nella Ristorazione Scolastica

Referenti Mensa

Personale: Isabella Bressan

Genitori: Maria Antonietta Acquaviva e Alice Ricoldo.

Procedure

In refettorio e in cucina è presente la documentazione relativa al processo della ristorazione per i bambini allergici. Il personale scolastico è tenuto a prendere visione di tale documentazione e ad assicurarsi che, in caso di supplenze, anche la persona presente in quel giorno ne sia a conoscenza.

Menù in vigore

I menù generali si suddividono in Autunno-Inverno (dal 1° novembre 2022 al 24 marzo 2023) e Primavera-Estate (dal 27 marzo 2022 al 28 luglio 2023). Il menù Primavera-Estate viene adottato anche durante i Centri estivi.

Insieme a questa circolare vi invio i menù approvati, che saranno appesi nelle singole bacheche e caricati anche nel sito web della Scuola.

Diete speciali

Per poter usufruire della dieta speciale è necessario presentare il certificato medico. Qualora nel corso dell'anno sopravvenissero esigenze specifiche, vi invito a segnalarlo per iscritto alla Segreteria. I menù degli allergici sono stati validati dall'ULSS. I menù speciali per gli allergici e per quanti hanno richiesto una dieta etica, verranno consegnati in busta chiusa alle relative famiglie.

Cordiali saluti.



Dott.ssa Lara Cortelazzo

Coordinatrice attività didattico educative

Padova, 21 settembre 2022