

Associazione
Asilo Infantile Ente Morale -ETS-
(Scuola dell'infanzia paritaria)
Via Matteotti 12 , 20029 Turbigo (MI)
C.F./P.IVA: 03417920158

LA CUCINA INTERNA

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio Refezione si colloca all'interno dell'Offerta Educativa della Scuola.

Si tratta di un momento fondamentale per la giornata scolastica ed ha come scopo primario nutrire il corpo, ma anche, in questa fase della vita, nutrire lo spirito dei bambini. Infatti, insieme al momento del bagno così come della nanna, è uno spazio di crescita totale del bambino. Si impara a stare seduti, ad aspettare il proprio turno, ad assaggiare tutto, a chiacchierare con i compagni, a ringraziare e a chiedere per favore. Proprio per l'importanza che detiene nella Scuola dell'infanzia il momento del pasto, la Scuola, per ragioni di qualità e di miglior presidio dei menù, ha scelto di avere la cucina interna.

UTENZA

Questo servizio interno organizzato interamente dalla Scuola è rivolto a tutti i bambini iscritti e frequentanti la struttura.

DURATA TEMPORALE E ORARIO GIORNALIERO

Il Pasto giornaliero ha due componenti principali: lo spuntino di metà mattina e il pranzo.

- Lo spuntino, fornito tendenzialmente a metà mattina, è caratterizzato da alimenti salutari come frutta fresca di stagione, yoghurt alla frutta, cracker, the o succo 100% frutta, gallette/pane fette biscottate con miele o marmellata.
- Il pranzo inizia tendenzialmente verso mezzogiorno, si svolge in luoghi curati e tranquilli che permettano al bambino di vivere con serenità questo momento. La composizione è tendenzialmente la stessa con un primo piatto, un secondo piatto, il contorno e il pane. A volte viene proposto il piatto unico e il dolce (preferibilmente fatto in casa).

COSTO

Il costo del pasto singolo per l'anno Scolastico 2023/2024 è di EUR 5. La segreteria, nella retta del mese di settembre addebita i pasti calcolati sui giorni ipotetici di presenza mensile. Dal mese successivo procede al

Associazione
Asilo Infantile Ente Morale -ETS-
(Scuola dell'infanzia paritaria)
Via Matteotti 12 , 20029 Turbigo (MI)
C.F./P.IVA: 03417920158

conteggio delle effettive presenze del mese precedente e scomputa eventuali assenze sul numero dei pasti del nuovo mese.

PERSONALE:

La Scuola è dotata di una cuoca e di un aiuto cuoco. Il momento del pasto, in quanto momento altamente educativo per i bambini, si svolge insieme alle insegnanti che siedono con loro al tavolo e si occupano anche della distribuzione dei pasti.

DIETA MEDITERRANEA E DIETE SPECIALI

Nel 2010, l'Unesco ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, la stessa fornisce un ottimale apporto di proteine, carboidrati e grassi. La stessa è il punto di riferimento per i nostri menù che vengono elaborati sulle basi delle linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022 di Regione Lombardia, le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera-assistenziale e scolastica 2021 del Ministero della Salute, dei LARN 2014 (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia) e delle Linee Guida per una Sana Alimentazione del 2018 del Centro Ricerca alimenti e nutrizione.

Le linee di indirizzo nazionale danno inoltre molta importanza al cibo come occasione di integrazione culturale, sottolineando come la scuola e la ristorazione scolastica possano avere un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi che possono derivare dalla difficoltà di armonizzare tradizioni e abitudini alimentari diverse. Questa difficoltà può favorire l'assunzione di abitudini alimentari scorrette che possono essere migliorate con proposte adeguate ed accattivanti, in grado di coinvolgere alunni e famiglie. L'introduzione nel menù scolastico di qualche piatto etnico che risponda comunque ai requisiti di un piatto sano e corretto dal punto di vista nutrizionale potrebbe raggiungere il duplice scopo.

Il Menù viene modificato più volte all'anno così da permettere ai bambini di conoscere più varietà di proposte alimentari e inserire le verdure e i piatti più adatti alla stagione.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il Menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione. Sono anche proposti menu internazionali e menu con verdure a chilometro zero in quanto la scuola possiede 5 vasche di orti scolastici.

Il menù settimanale è costituito da:

Associazione
Asilo Infantile Ente Morale -ETS-
(Scuola dell'infanzia paritaria)
Via Matteotti 12 , 20029 Turbigo (MI)
C.F./P.IVA: 03417920158

- ✓ primi piatti a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi;
- ✓ secondi piatti (carne, pesce, salumi, uova, formaggi, legumi);
- ✓ piatti unici;
- ✓ contorno di verdure/ortaggi di stagione;
- ✓ pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale
- ✓ frutta fresca di stagione
- ✓ torte fatte in casa

Per diete speciali si intendono delle tabelle dietetiche che renda possibile la fruizione di un pasto sicuro e sano a soggetti con particolari esigenze, da seguirsi con estremo rigore e per tutta la durata della prescrizione medica (necessario certificato del medico)

Per le diete leggere o in bianco è sufficiente un'autocertificazione (vedi modulo scolastico) dovute ad un periodo di convalescenza, se dovesse protrarsi nel tempo, è necessario associare il certificato medico.

Per le diete di natura etico religiosa o speciali, la famiglia può presentare un'autocertificazione nella quale dettaglia la propria richiesta.

Bibliografia

- Linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-2022 di Regione Lombardia
- Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera-assistenziale e scolastica 2021 del Ministero della Salute
- Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia
- Linee Guida per una Sana Alimentazione del 2018 del Centro Ricerca alimenti e nutrizione.

Allegati

Menu a.s. 2022 2023

Menu a.s. 2023 2024 settembre e ottobre