



COMUNE
di BEDIZZOLE

Mensa



Scolastica





CHI DECIDE IL MENU'



GLI ATTORI IN TAVOLA



1. AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE (ATS BRESCIA)

- Fornisce le **LINEE GUIDA ATS (LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA)**, direttive per la stesura di menù corretti ed equilibrati
- Sorveglia le caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti
- Valuta l'adeguatezza e la sicurezza degli ambienti e dei prodotti e la conformità delle tabelle dietetiche adottate

2. ENTE COMMITTENTE: COMUNE DI BEDIZZOLE

- Decide la tipologia del servizio, quante risorse assegnare
- Si occupa della stesura del capitolato sulla base delle **LINEE GUIDA ATS**
- Controlla la qualità
- Definisce i requisiti della gara d'appalto

3. GESTORE: AZIENDA DI RISTORAZIONE



E' tenuto a

- Svolgere il servizio nel rispetto delle normative vigenti e dei termini contrattuali
- Perseguire alti standard qualitativi
- Provvedere alla formazione e all'aggiornamento del personale

CHI SCRIVE IL MENU?

I menù vengono predisposti ed elaborati dal Servizio Dietistico di Area dell'Azienda di Ristorazione incaricata dall'Amministrazione e sono sviluppati su 6 settimane e 2 stagionalità secondo quanto richiesto dal Capitolato Speciale D'Appalto e Linee Guida per la refezione scolastica predisposte dall'ATS di Brescia con preferenza alla produzione: ***Locale-Stagionale-Biologica***

PRIMA DI ARRIVARE SULLE TAVOLE OGNI PASTO E' STATO...

- IDEATO
- CALENDARIZZATO (autunno/inverno-primavera/estate)
- CUCINATO
- CONFEZIONATO
- CONTROLLATO
- MISURATO
- DISTRIBUITO



COME SI COMPONE UN PASTO?

Il pasto offre una risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità alimentare.

La composizione del pasto nutrizionalmente equilibrato è rappresentata da "Il Piatto del Mangiar Sano" formulato sulla base delle indicazioni della Dieta Mediterranea (DM). Il piatto è costituito da fonti di carboidrati, fonti di proteine, verdura e frutta. Per i condimenti, sia a crudo sia in cottura, è da preferire l'olio extravergine d'oliva.

OLTRE AL PASTO COSA C'E'?

- Momento formativo e di socializzazione per i giovani utenti
- Parità dei diritti degli utenti e rispetto delle loro personalità e tradizioni
- Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti culturali
- Selezione dei fornitori e delle materie prime
- Bilanciamento nutrizionale e gradevolezza del menù
- Servizio continuo, regolare. Efficiente ed efficace
- Personalizzazione del servizio adeguato ai ritmi, abitudini e necessità dei bambini
- Educazione ai corretti principi in materia di alimentazione
- Informazione e disponibilità alla creazione di laboratori di educazione alimentare

ATTENZIONE ALLE ESIGENZE SANITARIE E TRADIZIONE DEI SINGOLI BAMBINI

Con la creazione di:

- Menù speciali sanitari richiesti e realizzati sulla base di un certificato medico fornito dall'alunno/a
- Menù etico religiosi



ATTENZIONE ALLE QUANTITA' DEGLI ALIMENTI: POSSO MANGIARE QUANTO VOGLIO?

I menù devono attenersi alle quantità dettate dalle LINEE GUIDE ATS (GRAMMATURE medie al crudo e al netto degli scarti differenziate per fasce d'età dei principali alimenti)

COME SI COSTRUISCE UN PASTO?

PRIMO PIATTO (asciutto o in brodo) – CEREALI

SECONDO PIATTO – a scelta tra PESCE, LEGUMI, CARNE, UOVA E FORMAGGIO

*Primo e secondo piatto possono essere sostituiti da un **PIATTO UNICO**

CONTORNO VERDURE di stagione

PANE - non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale

FRUTTA fresca di stagione

Quali sono i cereali proposti? Con quale frequenza sono presenti in menù?

CARATTERISTICHE E FREQUENZE DEGLI ALIMENTI (Fonte: Linee guida ATS Brescia rev. 22/07/2024)

Prodotti	Caratteristiche	FREQUENZA MENU SU 5 GIORNI
FONTE DI CARBOIDRATI		
CEREALI	pasta, riso, orzo, mais, farro, quinoa, amaranto, miglio, ecc.	Tutti i giorni Almeno 3 tipologie differenti a settimana Cereali integrali Almeno 1 volta alla settimana
	primo piatto in brodo	Almeno 1 volta alla settimana



Che tipologia di pane viene proposto? Con quale frequenza è presente in menù?

CARATTERISTICHE E FREQUENZE DEGLI ALIMENTI (Fonte: Linee guida ATS Brescia rev. 22/07/2024)

Prodotti	Caratteristiche	FREQUENZA MENU SU 5 GIORNI
FONTE DI CARBOIDRATI		
PANE	pane comune e integrale non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ sulla farina)	Tutti i giorni Pane integrale almeno 1 volta a settimana

Quali sono i secondi piatti proposti? Con quale frequenza sono presenti i menù?

CARATTERISTICHE E FREQUENZE DEGLI ALIMENTI (Fonte: Linee guida ATS Brescia rev. 22/07/2024)		
Prodotti	Caratteristiche	FREQUENZA MENU SU 5 GIORNI
FONTE DI PROTEINE (5 fonti proteiche differenti)		
LEGUMI	freschi, secchi o surgelati- Evitare legumi in scatola, in alternativa lasciarli in ammollo e sciacquarli abbondantemente.	1 volta alla settimana
CARNE	fresca o surgelata, preferibilmente bianca. Non ammessa carne ricomposta, né preimpanata, né prefritta. Da evitare affettati il più possibile.	1 volta alla settimana (carne rossa al massimo 2 volte/mese) Affettati conteggiati come carne rossa, 0-1 volta/mese
PESCE	fresco o surgelato. Zona di origine FAO37 (Mediterraneo e Mar Nero) o 27 (Atlantico Nord Orientale). Non ammesso pesce ricomposto, né preimpanato, né prefritto.	1 volta alla settimana Pesce in scatola 0-1 volta al mese
UOVA	pastorizzate liquide o con guscio biologiche	1 volta alla settimana
FORMAGGIO	freschi o stagionati, meglio se DOP, IGP o "di montagna"	1 volta alla settimana





Verdura e frutta, con quale frequenza è presente in menù?

CARATTERISTICHE E FREQUENZE DEGLI ALIMENTI
(Fonte: Linee guida ATS Brescia rev. 22/07/2024)

Prodotti	Caratteristiche	FREQUENZA MENU SU 5 GIORNI
VERDURA	di stagione alternando cruda o cotta, preferibilmente di produzione locale. Prevedere diverse modalità di preparazione.	Tutti i giorni Almeno 4 differenti tipologie ogni settimana
FRUTTA	di stagione. Se offerta frutta tropicale, meglio se del mercato equo e solidale.	Tutti i giorni Almeno 3 differenti tipologie ogni settimana



Le patate sono un contorno?

Le patate **NON** sono un contorno, ma rappresentano una fonte di carboidrati.

Possono essere proposte in sostituzione di un primo piatto, eventualmente piatto unico. Oppure in abbinamento a una fonte proteica nel secondo piatto SE offerto un primo piatto in brodo con verdure e cereali (es. passato di verdure con orzo/riso...ecc.).

Quali condimenti vengono utilizzati?

CARATTERISTICHE E FREQUENZE DEGLI ALIMENTI (Fonte: Linee guida ATS Brescia rev. 22/07/2024)

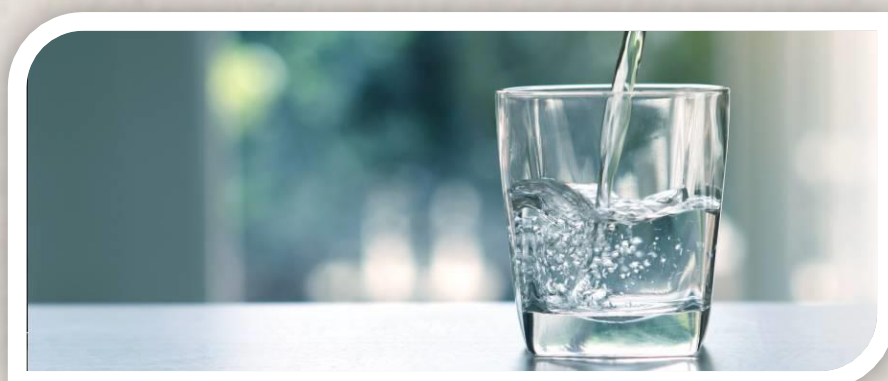
Prodotti	Caratteristiche	FREQUENZA MENU SU 5 GIORNI
CONDIMENTI	olio Extravergine di oliva (EVO), con moderazione, sia a crudo che in cottura	Tutti i giorni
	sale IODATO con moderazione, sia a crudo che in cottura. Erbe aromatiche per esaltare il sapore.	Tutti i giorni



I BAMBINI COSA BEVONO?

E' sempre disponibile L'**ACQUA** di rete.

Per sensibilizzare al rispetto dell'ambiente, il Comune ha provveduto ad installare presso i locali mensa, degli erogatori di acqua potabile, in sostituzione alle classiche bottiglie di plastica.



COMMISSIONE MENSA



Attraverso la Commissione Mensa, genitori e docenti possono partecipare attivamente al controllo del servizio. Esistono rappresentanti genitori e docenti di tutti i plessi dell'Istituto Comprensivo e del Servizio scolastico Punto Ragazzi.

I rappresentanti si mettono a disposizione in qualità di volontari e possono:

- Accedere ai refettori durante l'orario mensa previo accordo con l'Ufficio Pubblica Istruzione e l'Istituto Comprensivo di Bedizzole
- Controllare la qualità del pasto assaggiando di persona
- Verificare il buon funzionamento delle attrezzature utilizzate
- Valutare il gradimento dei bambini
- Raccogliere le segnalazioni, i dubbi e le richieste di tutti i genitori dei plessi di riferimento.

COME POSSO EFFETTUARE DELLE SEGNALAZIONI O AVERE RISPOSTE AD EVENTUALI DOMANDE?

Rivolgendoti al Referente della
Commissione Mensa del plesso di riferimento.

Se non conosci il nominativo, prendi contatto con l'Ufficio
Pubblica Istruzione del Comune di Bedizzole:

tel 0306871700

mail: istruzione@comune.bedizzole.bs.it



Per approfondimento è possibile visionare la CARTA DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE pubblicata sul sito istituzionale
www.comune.bedizzole.bs.it

