

IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

L'utenza servita è costituita dagli alunni della Scuola primaria e dagli insegnanti incaricati della vigilanza.

La cucina in cui vengono prodotti i pasti è situata al piano terra dell'edificio scolastico e gli utenti consumano il pasto nell'adiacente refettorio al quale accedono secondo due turni: il primo alle ore 12.00 e il secondo alle ore 12.55.

Come per lo scorso anno, sono stati introdotti 10 minuti in più di pausa tra un turno e l'altro per dare la possibilità al personale di igienizzare tavoli e sedute.

Tutti i posti sono contraddistinti da un adesivo che consente la seduta a sedie alterne.

La modalità di distribuzione dei pasti avviene con il servizio al tavolo effettuato dal personale dotato di tutti i dispositivi di protezione anti-contagio.

I piatti utilizzati per il servizio sono in ceramica e i bicchieri in vetro.

Agli alunni verrà servita l'acqua del rubinetto nelle brocche con l'obiettivo di favorire il consumo dell'acqua pubblica, che a San Pellegrino Terme è buona e controllata, e ridurre la produzione di rifiuti. La brocca è dotata di coperchio e verrà manipolata solo dall'insegnante assegnato al gruppo classe.

Il formaggio grattugiato verrà servito in bustina da 10 gr. cosicché i bambini che provano disgusto per questo alimento potranno evitare di aggiungerlo al primo e consumarlo senza problemi.

Frutta e pane non consumati verranno confezionati in sacchetti riutilizzabili così da poter essere portati a casa e consumati in seguito.

Si ricorda che secondo le nuove linee guida, dalla tabella dietetica di una mensa scolastica devono essere eliminate le carni lavorate, in quanto ad alto contenuto di grassi saturi e sale, deve essere limitato il consumo di carne rossa a favore dei legumi che rappresentano una fonte ricca di proteine vegetali oltre che di fibre del pesce e di alimenti protettivi quali frutta e verdura, alleati preziosi per la nostra salute. Inoltre, nella dieta dei bambini è necessario limitare l'assunzione giornaliera di zuccheri semplici, fonte di calorie vuote,

REFERENTI DEI GENITORI

per segnalazione di eventuali problematiche riguardanti il servizio

Sig. FRANCESCO ZUOLO n. cell. 338 692 4802

Sig.ra MARTA ISOTTON n. cell. 340 727 0527

UFFICIO SCUOLA Via San Carlo, 32 tel. 0345 22141

biblioteca@comune.sanpellegrinoterme.bg.it

SEQUENZA MENÙ MENSA SCOLASTICA

MESE	DAL	MENU N.
SETTEMBRE	23	3 [^]
	30	4 [^]
OTTOBRE	7	1 [^]
	14	2 [^]
	21	3 [^]
NOVEMBRE	28	4 [^]
	4	1 [^]
	11	2 [^]
	18	3 [^]
DICEMBRE	25	4 [^]
	2	1 [^]
	9	2 [^]
	16	3 [^]
GENNAIO	23	4 [^]
	6	2 [^]
	13	3 [^]
	20	4 [^]
	27	1 [^]

MESE	DAL	MENU N.
FEBBRAIO	3	2 [^]
	10	3 [^]
	17	4 [^]
MARZO	24	1 [^]
	3	2 [^]
	10	3 [^]
APRILE	17	4 [^]
	24	1 [^]
	31	2 [^]
	7	1 [^]
MAGGIO	14	2 [^]
	21	3 [^]
	28	4 [^]
	5	1 [^]
GIUGNO	12	2 [^]
	19	3 [^]
	26	4 [^]
	2	1 [^]

