

REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2024/25

FORSE NON TUTTI SANNO CHE ...

Il servizio di refezione scolastica è stato affidato per l'A.S. 2024/2025 alla Ditta SIR di Azzano San Paolo a seguito di procedura d'appalto



PER GLI ALUNNI



1. Viene confermato l'utilizzo dei bicchieri di vetro e dei piatti di ceramica, con primo e secondo/contorno serviti separatamente.
2. Durante l'anno verrà sottoposto un questionario di customer satisfaction, per valutare l'andamento del servizio e per cercare di renderlo sempre migliore.
3. Sarà possibile portare a casa pane e frutta non consumati utilizzando i sacchetti a disposizione nel refettorio
4. Nel locale refettorio verranno esposti cartelli per incentivare corrette abitudini alimentari; verrà appeso il materiale dedicato agli alunni disponibile anche sul Portale genitore della ditta SIR; ci sarà il cartellone della mascotte SIRAFINO con le regole del locale.
5. È prevista una giornata settimanale con menù interamente biologico.
6. Verrà avviato il progetto "VERDE O ROSSO?: Un'app per la lotta allo spreco" in alcuni giorni a sorpresa. Verranno pesati gli scarti di cibo rimasti nel piatto e verrà chiesto di votare i piatti del giorno nell'app di SIR su un tablet con l'ausilio del personale SIR. Sarà una gara tra classi con premio (simbolico). I risultati verranno divulgati per meglio comprendere il problema dello spreco alimentare
7. Un giorno al mese verranno festeggiati gli alunni che compiono gli anni, con un dolce per tutti.
8. Per la scuola primaria sono previsti alcuni corsi di educazione alimentare e ambientale che verranno concordati dagli insegnanti con la ditta SIR.
9. Ci sarà un menù speciale ogni mese e in occasione del Natale, del Carnevale e della Pasqua con pietanze a tema.



PER FAMIGLIE E INSEGNANTI



1. A partire dal mese di ottobre la ditta SIR inserirà sul proprio sito una pubblicazione mensile con un rompicampo e una ricetta. Se vuoi avere le credenziali per accedere, scrivi a biblioteca@comune.sanpellegrinoterme.bg.it
2. Sono stati individuati dei genitori referenti che parteciperanno a n. due pranzi a sorpresa, gli insegnanti valuteranno durante la loro presenza.
3. Durante l'anno verrà sottoposto un questionario di customer satisfaction. I risultati saranno pubblicati sul Portale Genitori del sito della ditta SIR.
4. Verrà organizzato un incontro con una psicoterapeuta, per capire come impostare una corretta alimentazione dei bambini e in alcuni casi anche come correggerla. Se sei interessato, scrivi a biblioteca@comune.sanpellegrinoterme.bg.it sottoponendo anche i tuoi dubbi, che verranno affrontati durante l'incontro.