

**DOCUMENTO RISTORAZIONE SCOLASTICA
(D.R.S)**

**anno scolastico
2019-2020**



DOCUMENTO RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DEI ROGAZIONISTI

PRESENTAZIONE DEL DOCUMENTO

OGGETTO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

IL MENÙ	P.33
SERVIZIO DIETE SPECIALI	P. 4
LA MERENDA	P. 4
ORDINE PRANZO	P. 5
REGOLAMENTO MENSA	P. 5

Padova, 1 ottobre 2019

Oggetto: servizio di ristorazione scolastica A.S.2017/2018

Il servizio di ristorazione può essere usufruito dai ragazzi che frequentano la scuola secondaria di primo e di secondo grado, dagli educatori, dagli insegnanti e dagli operatori che lavorano nell'Istituto dei Rogazionisti di Padova. Esso è garantito a tutta l'utenza e per tutto l'anno scolastico. L'Istituto dei Padri Rogazionisti eroga il servizio di ristorazione garantendo un controllo diretto sulla qualità delle materie prime, delle pietanze e sui processi di preparazione che sono accurati e specifici per le diverse fasce d'età. L'obiettivo del servizio di ristorazione è quello di preparare dei menù completi non solo dal punto di vista del gusto e della preparazione, ma anche dal punto di vista di una sana alimentazione. Il servizio si avvale della cucina interna, la quale rimane la modalità ottimale per la preparazione dei pasti. Pertanto:

- ☞ i pasti sono preparati e somministrati giornalmente;
- ☞ la loro preparazione è fatta con il legume fresco-caldo;
- ☞ si prevede l'utilizzo di prodotti alimentari certificati a Denominazione di Origine Protetta (D.P.O.) o a Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) e possibilmente di prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- ☞ vi è la presenza di tabelle dietetiche e menù validati dal Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.L.S.S. 16 competente per territorio;
- ☞ è presente un Piano di autocontrollo per l'attività di produzione pasti e il personale addetto alla cucina hanno seguito i corsi specifici previsti dalla normativa vigente.

IL MENU'

La nutrizione del ragazzo deve essere equilibrata perché deve essere rispettosa delle necessità biologiche e nutrizionali dell'organismo al fine di garantire il mantenimento di un buono stato di salute. I menù proposti dalla scuola dei Rogazionisti sono elaborati nel rispetto delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto e validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Per realizzare un menù equilibrato si è partiti dal fabbisogno nutrizionale ed energetico che un ragazzo/a deve assumere in relazione alla sua età e alle sue attività. Si sono privilegiati i metodi di cottura semplici che riducono al minimo le modificazioni chimico – fisiche che possono incidere sul valore nutritivo dell'alimento. In linea generale, lo schema base per il pranzo prevede la scelta di un primo piatto, un secondo e relativo contorno, frutta o yogurt o dessert. L'impostazione del menù ha tenuto conto delle caratteristiche locali, attrezzature e forze di lavoro della sede di produzione pasti al fine di garantire, oltre alle qualità nutrizionale, la qualità igienico – sanitaria ed organolettica degli alimenti attraverso un accurato studio sulla fattibilità ed intercompatibilità delle ricette.

I menù sono a rotazione di 4 settimane e tengono conto della stagionalità dei prodotti articolandosi in due tabelle dietetiche: AUTUNNO – INVERNO e PRIMAVERA – ESTATE.

I MENÙ SONO PUBBLICATI NELLA HOMEPAGE DELLA SCUOLA NEL SETTORE DOPOSCUOLA

ALTERNATIVE SEMPRE DISPONIBILI:

AL PRIMO PIATTO: MINESTRA DI VERDURE O PASTA BIANCA O POMODORO

AL SECONDO: PROSCIUTTO COTTO O FORMAGGIO

SERVIZIO DIETE SPECIALI

Il servizio di ristorazione ha previsto uno spazio riservato alla preparazione delle “diete speciali” che corrispondono alle particolari esigenze cliniche dei ragazzi.

Per coloro che appartengono a credo religiosi che proibiscono di mangiare determinate pietanze è accettata la richiesta da parte dei genitori.

La relativa dieta speciale è stilata solo ed esclusivamente su presentazione di certificato medico che attesta l’allergia o l’intolleranza alimentare.

In caso di malessere o indisposizione temporanea del ragazzo è predisposta quotidianamente una “dieta leggera” da richiedere al mattino per permettere alla cuoca di organizzare la preparazione dei piatti.

LA MERENDA

Alla ricreazione delle 10.44/10.55 è possibile usufruire delle seguenti proposte di merende fresche prodotte dalla cucina interna, acquistando preventivamente presso la segreteria della scuola i blocchetti–ticket. L’alunno che vorrà acquistare la merenda dovrà consegnare al capoclasse entro le ore 9.00 il foglietto contenente la richiesta specifica. Il capoclasse si occuperà di far pervenire tutte le ordinazioni durante il cambio ora in segreteria. Al momento della ricreazione il capoclasse troverà nella sala della zona intervallo la confezione contenente le merende ordinate dalla sua classe e provvederà la loro distribuzione ai propri compagni di classe rispettando le ordinazioni ricevute.

MERENDA	INGREDIENTI	COSTI	COSTO BLOCCHETTO
Panino	PROSCIUTTO CRUDO	€ 1,30	10 unità € 13,00
	PROSCIUTTO COTTO	€ 1,30	10 unità € 13,00
	FORMAGGIO	€ 1,30	10 unità € 13,00
	SALAME	€ 1,30	10 unità € 13,00
Altro	PIZZETTA	€ 1,30	10 unità € 13,00
	FOCACCIA	€ 1,30	10 unità € 13,00
	TRAMEZZINO	€ 1,30	10 unità € 13,00

ORDINE PRANZO

Ogni alunno che desidera usufruire del servizio di ristorazione scolastica giornalmente, deve comunicare al capoclasse entro la prima ora l'ordine del buono pasto.

Il capoclasse al cambio della prima ora dovrà comunicare in segreteria il numero totale di pasti ordinati dai suoi compagni.

L'alunno che ha prenotato il pasto, durante la ricreazione alle ore 10.45, dovrà acquistare in segreteria scolastica il ticket per poter accedere alla sala mensa.

REGOLAMENTO MENSA

Art. 1 – Premessa

L'Istituto paritario dei Padri Rogazionisti in relazione al proprio assetto organizzativo, eroga un servizio mensa interno per i propri ragazzi e dipendenti

Art. 2 – Aveni diritto

L'accesso al servizio mensa è riservato a tutti i ragazzi della scuola secondaria di primo e di secondo grado e a tutti i dipendenti. Tale diritto può essere esercitato solo nei giorni di effettivo servizio secondo calendario scolastico.

Art. 3 – Estensione dell'utilizzo del servizio mensa

Viene data la possibilità di utilizzare il servizio mensa anche al seguente personale, mediante la presentazione degli appositi buoni mensa acquistati presso la segreteria scolastica:

- a) Ragazzi frequentanti la scuola secondaria di primo e di secondo grado che non sono regolarmente iscritti al servizio mensa fin dall'inizio dell'anno ;
- b) Docenti in servizio che abbiano la necessità di fermarsi per riunioni, consigli, attività extrascolastiche e quant'altro;
- c) Operatori che prestano la propria attività all'interno della scuola.

Art. 4 – Menù

Il servizio mensa funziona con il sistema self-service e comprende un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta e bevande, a scelta tra quanto previsto dal menù della giornata.

Art. 5 – Modalità di accesso

Il servizio mensa è aperto tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, esclusi i giorni festivi, dalle ore 13.30 alle ore 14,15. Per i ragazzi regolarmente frequentanti il doposcuola l'accesso è consentito con il proprio gruppo che deve essere accompagnato dall'educatore di riferimento. Per i ragazzi, i docenti e gli operatori che usufruiranno della mensa occasionalmente l'accesso deve essere fatto in maniera ordinata e composta e deve avvenire tra un gruppo e l'altro delle classi e a livello del corridoio e non in sala mensa. Per tutti è vietato correre o assumere atteggiamenti di furbizia e il pasto va consumato solo all'interno della sala mensa e nei tavoli assegnati e all'interno del tempo stabilito.

Art. 6 – Tariffe

Le tariffe previste per la fruizione del servizio sono le seguenti:

- ☞ Quelle fissate dalla retta annuale del doposcuola;
- ☞ **6,00 euro** per i docenti, gli operatori e i ragazzi;

Art. 7- Non aventi diritto

Non hanno diritto all'accesso al servizio mensa: tutte le persone che non hanno acquistato presso la segreteria il buono mensa entro le 10.45 del giorno stesso.

Art. 8 – Norme di comportamento

Nel rispetto delle norme di civile convivenza, viene disposto quanto segue:

- a) non è ammesso l'accesso alla mensa con un abbigliamento non adeguato;
- b) al termine del pasto, il vassoio completo dovrà essere depositato nell'apposito carrello: il materiale e il cibo devono essere eliminati negli appositi contenitori;
- c) non è previsto sostare nella sala mensa dopo aver terminato la consumazione del pasto, al fine di consentire un rapido svolgimento del servizio;
- d) è vietato fumare negli ambienti mensa: ai trasgressori sarà applicata la sanzione prevista dalla Legge 584/1975 – Direttiva Presidente Consiglio Ministri 14.12.1995;
- e) è vietato asportare alimenti fuori dalla mensa;
- f) l'utente è tenuto ad osservare un atteggiamento corretto nei confronti del personale addetto al servizio e nei confronti degli altri commensali.

Art. 9 – Controlli e sanzioni

Il controllo sulla corretta applicazione delle indicazioni sopra riportate è affidato al direttore e in sua assenza alla coordinatrice didattica- educativa. Nel caso in cui dai suddetti controlli si verificasse un utilizzo non corretto della mensa e una non osservazione del seguente regolamento da parte delle persone aventi diritto d'accesso si provvederà prima ad un richiamo verbale e poi all'allontanamento dal servizio.

