

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio si avvale di n° **2 centri di cottura** (3 se si considera l'Asilo Nido):

- **centro di cottura scuola dell'Infanzia** (80 pasti giornalieri di media)
- **centro di cottura Primaria/Secondaria** (rispettivamente 150 e 100 pasti giornalieri di media)



I PASTI SI CUCINANO DIRETTAMENTE SUL POSTO

Le cuoche **controllano le derrate** utilizzando una precisa procedura di conformità e, successivamente, preparano i pasti rispettando la **tabella dietetica** adottata.

Il menù scolastico è stato elaborato tenendo conto degli Orientamenti della Regione Piemonte e del Dipartimento di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL AL di Casale Monferrato (SIAN).

L'obiettivo è quello di indirizzare gradualmente la mensa scolastica verso la cosiddetta "**alimentazione mediterranea**", tipica della nostra tradizione, che prevede l'assunzione di cereali, legumi, verdura, pesce, olio extra vergine di oliva e frutta, con un consumo contenuto di latticini e carni.

A tale **modello dietetico** è stato attribuito un ruolo protettivo e preventivo nei confronti delle malattie cosiddette "da civilizzazione": obesità ipertensione, arteriosclerosi, diabete, tumori. Come consiglia **l'Istituto Nazionale della Nutrizione** è importante recuperare le abitudini alimentari della dieta mediterranea all'interno

delle famiglie e delle ristorazioni collettive. È fondamentale al riguardo la collaborazione delle famiglie per abituare i bambini a questo tipo di alimentazione.



L'attuale Appalto, affidato alla Società Markas di Bolzano, prevede che siano rispettati alcuni criteri e caratteristiche dei generi alimentari. Tra i più importanti citiamo l'utilizzo di:

- a) prodotti di **qualità, DOP e IGP**
- b) prodotti provenienti prioritariamente dal **nostro territorio** (vercellese e piemontese, nella logica della territorialità e dell'approvvigionamento dei prodotti alimentari a "Km. 0.")
- c) prodotti **biologici** o, in alternativa, derivanti da lotta integrata.

I Menù, che si articolano in 4 settimane, tengono conto delle variazioni climatiche, dei relativi bisogni nutrizionali, nonché della stagionalità dei prodotti.

L'acqua che si beve in mensa è l'acqua potabile comunale, considerando che l'acqua del rubinetto (adeguatamente depurata e raffreddata) è più controllata e sicura rispetto a quella minerale. Sale q.b., ovvero **POCO** sale secondo precise prescrizioni ASL.



I fritti sono vietati: i secondi con impanatura sono cotti esclusivamente in forno