



## ISTITUTO “CLAIR”

Scuola dell’infanzia “Maria Immacolata” con sezione primavera – Padova

Scuola Primaria Paritaria – Padova

Scuola dell’infanzia “Maria Immacolata” – Tencarola di Selvazzano Dentro

# REGOLAMENTO DI RISTORAZIONE

## PREMESSA

Il servizio di ristorazione viene offerto ai bambini che frequentano la scuola dell’infanzia, agli insegnanti ed operatori che lavorano presso le scuole dell’Istituto Clair. Esso è garantito a tutta l’utenza e per tutto l’anno scolastico. Il servizio è affidato alla ditta Refectio srl e i costi sono a carico dell’ente gestore. La ditta Refectio garantisce un controllo sulla qualità delle materie prime, delle pietanze e sui processi di preparazione che sono accurati e specifici per bambini delle varie fasce d’età, l’Istituto Clair a sua volta vigila sul servizio offerto.

L’obiettivo del servizio di ristorazione è quello di preparare dei menù completi non solo dal punto di vista del gusto e della procedura, ma anche dal punto di vista di una sana ed equilibrata alimentazione.

Il servizio viene fornito con una modalità ottimale per la preparazione dei pasti. Pertanto:

- i pasti sono preparati, veicolati e somministrati giornalmente;
- la preparazione e il trasporto avvengono rispettando il legame fresco-caldo;
- si prevede la disponibilità di prodotti alimentari per l’infanzia da utilizzare in modo estemporaneo in caso di necessità, compresi alimenti di proseguimento destinati alla prima infanzia (D.Lgs 111/92 e successive modifiche);
- i pasti sono preparati e somministrati da personale competente e con esperienza pregressa nel campo;
- vi è la presenza di tabelle dietetiche e menù validati dal Servizio Igiene ed alimentazione dell’ULSS 6;
- presso la ditta che si occupa della preparazione e della somministrazione dei pasti è presente un Piano di autocontrollo per l’attività di produzione pasti e il personale addetto alla cucina (cuoca) ha seguito i corsi specifici previsti dalla normativa vigente.

---

Scuola dell’Infanzia “Maria Immacolata” con sezione Primavera Cod. Mecc. PD1A100001

Scuola Primaria Paritaria Coc. Mecc. PD1E00200N

Scuola dell’infanzia “Maria Immacolata” di Tencarola di Selvazzano Dentro Cod. Mecc. PD1A17200V

Riviera Paleocapa, 46 - 35141 Padova

Tel. 049/8719055 - Email: [segreteriaclair@insiemepereducare.it](mailto:segreteriaclair@insiemepereducare.it) – Sito: [www.istitutoclair.it](http://www.istitutoclair.it)

C.F. e P.IVA 00762110286



## **ISTITUTO “CLAIR”**

**Scuola dell’infanzia “Maria Immacolata” con sezione primavera – Padova**

**Scuola Primaria Paritaria – Padova**

**Scuola dell’infanzia “Maria Immacolata” – Tencarola di Selvazzano Dentro**

### **PRESENTAZIONE DEL MENU**

I menù proposti ai bambini delle scuole dell’Istituto Clair 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 (SIAN).

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

Nella stesura del menù si rispetta una frequenza settimanale e/o mensile nella scelta degli alimenti. Saranno preparati anche piatti unici (pizza, spezzatino con polenta), che ricoprono da soli l’intero fabbisogno del pasto.

Si fa presente che all’interno dell’Istituto, al di fuori dei pasti somministrati dalla ditta Refectio srl, si possono portare solamente alimenti confezionati e riportanti la rintracciabilità del prodotto e la data di scadenza.

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino stesso del giorno di consumo. Tra le tipologie di cottura dei cibi, vengono privilegiate quelle più semplici e sane come la bollitura, la cottura a vapore e al forno, la tostatura in poca acqua o brodo.

Per eventuali merende distribuite all’interno dell’orario scolastico, si preferiscono alimenti energetici e facilmente digeribili come pane, fette biscottate, biscotti secchi, frutta fresca.

### **SERVIZIO DIETE SPECIALI**

Se il bambino presenta allergie ed intolleranze alimentari, che necessitano di una dieta particolare, dovrà essere presentato all’Istituto la certificazione dell’allergologo con le specifiche indicazioni.

### **SERVIZIO FESTE**

I compleanni saranno festeggiati, previo accordo con il personale docente e/o il dirigente scolastico, portando da casa eventuali prodotti da forno e dolciari, riportanti la rintracciabilità del prodotto e la data di scadenza.