

INFORMAZIONI GENERALI SERVIZIO MENSA



Comune di Valenza

La refezione scolastica è un importante momento di educazione alimentare, pertanto il programma dietetico si pone l'obiettivo di tutelare il benessere psico-fisico dei bambini attraverso la realizzazione di un pasto adeguato ai fabbisogni e alle Linee Guida per una Sana Alimentazione.

- Nei nidi comunali sono previsti menù diversificati, rapportati alla fascia di età e ai corrispondenti fabbisogni nutrizionali.
Particolare cura viene data al periodo dello svezzamento, concordando con il genitore metodiche condivise.
- I pasti forniti dalla Ditta CAMST, selezionata dal Comune con gara di appalto, vengono confezionati presso il centro di cottura di Valenza.
Il trasporto dei pasti dal centro cottura agli asili nido avviene con mezzi di trasporto adeguati, in contenitori termici multiporzionali.
Per i bambini che presentano problemi di intolleranze o allergie alimentari, vengono preparati specifici menù, sulla base dei certificati medici, presentati dal genitore unitamente al modulo di richiesta scaricabile dal sito del Comune di Valenza.
- La ditta di ristorazione scolastica predispone i menù, sottoposti all'approvazione dell'ASL - Dipartimento d'Igiene e Nutrizione degli Alimenti, seguendo una precisa ed equilibrata tabella dietetica.
Il menù proposto ai bambini è articolato su quattro settimane, ed è previsto un menù estivo e un menù invernale. Il menù viene condiviso con i rappresentanti del Comitato Mensa.
- In ciascun asilo nido vengono eletti rappresentanti dei genitori e del personale educativo, che partecipano ad incontri periodici con i referenti della Ditta di ristorazione scolastica e del Comune.
Il Comitato mensa svolge un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Servizio di Ristorazione Scolastica, collabora nel monitoraggio della gradibilità dei pasti e delle modalità di erogazione del servizio, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed eventuali reclami che pervengono dall'utenza stessa.
I rappresentanti del Comitato, con apposita autorizzazione rilasciata dal Comune, hanno la facoltà di accedere al refettorio dell'asilo nido, durante l'orario mensa per controllare la qualità del pasto e del servizio e di accedere al centro cottura di riferimento per controllare le condizioni di conservazione delle materie prime e la preparazione dei pasti (previo appuntamento concordato con il Comune e la Ditta di ristorazione).