

Comune di Bologna
Settore Istruzione
Servizio Refezione Scolastica



Dipartimento per le Cure Primarie
Pediatria di Comunità'



Dipartimento Sanità Pubblica
Igiene Alimenti e Nutrizione

Servizi
Ristorazione
Bologna



mangiare
insieme a
scuola

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo di:

• **COMUNE di Bologna:**

Annalisa Melloni
*Responsabile Servizio
Refezione Scolastica
e Controllo Qualità,*
Gina Giordano
Controllo Qualità.

• **SERIBO:**

Alessandra Olivieri
*Responsabile Centro
Produzione Pasti Fossolo,*
Antonella Venturi
*Responsabile Centro
Produzione Pasti Erbosa,*
Silvia Veronesi
*Responsabile Centro
Produzione Pasti
Casteldebole,*
Annamaria Portacci,
Donatella Zenzaro
Controllo Qualità.

• **AZIENDA USL di Bologna:**

Rita Ricci e Anna Tomesani,
*Dipartimento per le Cure
Primarie , Unità Pediatria
di Comunità,*
Emilia Guberti, Augusta
Alberini e Chiara Rizzoli,
*Dipartimento di Sanità
Pubblica, Unità Igiene
Alimenti e Nutrizione.*



IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE scolastica

Negli ultimi decenni abbiamo assistito ad un cambiamento nei modelli ristorativi scolastici.

Con l'introduzione negli anni '80 del tempo pieno nella scuola elementare e il conseguente aumento della domanda di ristorazione scolastica, prende corpo un modello organizzativo più definito e strutturato.

La ristorazione scolastica diventa così una importante protagonista della salute e del benessere, sul piano igienico, nutrizionale, psicologico e relazionale.

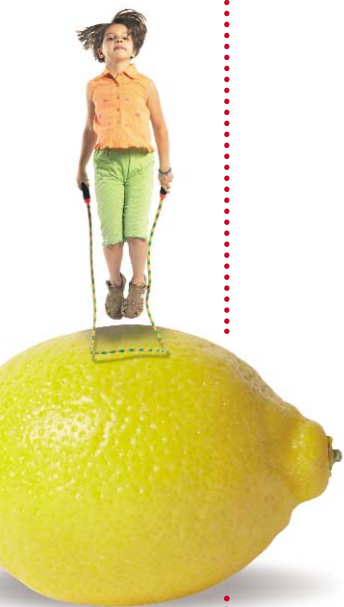
In campo alimentare i messaggi che la famiglia e la scuola trasmettono al bambino assumono una forte influenza sulle scelte alimentari di quest'ultimo, anche se a volte appaiono discordanti rispetto al suo gradimento.

Pertanto diventa importante definire i punti di riferimento per una coerente esperienza alimentare tra casa e scuola, che ne favorisca la condivisione da parte del bambino.

Dal punto di vista della gestione complessiva del Servizio, la scelta dell'Amministrazione Comunale è stata di gestire direttamente la ristorazione fino all'anno scolastico 2002/'03, per poi istituire a partire da Settembre 2003 una società, SERIBO SpA, in cui il Comune partecipa, insieme con le società private di ristorazione Camst e Concerta, come socio maggioritario.

SERIBO ha assunto completamente il Sistema di Certificazione di qualità adottato fin dal 1995 dal Comune per gestire i centri di produzione dei pasti destinati ai bambini delle scuole dell'infanzia e primarie.

indice

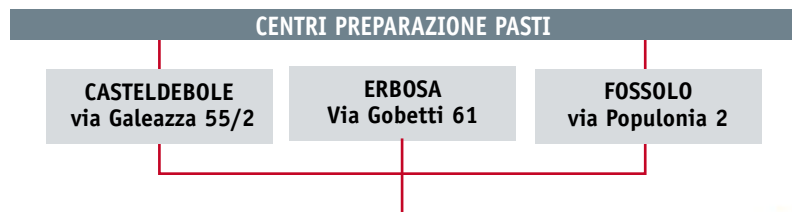


• Chi siamo	6	• Le scelte nutrizionali	20
• Politica della qualità: obiettivi	10	• La giornata alimentare	24
• Sicurezza alimentare: piano di autocontrollo, certificazione e controlli	12	• I menù	26
• Scelta delle materie prime e dei fornitori	16	• Le diete speciali	30
• Come vengono cucinati i pasti	18	• Servizi speciali: gite ed emergenze di servizio	32
• Chi serve e chi controlla i pasti a scuola	19	• Numeri utili	35

Chi siamo

SERIBO, a Bologna, prepara quotidianamente la ristorazione scolastica per 16.000 bimbi delle scuole pubbliche primarie e dell'infanzia ed ha affidato a Camst la realizzazione dei 1.000 pasti quotidiani destinati agli alunni delle scuole medie di Bologna.

I pasti destinati alle scuole dell'infanzia e primarie sono preparati ogni giorno da personale specializzato nei tre Centri Preparazione Pasti con sede a Bologna:



BIMBI DELLE SCUOLE PUBBLICHE PRIMARIE E DELL' INFANZIA

16.000

PASTI QUOTIDIANI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE MEDIE DI BOLOGNA

1.000

COMUNE DI BOLOGNA - Servizio Refezione Scolastica Controllo e Qualità

Il Servizio Refezione Scolastica Controllo e Qualità del Comune di Bologna ha il compito di verificare che gli obiettivi definiti nella Politica per la Qualità di SERIBO siano conformi a quanto previsto nel contratto relativo alla gestione della refezione scolastica. Questo Servizio svolge le seguenti attività:

- Verifica attraverso i documenti del Sistema di Gestione per la Qualità il raggiungimento degli obiettivi definiti nella Politica per la Qualità
- Attua verifiche ispettive nei Centri di Produzione Pasti per controllare la corretta applicazione delle procedure di Sistema comprese quelle relative al-

l'HACCP

- Verifica il rispetto dei parametri stabiliti effettuando prelievi di campioni sia di materie prime che di pasti, ed esegue tamponi sulle superfici di lavorazione da sottoporre ad analisi presso il laboratorio certificato dell'Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente (A.R.P.A.)
- Partecipa e promuove gli incontri informativi sulle problematiche relative alla refezione scolastica rivolti ai genitori e agli insegnanti; vengono inoltre fornite le risposte alle richieste individuali di informazioni sul Servizio.

SERIBO

SERIBO è organizzata con figure responsabili che coordinano centralmente le varie attività:

- Direttore operativo ed assistente di produzione che definisce le linee organizzative a garanzia della qualità del servizio
- Responsabile Qualità e Nutrizione che coordina l'attività di sviluppo del sistema qualità, nutrizione, formazione ed esegue visite di controllo sulla conformità dei processi eseguiti; inoltre è la figura che si interfaccia con il Servizio Refezione Scolastica Controllo e Qualità del Comune per quanto concerne le attività descritte
- Responsabile coordinatore al servizio di scodellamento che seleziona il per-

sonale preposto al servizio di distribuzione, assicurandone la gestione, il coordinamento ed il controllo

All'interno di ogni Centro Preparazione Pasti, invece, esiste un'organizzazione ben strutturata con le seguenti figure professionali che coordinano le attività ed il personale proprio di ogni centro:

- Responsabile Centro Produzione Pasti che garantisce il controllo dell'organizzazione interna, assicurando la corretta gestione dei prodotti utilizzati e collabora alla stesura dei menu e delle ricette
- Vice Responsabile Centro Produzione Pasti che collabora con il responsabile e coordina le attività di assistenza clienti sul territorio

- Assistente clienti sul territorio che visita i refettori e riporta i dati rilevati al Responsabile Centro Produzione Pasti in merito al gradimento ed alla conformità del servizio

- Responsabile di produzione che gestisce i rapporti con i collaboratori coordinandone le attività per rispettare la qualità del servizio fornito

- 4 Corsi di aggiornamento ed educazione sanitaria in tema igienico sanitario e nutrizionale destinati a personale dei centri di produzione pasti e personale scolastico

- 5 Punto di ascolto: informazione all'utenza, ricevimento segnalazioni e verifica sul campo delle problematiche segnalate e confronto con l'utenza

AUSL - Dipartimento di Sanità Pubblica

Il Dipartimento di Sanità Pubblica garantisce attraverso il concorso di diverse professionalità (medici, biologi, veterinari, nutrizionisti, dietisti, tecnici della prevenzione, assistenti sanitari) le seguenti attività in relazione alla ristorazione scolastica:

- 1 La sorveglianza epidemiologica delle malattie trasmesse da alimenti e la sorveglianza nutrizionale particolarmente dedicata all'età evolutiva, per ricercare informazioni sui casi di malattia correlati all'alimentazione, sulle cause e i fattori favorenti e per essere indispensabile guida agli interventi di vigilanza-controllo, formazione ed educazione sanitaria.
- 2 La vigilanza e il controllo ufficiale che prevede:
 - La valutazione di congruenza ed efficacia del piano di autocontrollo dei Centri di Produzione Pasti (CPP)
 - La verifica della documentazione relativa ai controlli effettuati direttamente dai CPP
 - Il controllo diretto della qualità di materie prime, lavorazioni e pasti forniti attraverso: campioni ambientali (indagine microbiologica di superfici lavoro ed attrezzature), campioni per analisi

chimica e microbiologica, delle materie prime, dei prodotti intermedi e di pasti pronti per il consumo, dell'acqua utilizzata nelle preparazioni e per uso potabile, delle stoviglie a perdere. Relativamente a frutta e verdura fresca vanno aggiunti i controlli quotidiani che vengono svolti presso il CAAB di Bologna da cui provengono la frutta e la verdura fornite ai Centri Pasti a servizio delle mense scolastiche.

Sono inoltre assicurate:

- Verifica di protocolli e tabelle dietetiche in relazione ai LARN
- Verifica dei menù e del gradimento della ristorazione da parte dell'utenza presso i punti di distribuzione
- 3 L'Assistenza
 - Definizione dei capitolati d'acquisto
 - Elaborazione di diete in relazione a patologie temporanee o croniche e a diete per motivi religiosi e culturali
 - Predisposizione di attenzioni igienico-nutrizionali nelle preparazioni e nelle modalità di cottura delle diverse ricette
 - Certificazione di qualità relativamente ad aspetti igienico sanitari e nutrizionali



AUSL - Pediatria di Comunità

La Pediatria di Comunità, del Dipartimento per le Cure Primarie, è costituita da Medici, Pediatri e Assistenti Sanitari.

Ogni Scuola ha come referenti sanitari un medico o un Pediatra e un Assistente Sanitario.

Presso gli ambulatori di libero accesso della Pediatria di Comunità i genitori possono presentarsi per il problema riguardante l'alimentazione a scuola.

Le funzioni della pediatria di Comunità per la ristorazione scolastica sono:

- Autorizzazione di diete individualizzate per bambini con intolleranze o allergie alimentari
- Supporto per problemi di nutrizione dei bambini, in particolare per l'alimentazione a scuola
- Interventi di educazione sanitaria sull'alimentazione in età evolutiva diretti a personale scolastico o, in casi particolari, ad alunni
- Parere su alimenti o preparazioni utilizzate dai Centri di Produzione Pasti

In collaborazione con il Dipartimento di Sanità Pubblica e con le altre Istituzioni interessate

- Sorveglianza delle condizioni igienico sanitarie nei punti di consumo
- Adozione di provvedimenti per le malattie infettive secondo la normativa vigente
- Partecipazione a studi di sorveglianza epidemiologica e nutrizionale rivolti all'età evolutiva
- Conduzione ed educazione sanitaria per gruppi di genitori con bambini in sovrappeso
- Formazione per cuochi e personale della scuola su temi di nutrizione in età pediatrica

In collaborazione con il Comune, SERIBO ed il Dipartimento di Sanità Pubblica

- Definizione delle caratteristiche delle diete speciali più frequenti
- Predisposizione di diete speciali particolarmente complesse.
- Rilevazione di gradimento sulla ristorazione scolastica

In collaborazione con i Pediatri di Famiglia programmazione ed attivazione dell'assistenza a scuola per bambini con malattie croniche, quali il diabete mellito.

LA POLITICA DELLA QUALITÀ: OBIETTIVI

Gli obiettivi primari perseguiti da SERIBO in accordo con l'Amministrazione Comunale di Bologna sono:

- **EROGARE** il servizio di ristorazione secondo il processo di assicurazione della qualità definito con l'Amministrazione Comunale di Bologna
- **CONTRIBUIRE** a un'alimentazione equilibrata dei bimbi che mangiano a scuola
- **GARANTIRE** la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti forniti
- **FAVORIRE** fin dall'infanzia l'adozione di comportamenti alimentari corretti



Il raggiungimento degli obiettivi è regolato:

- dal riferimento ai LARN per la composizione dei menu e delle tabelle dietetiche;
- dal processo produttivo basato sul sistema di cottura fresco-caldo, che prevede la preparazione e cottura dei cibi nella mattinata ed il consumo a pranzo;
- dall'assistenza e verifica degli organi di controllo e di vigilanza sulle procedure che definiscono i processi produttivi;
- dal coinvolgimento dei fornitori delle materie prime alimentari che devono assicurare i più alti standard qualitativi;
- dall'applicazione di un sistema produttivo che garantisca la massima sicurezza igienica del pasto;
- dalla soddisfazione del cliente, valutata in base al gradimento del servizio da parte dei genitori e dei bambini.

Cosa sono i LARN?

I LARN, Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti indicano, attraverso precise tabelle, i fabbisogni

nutrizionali giornalieri individuali, indicati in termini di apporto calorico, vitaminico e minerale, tenendo

conto delle caratteristiche antropologiche della popolazione italiana, per fasce di età e stili di vita.

La sicurezza alimentare

La prima garanzia di sicurezza è il Piano di Autocontrollo HACCP per l'igiene dei prodotti alimentari - obbligatorio per legge - a cui SERIBO si attiene rigorosamente.

Il Piano di Autocontrollo è frutto del lavoro comune svolto dal servizio di ristorazione scolastica del Comune di Bologna, dai responsabili dei Centri Produzione Pasti, in collaborazione con gli esperti del settore agroalimentare dell'Università degli Studi di Bologna e con l'assistenza e la validazione del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Per poter garantire in ogni momento la rintracciabilità dei prodotti utilizzati in produzione, sulla merce viene posto un "cartellino identificativo" contenente la specifica merceologica, marchio, fornitore, lotto, data di consegna, di scadenza e data finale di consumo.

Inoltre tutti i prodotti prelevati dalla dispensa vengono registrati giornalmente su un apposito modulo.

A fine produzione viene effettuato il prelievo di un campione di tutte le preparazioni, sia del pasto convenzionale che del pasto dieta, effettuate in giornata. Tale campione viene conservato per 7 giorni in freezer in modo da consentire di analizzare, qualora fosse necessario, la preparazione richiesta.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

È lo strumento impiegato per definire tutte le misure utilizzate nella produzione dei pasti per garantire sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari. Esso si basa sui principi del metodo HACCP.

Il protocollo HACCP utilizzato permette di individuare nell'intero processo produttivo le fasi critiche e valutarne i relativi rischi, fino a individuare le procedure mirate a prevenirli e rimuoverli. Molta attenzione è rivolta quindi alla prevenzione verso ogni comportamento che possa considerarsi a rischio. A tal fine è di fondamentale importanza, per SERIBO, formare e responsabilizzare operatori in grado di conoscere le problematiche legate alle lavorazioni degli alimenti, in modo da adottare sempre comportamenti rigorosamente corretti. Il Piano di autocontrollo è stato compreso all'interno delle procedure del Sistema Qualità.

CERTIFICAZIONE

Le certificazioni conseguite da Seribo attraverso l'organismo di controllo Lloyd's Register Certification (LRC) riguardano:

1. Il Piano di Autocontrollo per l'applicazione della Gestione del Sistema Food Hazard Analysis (HACCP) System applicato alla preparazione e trasporto di pasti e diete
2. Il rispetto della norma UNI EN ISO 9001:2000 che impone ulteriori controlli su tutta l'organizzazione aziendale, compresa la soddisfazione del cliente

Cosa vuol dire HACCP?

La sigla sta per "Hazard Analysis and Critical Control Point" che significa "Analisi del pericolo e controllo dei punti critici" ed indica il metodo efficace per garantire la sicurezza degli alimenti.



CONTROLLI

Il Sistema di certificazione della Qualità prevede i seguenti controlli, effettuati dagli operatori del Centro Preparazione pasti, secondo procedure codificate:

CONTROLLI GIORNALIERI SUL PROCESSO E SULLA DISTRIBUZIONE:

- Sui prodotti in entrata si verifica e si registra tutto il percorso dei prodotti che entrano nel Centro Produzione Pasti a partire dall'automezzo del fornitore, alla dispensa, alla cucina
- Sulle lavorazioni in produzione e sui loro percorsi, sul comportamento degli operatori per evitare contaminazioni crociate, cioè passaggi di batteri fra cibi crudi e cotti, tra prodotti non lavorati e lavorati
- Sulle preparazioni con controlli visivi e organolettici
- Sui mezzi di trasporto coibentati adibiti al trasporto del pasto viene verificata la loro conformità igienica, sottoponendoli al lavaggio e disinfezione prima di ogni carico

CONTROLLI SULLE TEMPERATURE:

- Di conservazione, di scongelamento, di cottura, sul pasto all'inizio della distribuzione attraverso rilevazioni registrate con strumentazioni appositamente tarate
- Sulla corretta taratura delle strumentazioni per avere la certezza del loro funzionamento

ALTRI CONTROLLI PREVISTI SONO:

- Analisi microbiologiche sulle materie prime, sui pasti prodotti e sulle superfici di lavorazione, vengono commissionate da SERIBO a laboratori esterni secondo un preciso calendario previsto dal Sistema Qualità
- Visite ispettive interne sulle registrazioni previste dal Sistema Qualità, del piano di autocontrollo e sulla corretta applicazione delle procedure operative
- Verifica della conformità delle materie prime in acquisto alle schede di prodotto



Le materie prime e i fornitori

Le materie prime sono scelte in base a requisiti igienico sanitari, microbiologici e organolettici, utilizzando anche prodotti DOP (*Denominazione d'Origine Protetta*), IGP (*Indicazione Geografica Protetta*), a Lotta Integrata e Biologici.

Il prodotto scelto, oltre a rispondere ai criteri di SICUREZZA e di IGIENE, deve anche avere:

- Qualità nutrizionali appropriate
- Qualità organolettiche gradite dai piccoli clienti

La scelta delle materie prime deve andare nella direzione di tutelare la salute dei piccoli utenti. SERIBO sceglie le materie prime valutando se le schede tecniche fornite dalle aziende rispondono ai requisiti definiti e approvati dal Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Bologna e dalla AUSL, Dipartimento di Sanità Pubblica. La scelta dei fornitori delle materie prime avviene secondo criteri specifici di:

- **Qualità:** devono rispondere ai requisiti previsti nelle schede prodotto
- **Affidabilità:** un fornitore è affidabile se in più servizi e prestazioni ha dimostrato nel tempo di aver mantenuto la qualità del prodotto e del servizio offerto
- **Certificazione:** possesso da parte dei fornitori delle certificazioni di qualità per garantire la sicurezza del prodotto



Nella tabella sottostante si riportano alcune scelte effettuate nell'utilizzo delle materie prime.

• Non si utilizzano prodotti alimentari e/o materie prime derivanti da OGM (*Organismi Geneticamente Modificati*)

• Nei refettori viene fornito prevalentemente olio extravergine di oliva biologico per condire al momento i contorni

• I sughi vengono preparati utilizzando anche passata e polpa di pomodoro biologico

• Il parmigiano reggiano utilizzato nelle preparazioni per condimento è DOP

• Il prosciutto cotto fornito nei piatti freddi ed utilizzato nelle preparazioni non contiene polifosfati

• Il prosciutto crudo fornito nei piatti freddi ed utilizzato nelle preparazioni è di Parma

• Fra i salumi, la mortadella fornita è un prodotto IGP e senza lattosio

• Oltre ai formaggi convenzionali vengono inseriti nel menu formaggi biologici quali mozzarella, stracchino, formaggio fresco monodose, ricotta

• Durante il periodo estivo, indicativamente da giugno a settembre, il latte normalmente distribuito fresco, viene sostituito con latte UHT biologico

• I risotti e i primi piatti prevedono anche l'utilizzo di prodotti biologici

• In particolare la carne utilizzata per preparazioni quali macinati, polpettoni, polpette, hamburger e preparazioni simili, viene macinata il giorno della preparazione e consumo nella zona dedicata all'interno dei Centri Preparazione Pasti

• La carne bovina, di provenienza italiana, viene fornita senza osso e nella sola parte del muscolo con cui vengono realizzate le ricette previste



COME VENGONO CUCINATI I PASTI

La tecnica di produzione adottata è quella cosiddetta del legame “fresco-caldo”, più comunemente conosciuta come TRADIZIONALE, sistema di preparazione degli alimenti molto simile alla cottura casalinga. Ogni mattina i cibi vengono preparati dai cuochi, cotti, preferibilmente a vapore o al forno poi vengono posizionati in speciali contenitori termici per il trasporto nei refettori dove vengono serviti.

CHI SERVE E CHI CONTROLLA I PASTI A SCUOLA

SERIBO sta inserendo operatori specializzati al porzionamento/scodellamento, formati secondo precise norme di comportamento che hanno il compito di provvedere a tutte le operazioni dall'apparecchiatura dei tavoli alla porzionatura dei pasti, in modo igienicamente corretto. Inoltre, per poter garantire una migliore gestione del servizio si sta procedendo all'inserimento di una figura specializzata (Assistente al Refettorio) che ha il compito preciso di supervisionare a rotazione i refettori, ed assicurare lo scambio di informazioni con i Centri Produzione Pasti.

Giornalmente gli assistenti sul territorio, si recano nei refettori per controllare la conformità del servizio e la gradibilità del pasto, oltre che la temperatura degli alimenti all'inizio dello scodellamento.

I dati vengono registrati e riportati all'interno dei Centri di Produzione per poter essere opportunamente analizzati.



Le scelte nutrizionali

Per assicurare un'alimentazione variata, equilibrata e corretta, SERIBO, nel rispetto delle scelte definite dal Comune di Bologna, formula i menu scolastici con l'obiettivo di concretizzare le indicazioni continuamente aggiornate dalle acquisizioni in campo nutrizionale (Livelli di Assunzione di Nutrienti Raccomandati per la Popolazione Italiana, Linee Guida per una Sana Alimentazione, ...).



- **CONTENERE IL CONSUMO DI CARNE, SALUMI E DI GRASSI ANIMALI**
- **FAVORIRE IL CONSUMO DI VERDURE E LEGUMI**
- **FAVORIRE IL CONSUMO DI ALIMENTI RICCHI IN AMIDO E FIBRE**
- **FAVORIRE IL CONSUMO DI PESCE**
- **FAVORIRE IL CONSUMO DI GRASSI VEGETALI RISPETTO A QUELLI ANIMALI, E DI GRASSI CRUDI INVECE CHE COTTI**



Le indicazioni nutrizionali per un'alimentazione equilibrata, non sempre coincidono con i gusti dei bambini. Per rendere più appetibili anche i cibi meno graditi eppure indispensabili, SERIBO cerca di proporli nel modo più accattivante e gradevole.

In collaborazione con Scuola, Comune e Sanità, SERIBO si impegna a creare un terreno comune che consenta ai bimbi di apprendere, divertendosi, i principi della corretta educazione alimentare.

10

BUONE REGOLE PER ESSERE IN FORMA*

1

Varia spesso la tua alimentazione.

Per assicurare tutti i nutrienti al tuo corpo, ogni pasto deve variare giorno per giorno.

2

Fai 5 pasti al giorno: prima colazione, merenda di metà mattina, pranzo, merenda pomeridiana e cena. In questo modo la tua attenzione sarà migliore nello studio.

3

Fai colazione: è una buona abitudine. Non saltarla. Devi "ricaricarti" dal lungo digiuno notturno

4

Non superare con la merenda a scuola il 5-7 % di tutta l'energia che ti serve ogni giorno.

Se troppo ricca, riduce l'appetito a pranzo che consumerai in quantità insufficiente alterando, così, il giusto ritmo dei pasti.

5

"Mangiucchiare" continuamente tutto il giorno è sbagliato. Introducendo più cibo del dovuto costringi il tuo organismo ad una continua e dannosa digestione.

6

Sui prodotti confezionati puoi leggere in etichetta il valore nutritivo. Ti aiuterà a mangiarne la quantità giusta. Imparerai molte cose utili e potrai tenere sotto controllo carenze o eccessi alimentari.

7

Cerca di non mangiare mentre studi o guardi la tivù. Il cibo merita una giusta pausa. Rilassati e gusta ciò che stai mangiando.

8

Muoviti il più possibile: cammina, corri, sali le scale di casa a piedi, fai giochi di movimento. Così potrai tenerti sempre in forma. Il movimento spontaneo ti aiuta a spendere l'energia che introduci con il cibo più di quanto non pensi. Previene così sovrappeso e obesità.

9

Controlla regolarmente peso e altezza. Se il peso corre più veloce dell'altezza, rallenta la sua corsa con maggior movimento e con più attenzione a ciò che mangi.

10

L'attività fisica e lo sport favoriscono una crescita equilibrata. Mantengono allenato il tuo sistema muscolare e in buone condizioni il tuo sistema circolatorio.



La giornata alimentare

Si ritiene oggi che l'assunzione giornaliera di cibo, specie nel bambino, debba essere suddivisa in quattro/cinque pasti. Indicativamente le calorie giornaliere devono essere così suddivise:

COLAZIONE **20%**

La colazione del mattino rappresenta un pasto fondamentale in quanto interrompe il digiuno not-

turno e rifornisce l'organismo del supporto energetico necessario alla ripresa delle attività.

MERENDA A METÀ MATTINA **5%**

La merenda a metà mattina non dovrebbe essere troppo abbondante per non compromettere l'appetito all'ora di pranzo.

La refezione prevede normalmente il consumo di un bicchiere di latte che fornisce circa il 5% delle calorie consigliate giornalmente.

PRANZO **35%**

Il pranzo fornito è composto da un primo piatto costituito da una pasta asciutta o da una minestra, da un secondo piatto costituito da un alimento che

fornisce proteine ad alto valore biologico (carne, pesce, uova, formaggio), accompagnato da un contorno a base di verdure, pane e frutta di stagione.

MERENDA POMERIDIANA **10%**

Offerta a scuola è composta da prodotti da forno freschi o confezionati, cioccolato, yogurt, frutta, confettura, miele, parmigiano, succhi di frutta e

the che vengono proposti a rotazione; evitando prodotti che forniscono molte calorie, ricchi di grassi, sale e poveri in nutrienti (es. patatine).

CENA **30%**

Completa la giornata fornendo alimenti di facile digeribilità diversi da quelli del pranzo e garantendo la presenza di verdura cruda e frutta di stagione per

il loro alto contenuto in fibra, vitamine e sali minerali; prediligendo l'uso di olio extra vergine d'oliva e riducendo il consumo di sale, preferendo quello iodato.






Una corretta alimentazione giornaliera rispetta le porzioni della piramide alimentare, cioè:

- Frutta e verdura (4-5 porzioni)
- Cereali, pane, pasta, patate (3-4 porzioni)
- Carne, pesce, legumi, latte e derivati (2-3 porzioni)
- Grassi e zuccheri aggiunti (1-3 porzioni)

I menù

Il menu viene elaborato mensilmente, con rotazione settimanale delle diverse tipologie di alimenti, secondo lo schema seguente:

 Primi piatti	Un condimento col pomodoro	Un condimento a base di latte e/o derivati	Un condimento a base di carne	Un condimento con verdure	Una minestra al cucchiaio
 Secondi piatti	Un piatto freddo comprendente formaggio e/o affettato	Una pietanza a base di pollame	Una pietanza a base di uovo (può essere quindicinale)	Una pietanza a base di pesce	Una pietanza a base di carne bovina e/o suina e/o pollame
 Contorni	Un contorno a base di patate	Un contorno a base di verdura cruda	Un contorno a base di verdura cotta anche con la base di salsa di pomodoro	Un contorno a base di verdura cruda	Un contorno a base di verdura cotta anche con la base di salsa di pomodoro



PRIMI PIATTI

CONDIMENTO COL POMODORO

- Pasta al pomodoro
- Pasta al pomodoro e basilico
- Pasta alla marinara

CONDIMENTO A BASE DI LATTE E/O DERIVATI

- Pasta con ricotta
- Pasta con besciamella
- Pasta con formaggio
 - Pasta con olio e parmigiano
 - Pasta con burro e parmigiano
 - Risotto alla milanese

CONDIMENTO A BASE DI CARNE

- Pasta al ragù di carne
- Pasta al ragù di carne e piselli
- Pasta alla carbonara
- Pasta con prosciutto crudo
- Pasta con prosciutto cotto
- Polenta con ragù
- Lasagne
- Pasta al forno

CONDIMENTO CON VERDURE

- Pasta agli aromi
- Pasta con un unico tipo di verdura
- Pasta con verdure miste

- Pasta con un unico tipo di verdura e salsa di pomodoro
- Pasta con verdure miste e salsa di pomodoro
- Pasta con prosciutto crudo e piselli
- Pasta con prosciutto cotto e piselli
- Pasta al ragù bianco
- Pasta al prosciutto crudo e verdura

MINESTRE AL CUCCHIAIO

- Crema parmentier
- Minestra di legumi con riso
- Minestra di legumi con pastina
- Minestra di legumi con orzo
- Minestra di legumi con crostini
- Passatelli
- Passato di verdura/minestrone con riso
- Passato di verdura/minestrone con pastina
- Passato di verdura/minestrone con orzo
- Passato di verdura/minestrone con crostini
- Stracciatella con riso
- Stracciatella con pastina
- Zuppa imperiale

SECONDI PIATTI

PIATTO FREDDO

- Formaggio fresco
- Mortadella
- Prosciutto crudo
- Prosciutto cotto
- Emmenthal
- Parmigiano

PIETANZA A BASE DI POLLAME

- Spiedini
- Arrosto di tacchino
- Cotoletta di pollo o tacchino
- Pollo o tacchino alla cacciatora
- Pollo arrosto
- Pollo lessato
- Scaloppina
- Fettina arrosto
- Bocconcini di pollo al forno

PIETANZA A BASE DI UOVO:

- Rotolo frittata con verdure e/o prosciutto e/o formaggio
- Frittata
- Frittata farcita con verdure e/o prosciutto e/o formaggio
- Sformato di uovo
- Sformato di uovo con verdure e/o prosciutto e/o formaggio
- Cotoletta con formaggio
- Polpettine di ricotta
- Sformato di ricotta
- Tortino di patate

PIETANZA A BASE DI PESCE:

- Cotoletta di pesce
- Crocchette di pesce
- Polpette di pesce
- Sformato di pesce
- Filetti di pesce fritti
- Involtini di pesce
- Pesce al forno
- Pesce in bianco
- Pesce gratinato
- Pesce alla livornese
- Seppie con piselli
- Tonno
- Pesce arrosto con salsa

PIETANZA A BASE DI CARNE BOVINA E/O SUINA E/O POLLAME:

- Lombo di maiale al latte
- Spezzatino
- Spezzatino con pomodoro
- Bistecca
- Brasato
- Stracotto
- Carne lessata
- Sformato di carne
- Polpette
- Polpettone
- Hamburger
- Svizzere
- Zucchine ripiene

- Svizzere di carne bianca
- Spinaci di carne
- Salsiccia

MERENDE

- Prodotti da forno freschi e confezionati, cioccolato, yogurt, frutta, confettura, miele, parmigiano, succhi di frutta e the vengono proposti a rotazione come merenda pomeridiana.



In base al gradimento dei bambini e alla disponibilità stagionale, un contorno di verdura cotta può essere sostituito con verdura cruda; condimenti a base di pesce e/o tonno possono essere proposti a rotazione; la pietanza a base di uova può avere cadenza quindicinale: in questo caso verrà sostituita da una pietanza a base di carne.

Nei mesi estivi, indicativamente da giugno a settembre, la minestra al cucchiaino sarà sostituita con pastasciutta al pomodoro e verdure; non saranno serviti yogurt e cioccolato a merenda; il latte fresco a metà mattina sarà sostituito da quello biologico UHT.

I menu mensili vengono inviati alle scuole perché ne diano visibilità agli utenti.

I menu sono anche consultabili sul sito internet:

www.seribo.it



Diete speciali

A IPERGLICIDICA E IPOLIPIDICA

Indicata per epatopatie, chetosi, dislipidemie



B A BASSO APPORTO DI FIBRE, UOVO E LATTOSIO

Indicata nella rialimentazione dopo gastroenterite



C MODERATO APPORTO CALORICO

Indicata per sovrappeso, obesità



D PRIVA DI GLUTINE

Indicata per la malattia celiaca



E INDIVIDUALIZZATA

Indicata per allergie e intolleranze

Queste diete sono autorizzate dalla Pediatria di Comunità, su richiesta del Pediatra di Famiglia.



Se i bambini presentano patologie particolari, la ristorazione scolastica può preparare diete differenziate. Queste diete sono preparate da personale dedicato che utilizza spazi e attrezzature diversi dalla normale produzione. Ogni pasto è messo in contenitori singoli che riportano il nome del bimbo, per non generare errori. I menu di ogni giorno sono formulati da dietiste che curano la varietà e la completezza dell'alimentazione dei bambini con diete speciali.

Tutte le diete, esclusa la E, possono essere autorizzate direttamente dal Pediatra di Famiglia che firmerà i moduli di richiesta.

F SENZA UOVO

Indicata per le allergie all'uovo



G SENZA LATTE

Indicata per allergie e intolleranze al latte



H SENZA LATTE E SENZA UOVO

Indicata per allergie e intolleranze al latte e all'uovo



IN BIANCO PER DUE GIORNI

Questa dieta può essere eccezionalmente richiesta dai genitori il mattino entro le 9, compilando il modulo che sarà fornito dal personale della scuola.

DIETA PER MOTIVI RELIGIOSI E SCELTE CULTURALI

Obiettivo dell'educazione alimentare è anche quello di approfondire la conoscenza dei modelli alimentari di popolazioni e religioni, cogliendone la rilevanza antropologica, storica, culturale e religiosa, sottolineando la funzione delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli e tenendo conto dell'elevato valore simbolico del cibo. Attualmente nei centri produzione pasti vengono fornite diete prive di ogni tipo di carne e prive di carne di maiale. Lo schema della Tabella Dietetica di Base, che risponde alle indicazioni dei LARN, è il canovaccio su cui si costruiscono tali diete al fine di garantire un menù equilibrato e corretto per i piccoli utenti.

Servizi speciali

Seribo prevede la possibilità di pasti speciali per poter andare incontro alle esigenze e/o emergenze che si possono verificare al di là del normale funzionamento scolastico.

GITE

In caso di gite scolastiche la scuola può usufruire di pasti da asporto dando comunicazione scritta al centro pasti - con almeno una settimana di preavviso - tramite l'apposito modulo che viene distribuito all'inizio dell'anno scolastico a tutte le Direzioni Scolastiche e i Quartieri cittadini.

I pasti per gita devono essere ritirati direttamente al centro pasti dopo le ore 8,15 da parte di un incaricato della scuola; in caso di partenze in orari diversi i pasti potranno essere consegnati il giorno precedente alla partenza e saranno composti da prodotti non deperibili.

Il pasto per gita prevede due panini ripieni di salume e/o formaggio, prodotti confezionati (ad es. crackers, cioccolata, merendina dolce...), frutta fresca, succo di frutta, bottiglietta di acqua. Nel caso di consegna anticipata alla giornata precedente alla partenza verranno forniti esclusivamente prodotti confezionati (ad es. crackers, cioccolata, merendina dolce...), succo di frutta, bottiglietta di acqua.

EMERGENZE DI SERVIZIO

In caso di scioperi e/o assemblee sindacali effettuati dal personale adibito allo scodellamento che non coinvolgano il personale docente con conseguente permanenza a scuola dei bambini, i centri pasti forniranno un menù alternativo, composto da prodotti confezionati.



In ogni caso sono anche state definite tutte le procedure di emergenza da attivare in caso di rottura delle attrezzature, di mancanza di derrate, di assenza di personale interno al Centro Produzione Pasti, di energia e di mezzi di trasporto. E' previsto un menù di emergenza così da poter garantire comunque la somministrazione del pasto.

Tutte le informazioni contenute in questo opuscolo potete trovarle all'interno del sito internet di SERIBO, all'indirizzo: www.seribo.it



PER AFFRONTARE I PROBLEMI DI PESO DURANTE LA CRESCITA:

Per affrontare i problemi di peso durante la crescita rivolgersi a Tel.051/6079858-9698 Percorso S.O.S: Incontri gratuiti per genitori in piccoli gruppi guidati di volta in volta da Medico

o Pediatra, Nutrizionista o Psicologo. L'obiettivo è quello di superare la restrizione calorica, incrementare l'attività motoria e trattare parallelamente genitori e figli



**Servizio Refezione
Controllo Qualità del Comune**
Tel 051/6443392
Fax 051/6443336

SERIBO
Tel. 051/6191154
CPP Casteldebole
Tel. 051/6191154
Fax 051/6199402
CPP Erbosa Tel. 051/379190
Fax 051/353820
CPP Fossolo Tel. 051/533250
Fax 051/6010200

**AUSL
UNITÀ IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**
Dipartimento Sanità Pubblica, via Gramsci 12
e-mail: nutrizione@ausl.bologna.it
Tel 051/6079854, giovedì mattina
Fax 051/6079872
emilia.guberti@ausl.bologna.it
Tel 051/6079828/29/31
Fax 051/6079872

**AMBULATORI PEDIATRA DI COMUNITÀ PER LA
PRESCRIZIONE DELLE DIETE SPECIALI**
Colombi, via Colombi 3
Tel 051/6173525 dal Lun al Sab dalle 8 alle 9
Nani, via Nani 10- Tel 051/3143110
Lun, Giov, Ven. dalle 8 alle 9
Tiarini, via Tiarini 10 - Tel 051/706358
dal Lun. al Ven. dalle 8 alle 9
S. Isaia, via S. Isaia 94 - Tel 051/6597522
dal Lun. al Sab. dalle 8 alle 9
Carpaccio, via Carpaccio 2 - Tel.051/6223611
dal Lun. al Sab. dalle 8 alle 9
Pilastro, via Pirandello 6/8 - Tel. 051/2869011
dal Lun. al Ven. dalle 8 alle 9
Mazzacorati,
via Toscana 17/19 - Tel. 051/6221511
Zanolini, via Zanolini 2 - Tel. 051/2869111
dal Lun. al Sab. dalle 8 alle 9



Comune di Bologna
Servizio Refezione Scolastica
Settore Istruzione
Via Ca' Selvatica, 7
40123 Bologna
Tel. 0516443392 - Fax 0516443336
www.comune.bologna.it