



## RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio, funzionante dal lunedì al venerdì, fornisce il pranzo agli alunni della scuola dell'infanzia, agli alunni della scuola primaria iscritti a tempo pieno, agli alunni della scuola primaria iscritti a tempo normale, nei soli giorni di rientro pomeridiano.

Per coloro che utilizzano già il servizio, l'iscrizione è automaticamente confermata, salvo rinuncia scritta.

L'iscrizione deve quindi essere effettuata, ANCHE IN CASO DI UTILIZZO SALTUARIO, solo da chi fruirà del servizio per la prima volta e nell'anno di passaggio dalla scuola dell'infanzia alla scuola primaria.

Per tutti gli altri, l'iscrizione è automaticamente confermata, salvo rinuncia scritta.

Il Servizio garantisce le esigenze degli utenti che per motivi di salute, di religione o di etica chiedono di potere seguire diete personalizzate.

Tutti gli anni, prima dell'inizio del servizio, le famiglie interessate dovranno inviare al centro pasti le certificazioni mediche o le autocertificazioni relative a diete modificate, all'indirizzo e-mail [diete.cpformigine@cirfood.com](mailto:diete.cpformigine@cirfood.com)

Per i bambini della scuola dell'infanzia e per quelli della scuola primaria che frequentano il servizio di post-scuola viene fornita anche la merenda.

La prenotazione del pasto è quotidiana, in modalità online, sulla base delle indicazioni fornite dalle famiglie.

Gli insegnanti informano sulle modalità con cui, in ogni singola scuola, viene quotidianamente prenotato il pasto.

I pasti sono prodotti e confezionati nel Centro di Produzione comunale di via Guido Rossa a Formigine. Il ciclo produttivo avviene nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza alimentare (metodo HACCP).

I pasti sono trasportati in multiporzione nei singoli plessi, dove è presente personale della Ditta concessionaria, che provvede alla loro porzionatura ed alla distribuzione agli alunni. In tutti i plessi della scuola primaria e in alcune scuole dell'infanzia la cottura della pasta avviene in loco, garantendo quindi maggiore gradibilità.

Consumare un pasto a scuola ha l'obiettivo di educare ad abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione di diverse patologie di cui l'alimentazione scorretta è uno dei fattori di rischio. I menù sono elaborati dalla dietista sulla base di tabelle dietetiche commisurate al fabbisogno calorico delle diverse fasce di età ed agli apporti nutrizionali corretti ed equilibrati dei diversi alimenti; sono validati dal SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'Azienda USL di Modena.

I menu, sempre reperibili sul sito del Comune e presso le scuole, sono distinti in autunno/inverno (da ottobre a marzo) e primavera/estate (da aprile a settembre), ciascuno dei quali è poi suddiviso in 4 settimane.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti sono tutti biologici, a marchio DOP e IGP, provenienti dal mercato equo e solidale o da produttori locali (a Km zero).

Sul sito del Comune sono reperibili anche i ricettari relativi al menù di volta in volta in vigore.

Il Comune di Formigine rientra inoltre nell'elenco delle mense scolastiche biologiche certificate dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, perché la percentuale di prodotti biologici utilizzati è superiore agli standard definiti dal Ministero.

### **ALTRE INFORMAZIONI**

Sito: [www.comune.formigine.mo.it/servizi/scuola-e-nidi](http://www.comune.formigine.mo.it/servizi/scuola-e-nidi)

Telefono: 059 416280 (Letizia Ferri)

Mail: [scuole@comune.formigine.mo.it](mailto:scuole@comune.formigine.mo.it)