

Informazioni sul servizio

La ristorazione scolastica nella giornata alimentare dei nostri figli

4 INCONTRI DEDICATI AI GENITORI INTERESSATI A FAR PARTE DELLE COMMISSIONI MENSA ATTIVE PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LUCCA – A.S. 2018/2019

A CHI SI RIVOLGE: Questi incontri formativi sono dedicati ai genitori disponibili a far parte delle commissioni mensa attive presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del Comune di Lucca -che si avvalgono del servizio di ristorazione scolastica- per fornire loro corrette informazioni e chiarire eventuali dubbi sul servizio, sui menu e sui fattori che potrebbero influire sul gradimento del pasto a scuola. I partecipanti potranno conoscere da vicino le varie fasi del servizio ed acquisire le informazioni e gli strumenti necessari per attuare le verifiche previste dal regolamento.

AMBITI DI INTERESSE: Ristorazione scolastica

INTRODUZIONE: Il servizio di Ristorazione Scolastica è costituito da un insieme di fasi e di procedure, che vengono costantemente monitorate dall'Azienda produttrice e dai competenti organismi di controllo. La conoscenza di questi processi è fondamentale per comprendere come si coniugano la qualità igienico-nutrizionale e la qualità totale del servizio, e consentirà ai componenti delle commissioni mensa di dare una valutazione il più possibile oggettiva del servizio. In questo contesto si inseriscono i concetti fondamentali di una corretta alimentazione, fattore indispensabile per il mantenimento dello stato di salute e di benessere.

OBIETTIVI:

- Fornire corrette informazioni sui principi che regolano la ristorazione scolastica, sulle azioni messe in atto per garantire un pasto sano e gradevole, analizzando al contempo alcuni fattori che potrebbero influire sul gradimento del pasto a scuola.
- Fornire corrette informazioni sulla differenza tra allergie e intolleranze alimentari, e sulle Linee guida per le “diete speciali” e “diete in bianco”
- Consentire alle famiglie di essere parte attiva in un servizio importante nella vita scolastica dei loro figli, di collaborare con le istituzioni -scuola e Comune- per migliorare il servizio di ristorazione scolastica ed allo stesso tempo riportare all'interno della propria giornata alimentare i concetti acquisiti.
- Fornire conoscenze di base sull'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti alimentari.



PROGRAMMA	<p>1° incontro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica - Il Capitolato speciale di appalto - Le schede dei prodotti agro alimentari: etichettatura, tracciabilità - Lo sviluppo dei menu; la qualità nutrizionale - Il concetto di "porzione"; le frequenze settimanali degli alimenti - La qualità del pasto: aspetti nutrizionali <p>2° incontro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche del pasto "veicolato" - Le schede dei prodotti agro alimentari: etichettatura, tracciabilità - La qualità del pasto: aspetti igienico-sanitari - L'autocontrollo ed i processi di fornitura alimentare; - La sorveglianza nutrizionale: verifiche e controlli; 	<p>3° incontro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergie e intolleranze alimentari - Celiachia e gluten sensitivity - Le diete speciali e le diete per i disturbi transitori: linee guida della ristorazione scolastica <p>4° incontro</p> <ul style="list-style-type: none"> - La valutazione del servizio da parte dei componenti delle commissioni mensa. - Il gradimento del menu scolastico. - Il ruolo del commissario mensa. - La scheda di valutazione del servizio di ristorazione scolastica. - Segue visita guidata al centro preparazione pasti <p>Inoltre, una volta definita la formazione delle commissioni mensa saranno effettuate prove di assaggio guidate a piccoli gruppi in un refettorio scelto dai "commissari mensa".</p>
INFORMAZIONI	<p>➤ DOCENZA E CONSULENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dott.ssa Simona Perseo – Biologa nutrizionista - Dott. Fausto Morgantini – Dirigente medico dell'Igiene Pubblica e Nutrizione dell'ULS 2 Lucca - Silvia Quilici – Referente del servizio di ristorazione scolastica per Del Monte Ristorazione S.r.l - Personale dell'Ufficio mense scolastiche del Comune di Lucca <p>➤ ORARI</p> <p>dalle ore 17:00 alle ore 19:30</p>	<p>➤ DATE DI SVOLGIMENTO</p> <p>Giovedì 15 novembre 2018 - Giovedì 22 novembre 2018 - Martedì 4 dicembre 2018 - Martedì 11 dicembre 2018 (saranno formati 1 o 2 gruppi in base al numero dei partecipanti)</p> <p>➤ SEDE DI SVOLGIMENTO</p> <p>I primi tre incontri si terranno presso la sala riunioni del CRED (Centro Risorse Educative e Didattiche di Lucca) Via Sant'Andrea 33, mentre l'incontro del giorno 11 dicembre si terrà presso il Centro Unico di preparazione pasti S. Filippo (visita guidata)</p>



MODULO DI ISCRIZIONE	<p style="text-align: center;">MODULO DI ADESIONE AL CORSO DI FORMAZIONE</p> <p style="text-align: center;">per i genitori interessati a far parte delle commissioni mensa Anno scolastico 2018/2019</p> <p>Da inviare compilata all'Ufficio Pubblica Istruzione entro il 14 Novembre 2018 a mezzo mail ai seguenti indirizzi: acelli@comune.lucca.it; alenci@comune.lucca.it; mensascolastica@comune.lucca.it</p> <p>Nominativo _____</p> <p>recapito telefonico _____ indirizzo _____</p> <p>mail _____</p> <p>indirizzo _____</p> <p><input type="checkbox"/> Genitore dell'alunno _____</p> <p>iscritto al servizio mensa della scuola <input type="checkbox"/> infanzia <input type="checkbox"/> primaria di _____</p> <p>oppure</p> <p><input type="checkbox"/> Insegnante presso la scuola _____</p> <p style="text-align: center;"><i>Si prega di scrivere in modo chiaro e leggibile, grazie</i></p>
-----------------------------	--