



RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio, funzionante dal lunedì al venerdì, fornisce il pranzo agli alunni della scuola dell'infanzia ed agli alunni della scuola primaria iscritti al tempo pieno nonché agli alunni delle scuole Ferrari e Carducci iscritti al tempo normale, nel giorno 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.

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

Le famiglie dovranno inviare al centro pasti le certificazioni mediche o le autocertificazioni relative a diete modificate, all'indirizzo e-mail 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 quasi tutti i plessi la cottura della pasta avviene in loco garantendo quindi maggiore gradibilità.

Consumare un pasto a scuola deve portare ad assumere 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 menù 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. Sono distribuiti agli alunni in forma cartacea due volte all'anno e sono sempre disponibili sul sito del Comune.

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).

Formigine è uno dei pochi Comuni della Provincia di Modena che rientra 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

Telefono: 059/416280 (Letizia Ferri)

Mail: scuole@comune.formigine.mo.it