COMUNE DI CASALMAGGIORE E
Protocollo N.0024046/2024 del 07/11/2024
Class.: 7.1

Comune di CASALMAGGIORE

CARTA DEI SERVIZI

Ristorazione Scolastica

A.S. 2024-2025

elior

Cari Genitori,

l'alimentazione dei vostri figli è un fattore importante nel loro percorso educativo e il momento della mensa scolastica è fondamentale per ottenere comportamenti alimentari corretti ed indurre scelte consapevoli, soprattutto quando le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia.

Il pranzo a scuola non deve essere inteso come una pausa dalle lezioni scolastiche, rappresenta piuttosto un momento didattico importante quanto gli altri che, con il suo duplice obiettivo nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini.

Obesità, ipertensione, allergie sono solo alcune delle conseguenze di una alimentazione scorretta cui possono incorrere i nostri bambini.

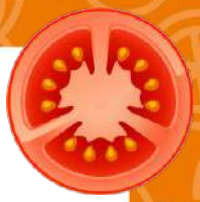
L'impegno per il raggiungimento di questo importante obiettivo non si esaurisce con la fine della giornata scolastica, ma deve continuare anche a casa. Crediamo fermamente che oltre alle figure degli insegnanti e degli operatori della mensa, il coinvolgimento della famiglia sia prioritario, soprattutto nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare.

In tutti questi anni abbiamo migliorato e arricchito il momento del pranzo a scuola valorizzando la cultura delle varietà e delle differenze, senza dimenticare il legame con le tradizioni locali: la refezione scolastica rappresenta un'occasione di conoscenza e incontro con culture diverse, mediante la proposizione di piatti caratteristici delle popolazioni che frequentano la scuola.

Il pranzo consumato a scuola assume valenze relazionali importanti, diventa occasione di socializzazione e di confronto con gli altri.

Cogliamo l'occasione per augurare a tutti un buon anno scolastico!

elior



elior

Il Gruppo Elior è il numero uno nella Ristorazione Collettiva in Italia, con più di 95 milioni di clienti all'anno che scelgono pasti di qualità in oltre 2.000 ristoranti di scuole, ospedali, cliniche e aziende.

Passione e creatività per anticipare e soddisfare le esigenze di ciascun cliente, per garantire gusto e benessere in un'esperienza sempre innovativa.

Per fare di ogni pasto
un momento da assaporare.

elior

La Carta dei Servizi

1. Che Cos'è?

Questa Carta dei Servizi nasce dalla volontà di far conoscere i principi e gli **standard di qualità** che il Comune di Casalmaggiore si impegna a rispettare nell'offerta del **servizio di ristorazione collettiva** sul territorio comunale, soprattutto nei riguardi della popolazione dei minori, nonché conseguentemente delle linee guida che la sottendono, rappresentate dalle informazioni di base per una corretta educazione alimentare, ma anche dal desiderio di estendere tali informazioni oltre la scuola, fino a diventare lo stile di vita della famiglia ed accompagnare la vita del futuro individuo adulto.

La Carta dei Servizi di ristorazione è un documento attraverso il quale il Comune di Casalmaggiore intende presentare l'organizzazione e le caratteristiche del servizio di ristorazione dedicato ai minori delle scuole dell'obbligo. Il documento si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" che descrive i **principi fondamentali del Servizio di Ristorazione Pubblico** e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

elior

2. Obiettivi

Il servizio di ristorazione pubblico, con particolare riferimento a quello scolastico, intende offrire una risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della sicurezza alimentare, facendo del pranzo un momento formativo e di socializzazione per i giovani utenti.

Viene prestata massima attenzione alla **qualità dei prodotti tradizionali** e **tipici** del territorio, alle modalità di preparazione e conservazione, ed alle esigenze di servizio dedicate ai bambini.

I principi che si intende condividere e perseguire tutti insieme sono i seguenti:

- ✓ **Servizio** continuo, **regolare**, efficiente ed efficace
- ✓ **Sicurezza** igienico sanitaria degli alimenti
- ✓ **Selezione** dei fornitori e delle materie prime
- ✓ **Bilanciamento nutrizionale** in adesione ai corretti principi in materia di alimentazione stabiliti dalle "Linee guida nazionali"
- ✓ **Personalizzazione** del servizio alla realt di Casalmaggiore e dei suoi fruitori
- ✓ **Percorsi educativi integrati** tra Comune di Casalmaggiore, Elior, insegnanti, famiglie e bambini (finalit educativo-comportamentali)

3. Modalità gestionale

La gestione del servizio di ristorazione è affidata alla società Elior Spa di Milano, a seguito di una gara pubblica a livello nazionale.

Nel progetto sono inclusi:

- ✓ **Investimento** dotazionale di nuove attrezzature col fine di aggiornare e migliorare la qualit delle stesse
- ✓ **Manutenzione** ordinaria di tutte le attrezzature presenti
- ✓ Fornitura di **prodotti di qualità** (convenzionali nazionali, DOP)
- ✓ Programma di **controllo igienico** del servizio
- ✓ **Miglioramento organizzativo**

Il **Comune** svolge un ruolo di coordinamento, supervisione e controllo sull'intera attività di produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti svolta da Elior con il proprio personale, ai fini del mantenimento e del miglioramento dello standard di qualità e sicurezza del servizio.

Tutti i pasti vengono prodotti presso il **Centro Cottura**, situato all'interno del plesso scolastico della Scuola Primaria "Marconi".

I pasti vengono cucinati nella medesima giornata in cui è previsto il consumo, senza ricorso a prodotti precotti, con il sistema in legame "fresco-caldo".

Dopo la preparazione i pasti vengono confezionati e veicolati in contenitori isotermici dedicati, nel rispetto delle **norme igieniche** e della **catena del caldo e del freddo,** presso i plessi situati nelle frazioni: Infanzie di Roncadello, Cappella, Vicomoscano, Primaria di Vicomoscano.

elior

4. Qualità dei prodotti...

IGP

Indicazione Geografica Protetta: è il marchio che designa un prodotto agricolo o alimentare che proviene da un'area geografica determinata,
dove esiste un preciso disciplinare di produzione garantito da un organo di controllo.

DOP

Denominazione di Origine Protetta: è il marchio che viene attribuito dall'Unione Europea ad alimenti le cui peculiari caratteristiche dipendono dal territorio in cui sono stati prodotti. Per territorio s'intende sia i fattori naturali, come il clima, sia quelli umani, come l'artigianalità e le tecniche di produzione tramandate nel tempo, che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile.

FILIERA PROTETTA

È una filiera di produzione degli alimenti che riduce al minimo gli intermediari nella catena del cibo. I prodotti vengono venduti nelle immediate vicinanze del luogo di produzione a garanzia di genuinità e freschezza.

EQUOSOLIDALE

Definisce gli alimenti provenienti da produttori del Sud del mondo a cui viene garantito un trattamento economico e sociale più equo e rispettoso.

... in ogni piatto

Materie prime

Elior Ristorazione sceglie materie prime di qualità provenienti solo da fornitori selezionati e certificati. Prodotti IGP, DOP, a filiera corta ed equosolidali.

Pasta di semola, riso, farro, orzo sono 100% biologici

I legumi (ceci, lenticchie, fagioli borlotti e cannellini) sono 100% biologici ed utilizzati secchi

Il misto d'uovo pastorizzato è 100% biologico

Tutte le carni sono provenienti da animali nati, allevati, macellati e selezionati in Italia.

Il pesce (platessa) è surgelato e non costituito da prodotti ricomposti

Il Grana Padano è un prodotto DOP

Elior si rifornisce dai seguenti fornitori: Panificio Paroli (locale), San Benedetto (acqua), OrtoPiazzolla (frutta e verdura), General Food (surgelati), Diversey (detergenti equosolidali), Dac (materia prima fresca e secca), Piattaforma Brivio & Viganò (materia prima fresca e secca).

I *No Food* sono approvvigionati da MondOffice e Asso-Catering (piatti, tovaglioli...).

Si segnalano inoltre Eurovo, che fornisce uova, ed AIA che fornisce carni bianche.

elior

5. Garanzie qualitative

A) Controlli interni da parte di Elior (Autocontrollo)

La sicurezza igienico-sanitaria del servizio è monitorata da Elior mediante il Sistema HACCP, un metodo che, applicato mediante il **Piano di Autocontrollo Aziendale**, consente di analizzare i potenziali pericoli, valutare i rischi delle varie fasi produttive e progettare azioni mirate per garantire l'igiene del personale, l'ambiente, le attrezzature, i processi e gli alimenti.
Parte integrante del Piano di Autocontrollo sono anche una serie di **analisi microbiologiche e chimico-fisiche** che, avvalendosi della collaborazione di laboratori esterni accreditati, Elior esegue sulle materie prime, semilavorati, prodotti finiti cotti e crudi, personale e superfici di lavoro, nonché sull'acqua.

Oltre al Sistema di Gestione per la Qualità **UNI EN ISO 9001:2015** la ditta Elior garantisce altre certificazioni di qualì:

- ✓ UNI EN ISO 14001.2015 (Sistema di Gestione Ambiente)
- ✓ UNI EN ISO 22000.2005 (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare)
- ✓ UNI EN ISO 10854.1999 (Sistema di Autocontrollo HACCP)
- ✓ BS OHSAS 18001.2007 (Sistema di Gestione e Sicurezza dei Luoghi di Lavoro)
- ✓ UNI EN ISO 22005.2007) (Sistema di Gestione Rintracciabilità Prodotti Alimentari)

B) Controlli esterni da parte del comune

La qualità a livello complessivo (non solo di tipo igienico-sanitario in senso stretto) è monitorata dal Comune che si avvale della **consulenza** dell'azienda Multiline Consulting s.r.l.
Pertanto la **qualità è garantita dai termini molto vincolanti** di adempimenti espressi nel capitolato d'oneri con relative penali che possono essere comminate qualora tali adempimenti vengano disattesi da Elior.

C) Controlli esterni da parte di altri soggetti ispettivi

La qualità è altresì monitorata da ulteriori **organismi di controllo ufficiali** che sono preposti ad effettuare la vigilanza sia autonomamente sia perché attivati su esplicita richiesta del Comune (es. SIAN dell'ATS Val Padana, Nucleo Anti Sofisticazioni dei Carabinieri, Ispettorato del Lavoro territoriale ecc.)

6. Qualificazione del personale

Il personale messo a disposizione da Elior e dal Comune per il servizio di ristorazione è in possesso della **professionalità** adeguata e di una **formazione specifica** per fornire in ogni circostanza le prestazioni utili al raggiungimento degli standard di qualità che il servizio stesso esige.

In particolare nei confronti del personale viene inoltre applicato il **"Progetto di Formazione Permanente"** che rappresenta un sistema innovativo di natura teorico-pratica con l'obiettivo di garantire alti standard igienico-qualitativi, senza trascurare aspetti di sicurezza e tutela dell'ambiente, attraverso il controllo dei processi e l'attivazione di azioni formative mirate a fronte di non conformità rilevate.

Gli operatori sono altresì formati su:

- ✓ **Norme igienico-sanitarie** a cui attenersi
- ✓ **Requisiti nutrizionali** dei menù scolastici
- ✓ Gestione delle **diete speciali**
- ✓ **Grammature** degli alimenti da destinare a ogni fascia scolare
- ✓ **Sicurezza** sul luogo di lavoro

7. Rispetto dell'ambiente

Il servizio di ristorazione presta grande attenzione alla **riduzione degli sprechi** e agli aspetti ambientali. Il servizio è studiato per ridurre al minimo l'impatto ambientale e per stimolare il contributo attivo dei consumatori.

Elior adotta il sistema di gestione ambientale per prevenire, controllare e ridurre l'impatto delle attività individuando le responsabilità, formando le persone e definendo obiettivi concreti e misurabili.

Attività volte alla promozione della riduzione dell'impatto ambientale:

- ✓ corsi di **formazione** per gli addetti per sensibilizzazione su tematiche ambientali e corretto uso delle risorse
- ✓ Scelta di **fornitori** certificati
- ✓ **Mezzi** di trasporto dei fornitori a ridotto impatto ambientale
- ✓ Prodotti **detergenti** e sanificanti **biodegradabili ECO** (ecosostenibili)
- ✓ **Raccolta differenziata** dei rifiuti

elior

8. Menù e tabelle dietetiche

Elior elabora i menù secondo le diverse tipologie di fruitori e su due **stagionalità differenti** (estiva ed invernale), per favorire il consumo di prodotti stagionali e adeguare le proposte al clima.

Nello specifico i menù rivolti ai minori sono redatti su proposta dell'**Organo di Commissione Mensa**, utilizzando esperti professionisti incaricati da Elior e seguendo le linee guida nazionali nonché le tabelle nutrizionali dell'ATS Val Padana.
Dopo essere stati elaborati, i menù devono poi trovare l'**approvazione** da parte del suddetto ATS *(vidimazione dell'organo sanitario preposto alla vigilanza sulla corretta e sana alimentazione)*.

Verificati e approvati, i menù rimangono esposti presso le aree di confezionamento e di consumo (Centro Cottura e poli). Inoltre i **menù** di volta in volta attivati sono **disponibili** e scaricabili dal **sito del Comune.**

Inoltre, attraverso gli esiti del **monitoraggio** giornaliero del gradimento delle pietanze, viene valutata la possibilità di apportare differenziazioni al fine di andare incontro ad esigenze e gusti dei bambini, garantendo il più possibile apprezzabilità e varietà dei pasti.

Infine le proposte vengono ulteriormente arricchite in occasione delle **festività** (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico…), con un menù ad-hoc che rispetti **tradizione** e **stagionalità**.

Comune di
CASALMAGGIORE

Menù primavera - estate

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°sett 08/04 06/05 03/06	*Pizza Margherita* *Carote* al vapore* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta pomodoro e ceci* *Tortino di patate* *Insalata mista* *Pane* *Frutta fresca*	*Risotto allo zafferano* *Fesa di tacchino al forno* *Zucchine* gratinate con pane* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta al ragù di verdure* *Arrosto di bovino* *Fagiolini* al vapore* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta olio e grana* *Platessa* a cotoletta* *Carote Julienne* *Pane* *Frutta fresca*
2°sett 15/04 13/05 10/06	*Orzotto al pomodoro* *Sovracosce di pollo al forno* *Fagiolini*al vapore* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta all'olio* *Platessa* a cotoletta* *Zucchine* gratinate con pane* *Pane* *Frutta fresca*	*Maccheroncini ai fagioli* *Cotoletta di tacchino** *Insalata verde* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta con pesto di basilico* *Mozzarella* *Pomodoro* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta pomodoro e olive* *Platessa* impanata* *Carote* al vapore* *Pane* *Frutta fresca*
3°sett 22/04 20/05 17/06	*Pasta pomodoro e basilico* *Frittata* *Fagiolini*al vapore* *Pane* *Frutta fresca*	*Risotto alla parmigiana* *Bocconcini di tacchino* *Zucchine* gratinate con pane* *Pane* *Frutta fresca*	*Pizza Margherita* *Insalata mista* *Pane* *Frutta fresca*	*Riso e piselli* *Scaloppina di pollo* *Carote* al vapore* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta all'olio* *Platessa* a cotoletta* *Insalata verde* *Pane* *Frutta fresca*
4°sett 29/04 27/05 24/06	*Crema di zucchine e piselli* con farro* *Pollo al forno* *Patate* arrosto* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta al pomodoro* *Tortino di legumi* *Insalata mista* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta con pesto di basilico* *Arrosto di maiale con aromi* *Pomodori* *Pane* *Frutta fresca*	*Pasta alla pizzaiola* *Cotoletta di pollo* *Spinaci* gratinati con grana* *Pane* *Frutta fresca*	*Riso all'olio* *Platessa* impanata* *Fagiolini* al vapore* *Pane* *Frutta fresca*

Il menù riportato rispecchia le principali pietanze servite stagionalmente. Gli utenti possono consultare i menù specifici per le varie fasce scolastiche, i menù etico-religiosi e i menù per allergie/intolleranze direttamente sul portale dedicato del comune.
Il menù può subire variazioni nel tempo.

elior

Comune di
CASALMAGGIORE

Menù autunno - inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1°sett 04/11 02/12 13/01 10/02 10/03 07/04	Pizza Margherita Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Sformatino di ceci Carote Julienne Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Minestrone di verdure* e legumi con farro Brasato di carne bovina Patate* al forno Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Platessa* impanata Carote* al vapore Pane Frutta fresca
2°sett 11/11 09/12 20/01 17/02 17/03 14/04	Passato di verdure* e legumi con riso Pollo al forno Zucchine* gratinate con pane Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Platessa* impanata Insalata verde Pane Frutta fresca	Maccheroncini ai fagioli Cotoletta di tacchino Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta alla pizzaiola Tortino di patate Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pasta con pesto di basilico Platessa* a cotoletta Finocchi in insalata Pane Frutta fresca
3°sett 18/11 16/12 27/01 24/02 24/03	Crema di verdure* e legumi con pastina Sovracosce di pollo al forno Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Bocconcini di tacchino Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Pizza Margherita Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta all'olio Sformatino di legumi Carote julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Platessa* a cotoletta Spinaci* gratinati con grana Pane Frutta fresca
4°sett 25/11 06/01 03/02 03/03 31/03	Pasta all'olio Frittata Zucchine* gratinate con pane Pane Frutta fresca	Pasta con ragù di verdure Bocconcini di mozzarella Finocchi in insalata Pane Frutta fresca	Pasta con pesto di basilico Arrosto di maiale con aromi Carote* al vapore Pane Frutta fresca	Zuppa di verdure* e piselli con orzo Straccetti di tacchino agli aromi Fagiolini* al vapore Pane Frutta fresca	Riso al pomodoro Platessa* impanata Insalata verde Pane Frutta fresca

Il menù riportato rispecchia le principali pietanze servite stagionalmente. Gli utenti possono consultare i menù specifici per le varie fasce scolastiche, i menù etico-religiosi e i menù per allergie/intolleranze direttamente sul portale dedicato del comune.
Il menù può subire variazioni nel tempo.

elior

9. Le diete speciali

Il servizio di ristorazione soddisfa anche la preparazione di **diete speciali**. Nell'ambito della ristorazione rivolta ai minori si considerano due tipologie di diete speciali.

1) Diete speciali ricettate

Per i bambini con **allergia** o **intolleranza accertata**, i genitori devono presentare al Comune:

- ✓ la richiesta di dieta speciale su **apposita modulistica** con...
- ✓ allegata la **certificazione in originale del medico** che ha in cura il bambino.

Il certificato medico deve indicare la patologia, gli alimenti che non possono essere somministrati e/o quelli che devono essere assunti e la durata della prescrizione.
La dieta speciale per patologia può essere richiesta in qualsiasi momento dell'anno scolastico.
Le diete speciali vengono preparate con attrezzature dedicate alla singola patologia, in specifica area dedicata (reparto diete) con un codice di riferimento, e vengono confezionate in apposite vaschette monoporzione termo-sigillate. Le vaschette sono trasportate mediante i contenitori isotermici che ne mantengono la temperatura prevista.

2) Diete etico religiose

Per determinate **convinzioni etico-religiose**, le famiglie possono richiedere per i propri figli un regime alimentare che escluda determinati alimenti.
La dieta speciale può essere richiesta all'atto dell'iscrizione al servizio.

Tutte le richieste di diete speciali devono essere accompagnate dall'autorizzazione al consenso dei dati personali con riferimento al D.lgs 196/2003.

+ Una **dieta leggera** o in bianco può invece essere richiesta senza necessità di fornire certificato medico se la durata è inferiore ai 5 giorni (dopo i quali diventa invece necessaria).

Elior si serve di un dietista, figura professionale specializzata, che si occupa di garantire una assistenza dietetica costante e continuativa nel rispondere alle specifiche esigenze degli alunni, che siano esse sanitarie od etico-religiose.

elior

10. Programma di educazione alimentare

Il **pasto consumato a scuola** rappresenta un'occasione di crescita educativa, di promozione alla salute oltre che un momento importante per contribuire a

- ✓ **formare il gusto** e quindi il **comportamento alimentare**.

Nell'età evolutiva, infatti, gli stimoli che derivano dal consumo del cibo rappresentano la strada maestra per l'apprendimento delle abitudini alimentari e la mensa scolastica è il luogo dove

- ✓ **memorizzare cibi sani** ed **imparare ad apprezzarli**.

Tutto ciò si traduce in una proposta di progetto educativo in cui Elior è il promotore attivo, attraverso la richiesta di condivisione e collaborazione con l'Istituzione Scolastica.

Per favorire l'interazione e la collaborazione tra gli Operatori Scolastici e il Servizio di Ristorazione, Elior e l'Amministrazione Comunale si rendono disponibili ad organizzare un incontro apposito ad ogni inizio anno scolastico, in cui poter condividere le situazioni, i contesti del servizio ed ogni processo che possa favorire il lavoro di tutte le persone coinvolte, col fine di agevolare le attivit ed il servizio erogato.

11. Monitoraggio della soddisfazione degli utenti

Oltre ai controlli di qualità secondo le titolarità ufficiali di competenza, il servizio di ristorazione rivolto ai minori prevede un monitoraggio ulteriore garantito dalla **Commissione Mensa**.

La Commissione Mensa è un **organo ufficiale**, istituito in collaborazione con l'Istituzione Scolastica, che consente alle famiglie di essere parte attiva nelle verifiche sulla qualità del servizio di ristorazione.
L'organo della Commissione Mensa è uno strumento di partecipazione, trasparenza e controllo, diretto al **miglioramento della qualità del servizio**.
Fondamentale è la sua funzione di interlocuzione tra Comune, Elior, Scuola, Famiglie e ATS.

I componenti della Commissione sono formati attraverso un Corso promosso da tutti i Stake Holder interessati.

Per poter attuare le proprie verifiche i componenti eletti, compilano (durante sopralluoghi nelle mense scolastiche) delle schede in un formato standard in cui vengono rilevati diversi dati che includono ad esempio:

- ✓ Identificazione del **livello di gradimento** ricevuto dai piatti
- ✓ Qualità del **piatto**
- ✓ Qualità delle **porzioni**
- ✓ Qualità dell'**ambiente** e delle **attrezzature**
- ✓ Segnalazione di **disservizi**
- ✓ Formulazioni di proposte volte al **miglioramento** del servizio

elior

12. Modalità di iscrizione e pagamento del servizio

Per consumare il pasto a scuola occorre essere iscritti al **Servizio Mensa Scolastica**.

Le iscrizioni al servizio mensa (solitamente aperte nel mese di gennaio) si effettuano esclusivamente online, attraverso il percorso seguente:

dall'home page del sito **www.comune.casalmaggiore.cr.it**, selezionare Aree Tematiche – nella finestra Cultura e Istruzione cliccare Mensa scolastica poi Portale Genitori infine Spazio Scuola.

La gestione della mensa si appoggia ad un **sistema informatizzato e pre-pagato (*School- Card*)**, che permette di procedere ai pagamenti e di tenere monitorato il numero dei pasti consumati e il credito restante di ciascun alunno. Ad ogni bambino viene assegnato un codice identificativo (**codice PAN**), cui sono associati tutti i dati personali e che è necessario per effettuare le ricariche. Non è previsto il rilascio di alcuna tessera, ma è indispensabile che il codice PAN venga ricordato dal genitore, essendo valido per l'intero ciclo di frequenza scolastica.

Le modalità di accesso al portale sono semplici e richiedono 2 passaggi:

- ✓ **Registrazione sul portale** da parte del genitore pagante (se non già effettuata per altri figli iscritti al servizio)
- ✓ **Iscrizione dei bambini** (consumatori): andrà inserito come Nuovo consumatore ogni bambino che si iscrive per la prima volta.

Modalità di pagamento:

- ✓ Attraverso carta di credito/bancomat presso le **Farmacie comunali** e presso il **CSC** del Comune di Casalmaggiore
- ✓ In **contanti e carte di credito/bancomat** presso le ricevitorie/tabaccherie, Tesoreria comunale Banco BMP, Ufficio postale, supermercati autorizzati previo ritiro dell'avviso di pagamento presso l'Ufficio Scuola o CSC del Comune oppure mostrando il QRCode presente nella sezione Pagamenti dell'App SpazioScuola.

Si consiglia, di scaricare l'App Spazioscuola (codice di attivazione 1240252498 + username e password generate al momento dell'iscrizione) utile per monitorare il credito residuo, i pasti consumati ed effettuare le ricariche con carta di credito.

La rilevazione delle presenze viene effettuata giornalmente in classe tramite apparecchiatura dedicata.

elior

UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA, OGNI GIORNO

LA CENA:

35 %

Leggera e complementare al pranzo.
È importate che i genitori conoscano la composizione del menu scolastico, in modo da variare gli alimenti del pasto serale.
Aiuta a dormire meglio.

LA MERENDA:

5 %

il pomeriggio, a base di cereali e frutta, calibrata in base alle attività del bambino.
Favorisce il gioco e lo sport.

IL PRANZO:

40 %

Completo ed equilibrato.
Apporta il maggior apporto calorico della giornata.

LO SPUNTINO:

5 %

a metà mattina, facilmente digeribile.
Per risolvere il problema di matematica e scrivere il dettato.

LA COLAZIONE:

15 %

abbondante, a base di latte o yogurt, pane o cereali da colazione, frutta fresca e/o frutta secca.
Per affrontare al meglio la giornata scolastica bisogna dedicare il giusto tempo alla colazione

elior

CONSIGLI PER LA CENA

La cena è l'ultimo pasto quotidiano, deve fornire circa il **35% delle necessità energetiche** ed è l'occasione per completare in modo equilibrato la giornata alimentare.

È pertanto utile prestare attenzione agli alimenti che il bambino consuma a pranzo per integrare correttamente la cena.

È importante che i genitori conoscano la **composizione del menù scolastico**, in modo da scegliere gli alimenti più opportuni per la cena.

Di seguito alcuni semplici consigli per indirizzare i genitori nella scelta della composizione della cena.

Se a pranzo il bambino ha assunto un primo piatto asciutto (pasta o riso), la sera è bene proporre una crema, un passato o una minestra variando gli ingredienti a seconda della stagione.

Per i **secondi piatti** la Società Italiana di Nutrizione Umana consiglia nell'arco della settimana le seguenti frequenze di consumo (che devono tener conto anche di ciò che è consumato nel pasto scolastico):

- ✓ 3-4 porzioni di carne
- ✓ 2-3 porzioni di pesce
- ✓ 1-2 porzioni di salumi
- ✓ 3 porzioni di formaggio
- ✓ 2 porzioni di uova

In alternativa al primo e secondo piatto si consiglia di presentare almeno **1-2 volte a settimana piatti unici** a base di cerali e legumi come zuppe di legumi, pasta e fagioli, riso e piselli ecc.

elior

Pillole di salute

Offrite frutta e verdura preparate con fantasia e creatività e proponete frutta fresca o secca invece delle merendine preconfezionate

Riducete il sale, sia quando cucinate, sia evitando alimenti come snack salati, patatine in sacchetto e insaccati

Limitate le bevande zuccherate, ma abbondate con l'acqua: i bambini dovrebbero berne almeno un litro e mezzo al giorno

Ricordate che per il benessere dei bambini l'attività fisica è importante quanto una corretta alimentazione

elior

CONTATTI:

SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI CASALMAGGIORE

Piazza Garibaldi, 26 - 26041 Casalmaggiore (CR)

Mail: serviziscolastici@comune.casalmaggiore.cr.it
Tel. 0375-284423 (Ufficio Servizi Scolastici)

ELIOR RISTORAZIONE SPA

Via Venezia Giulia 5/4 - 20157 Milano

Mail: info@elior.com - www.elior.it
Tel. 02 390391 - Fax 02 39000041