Comune di Cesenatico

Settore Servizi alla Persona, Turismo Sport e Cultura
Ufficio Servizi Scolastici
via Armellini n°18/b - 47042 Cesenatico
☎ 0547 - 79229 **Fax** 79289

MENSA SCOLASTICA

CARTA DEL SERVIZIO

INFORMAZIONI GENERALI
a.s. 2017/2018

PRESENTAZIONE

Nutrirsi per il bambino non significa solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma implica profondi significati affettivi, emotivi e relazionali.

Il momento del pranzo è un momento educativo che prosegue l'attività didattica e quindi il rapporto relazionale degli adulti e dei bambini.

Esso esprime non solo un fabbisogno nutrizionale ma il piacere di "stare insieme", di convivialità, di scambio, di conoscenza reciproca, di scoperta di sapori e colori nuovi.

Una buona alimentazione è di grande importanza ad ogni età ma è soprattutto durante l'infanzia e la pre-adolescenza che riveste un ruolo di primo piano sia per garantire una crescita equilibrata che per favorire l'assunzione ed il consolidamento di abitudini alimentari sane.

L'esperienza del pasto a scuola accompagna i bambini in una fase di crescita importante in cui si sviluppano comportamenti e stili di vita.

E' dunque con la consapevolezza di questa complessità, che il Servizio di refezione scolastica propone un'alimentazione sana ed equilibrata affinché i bambini possano acquisire un buon rapporto con il cibo.

art. 1. CHE COSA E' LA CARTA DEL SERVIZIO

La Carta del servizio di ristorazione scolastica si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" e rappresenta la volontà dell'Amministrazione Comunale a rafforzare il rapporto di fiducia con i cittadini.

La Carta è un documento che descrive i principi fondamentali, le garanzie e gli standard di qualità che l'Amministrazione Comunale si impegna ad offrire agli utenti.

Di seguito alcuni dei principi fondamentali ai quali la carta si ispira:

a) **Diritto al benessere e alla salute**
L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali nella tutela del benessere;

b) **Partecipazione, informazione e trasparenza**
L'Amministrazione Comunale promuove un'adeguata informazione e partecipazione delle famiglie al miglioramento del servizio, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami ed attivando verifiche sul grado di soddisfazione;

c) **Uguaglianza, imparzialità e diritto di accesso**
E' assicurata la parità dei diritti per tutti gli utenti: tutti coloro che usufruiscono dei servizi sono trattati con rispetto e cortesia;

d) **Continuità**
Il servizio viene erogato nel rispetto del calendario scolastico; in caso di imprevisti sono programmati interventi per ridurre al minimo i possibili disagi;

e) **Efficacia ed efficienza**

La soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso la verifica sulla gradibilità del pasto, nonché il miglioramento del servizio attraverso le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee e compatibilmente con le risorse disponibili;

f) **Diritto alla Privacy**
I dati personali dei bambini e delle famiglie, nel rispetto della legge sulla privacy, vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio;

art. 2. PASTO A SCUOLA

Il servizio di refezione scolastica viene fornito nei seguenti plessi scolastici:

- nido d'infanzia comunale "Piccolo Mare"
- Scuole dell'Infanzia Statali
- Scuole Primarie Statali
- Scuola Secondaria di 1° grado - sede centrale

Usufruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni, gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e il personale ausiliario autorizzato, gli insegnati delle scuole primarie e secondarie di 1° grado, gli insegnanti e gli ausiliari del nido d'infanzia comunale, cuochi e personale ausiliario autorizzato, purchè in servizio nelle cucine e nei refettori al momento del pasto.

I pasti sono prodotti nei quattro (4) centri di cottura con sede nelle seguenti scuole dell'infanzia: La Vela, Ancora, nella scuola primaria L. Da Vinci e nel polo scolastico di Villamarina.

Il personale è costituito sia da dipendenti comunali che da dipendenti di ditte incaricate dal Comune.

I pasti, preparati secondo il menù della giornata, dove non è presente la cucina, vengono "veicolati" nelle mense di riferimento da personale autorizzato e con mezzi di trasporto idonei.

art. 3. LE GARANZIE IGIENICHE ED I CONTROLLI

Presso ogni cucina è adottato il "piano di autocontrollo" secondo il metodo HACCP che ha lo scopo di garantire la sicurezza igienica dei pasti attraverso la verifica ed il controllo di tutto il processo produttivo.

Il manuale di Autocontrollo consente agli operatori (personale di cucina e refettorio) di monitorare tutto il processo produttivo dei pasti dalle fasi di ricevimento dei generi alimentari (stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione), alle fasi di sanificazione delle apparecchiature e degli ambienti di lavoro.

Permette di evidenziare eventuali punti critici e di intraprendere azioni correttive efficaci a prevenire o superare i rischi alimentari.

Questo sistema ha quindi la finalità di ridurre i rischi di contaminazione microbica e di garantire ai bambini pasti igienicamente sicuri. Anche le apparecchiature vengono acquistate sulla base di caratteristiche tecnologiche idonee a garantire la sicurezza degli alimenti ed evitare l'alterazione dei cibi.

Una Ditta specializzata nel settore e incaricata dal Comune, provvede ad effettuare tamponi su ambienti, attrezzature, cibi ed acqua per valutare che lo stato delle cucine/mense e dei prodotti somministrati rientri nei parametri igienici sanitari.

I Servizi dell'Azienda USL di Cesena sono incaricati ai controlli igienico sanitari nei centri di cottura e nei refettori con tempi e procedure da loro individuati.

Per le problematiche e le criticità relative alla produzione dei pasti, i cuochi faranno riferimento all'ufficio Scuola del Comune, che si avvarrà della collaborazione dei servizi dell'AUSL competenti.

art. 4. LA TABELLA DIETETICA ED I MENU'

La Tabella Dietetica adottata per la refezione scolastica è elaborata dal servizio dietetico dell'ASL in collaborazione con l'ufficio Scuola, il Comitato di gestione della mensa scolastica e il personale delle cucine. Il menù è consultabile sul sito www.comune.cesenatico.fc.it seguendo il percorso dei servizi comunali - aree tematiche- servizio scuola.

Le tabelle dietetiche e i menù sono formulati secondo l'orientamento dell'alimentazione mediterranea, in linea con le raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti).

Viene privilegiato il consumo di cereali, legumi, verdura e frutta fresca di stagione, pesce, olio extra vergine di oliva e ridotto il consumo di carni e latticini.

Il Menù scolastico è articolato su n. 9 settimane riproposto ciclicamente e per ogni giornata viene fornito il seguente pasto:

- un primo piatto
- un secondo (o un piatto unico e completo)
- uno o più contorni
- pane
- frutta

A parità nutrizionale, sulla base del fabbisogno nutrizionale giornaliero, il responsabile della cucina può modificare la proposta del giorno sia per problemi legati alla consegna delle derrate alimentari e in tal caso viene adottato un menù d'emergenza (pasta in bianco, prosciutto crudo stagionato oppure formaggio, patate o verdure cotte/crude, frutta fresca o sciroppata) sia in funzione della stagionalità dei prodotti impiegati.

Ai nidi d'infanzia e alle scuole d'infanzia viene somministrato lo spuntino del mattino (a base di frutta) oltre al pranzo.

Alle scuole primarie e secondaria di 1° grado viene somministrato il solo pranzo.

art. 5. LE DIETE SPECIALI

Di norma devono essere seguite le tabelle dietetiche in vigore nella struttura.

Sono ammesse diete speciali per seri e comprovati motivi sanitari (es. allergie, malassorbimenti intestinali, etc.).

Il percorso di richiesta è affidato al medico curante che richiede la dieta al servizio di dietetica di Comunità della Pediatria di Comunità dell'ASL di Cesena. Il Pediatra di comunità referente della dietetica valuta la richiesta e la autorizza dando indicazioni alla dietista della Pediatria di comunità per approntare una tabella dietetica personalizzata idonea.

Gli insegnanti ed educatori non possono mai accettare richieste di diete speciali per malattie o intolleranze alimentari se non autorizzate dalla Pediatria di comunità.

Per fruire invece di diete particolari dettate da motivi non sanitari (religiosi, filosofici, ecc.) i genitori del bambino dovranno inoltrare all'Ufficio Scuola del Comune una richiesta scritta in cui debbono venir ben specificati gli alimenti di cui si chiede l'esclusione dal menù scolastico.

Tale richiesta verrà valutata ed eventualmente autorizzata, entro il termine di 7 giorni dalla data di ricevimento (fa fede la data del protocollo del Comune), solo se compatibile con la normale gestione della mensa scolastica.

Non sono ammessi di norma, per uso collettivo, cibi portati dall'esterno.

art. 6. LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

L'approvvigionamento delle derrate viene effettuata dall'ufficio scolastico comunale mediante gara d'appalto sulla base di specifici capitolati.
In considerazione di quanto previsto dalla Legge Regionale n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" che all'art. 9 espressamente stabilisce che "*per i servizi di ristorazione collettiva dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari i prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato*", il Comune di Cesenatico acquista i prodotti con le caratteristiche indicate nel prontuario "**Ben …essere in tavola. Principi nutrizionali e alimenti: istruzioni per l'uso a scuola e a casa**", compatibilmente con la reperibilità sul mercato. Chi fosse interessato può consultare il testo sopraindicato nel sito della Provincia di Forlì-Cesena: www.provincia.forlì-cesena.it/agricoltura.

art. 7. ISCRIZIONE E RINUNCIA AL SERVIZIO

L'iscrizione alla mensa scolastica senza necessità di domanda specifica, avviene automaticamente al momento in cui il bambino si iscrive alla scuola e viene inserito in una classe in cui è previsto il rientro pomeridiano.

La rinuncia alla mensa delle scuole dell'infanzia va comunicata alla Direzione didattica del plesso di competenza entro il **18 settembre 2017** e, se in corso d'anno scolastico, entro il mese precedente, così da evitare il pagamento della quota mensile fissa.

Chi non intendesse usufruire della mensa, potrà comunque usufruire dello *Spuntino del mattino*(solo per la scuola dell'infanzia), per il quale dovrà corrispondere una tariffa mensile.

Qualora non si rinunci al servizio, nella scuola dell'infanzia, la famiglia dovrà corrispondere la quota fissa anche se il proprio bambino non ha usufruito del servizio di mensa, ad eccezione del primo periodo di inserimento alla scuola, dove non è previsto alcun pagamento della tariffa: la data dell'inserimento dovrà comunque essere attestata dall'insegnante e convalidata dalla dirigente scolastica e comunicata entro il mese successivo dell'inserimento all'ufficio scolastico comunale.

Nel caso in cui per un bambino sia già stata presentata la rinuncia al servizio, la possibilità di essere riammesso durante il corso dell'anno scolastico, sarà valutata di volta in volta dal Dirigente del Servizio scolastico.

Si evidenzia che non è possibile presentare la rinuncia al servizio mensa per la scuola primaria a tempo pieno, poiché il tempo mensa è parte integrante del tempo scuola.

art. 8. Tariffa per fruire del servizio

La fruizione del servizio mensa comporta la corresponsione di una tariffa, che per l'anno scolastico 2017-2018 è così stabilita[1]:

a. Per il **nido d'infanzia** la retta mensile comprende anche il servizio mensa

b. **Scuola dell'infanzia**: **€ 54,02 mensili (quota fissa)** + **€ 2,31 per ogni pasto** comprensivo di *spuntino del mattino* consumato. Coloro che intendono usufruire **solo della *spuntino del mattino*** dovranno corrispondere unicamente **€ 7,98 mensili**.

c. **Scuola primaria a tempo pieno (L. Da Vinci e Villamarina) : € 45,69 mensili (quota fissa)** + **€ 2,31 per ogni pasto**.

d. **Scuole primarie "2 Agosto 1849", "Ada Negri", "Ricci - Ortali", Primaria di Sala e di Villamarina: € 4,40** per ogni pasto consumato

e. **Scuola secondaria superiore di 1°grado: € 4,40** per ogni pasto consumato.

I predetti importi saranno adeguati annualmente sulla base di quanto stabilito dalla Giunta Comunale in sede di formazione di Bilancio, con decorrenza dal 1° settembre dell'anno scolastico successivo.

Qualora per motivi particolari, che dovranno sempre essere autorizzati dal Dirigente del settore del servizio Scolastico Comunale, si richieda l'utilizzo del servizio mensa scolastica al di fuori di quanto stabilito dal calendario scolastico (**pasti extra**) la tariffa da corrispondersi sarà di **€ 5,25 a pasto.**

Nel caso di "Ospitalità" al servizio mensa ai bambini di scuole gemellate, (per un massimo di circa n°200 ospiti) la tariffa da applicarsi per ogni pasto agli ospiti sarà pari alla quota pasto stabilita per la scuola dell'infanzia o del Tempo pieno (**€ 2,31**)[2]

Per opportuna informazione si precisa che la tariffa che le famiglie pagano per usufruire del servizio mensa non copre l'intero costo del servizio ma solo una parte: il residuo restante infatti viene coperto dal somme reperite nel bilancio comunale.

art. 9. Rilevazione dei pasti

La rilevazione dei bambini che usufruiscono del servizio mensa viene quotidianamente comunicata dalla scuola alla cucina entro le ore 9,30.

Nel caso in cui l'alunno si presenti a scuola oltre tale orario, occorre che il genitore entro le 9.30 comunichi telefonicamente la presenza in mensa all'insegnante che registrerà il bambino come "presente". In mancanza di una prenotazione, si intenderà che per quella giornata la famiglia dell'alunno abbia deciso di provvedere diversamente.

Entro e non oltre le ore 9.30 è inoltre possibile, in caso di indisposizione o per motivi personali, disdire la prenotazione. Se la disdetta dovesse avvenire successivamente, il costo del pasto verrà regolarmente addebitato alla famiglia, anche se non consumato.

[1] *Vedi Delibera Giunta n° 13 del 23/01/2017*

[2] *Vedi Parere della Giunta Comunale n°7 in data 06/05/2003*

art. 10. Pagamento della retta

Il pagamento della retta del **Servizio di mensa scolastica,** avviene previa rilevazione dei dati contenuti nei registri di presenza alla mensa con cadenza trimestrale posticipata:

1^ rata: settembre/dicembre; bollettino di pagamento emesso nel mese di gennaio;

2^ rata: gennaio/marzo; bollettino di pagamento emesso nel mese di aprile;

3^ rata aprile/giugno; bollettino di pagamento emesso nel mese di luglio;

La retta è composta per il servizio fornito alle scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno "L.Da Vinci" e presso la primaria a tempo pieno del Polo scolastico di Villamarina, da una **parte fissa** e da una **parte variabile** legata al numero di pasti effettivamente consumati. Per le altre scuole primarie (elementari) e per la scuola secondaria di 1° grado (scuola media) è applicata solo la parte variabile della tariffa legata al numero di pasti effettivamente consumati.

Con l'invio trimestrale dei bollettini di pagamento alle famiglie, l'Ufficio scolastico indica il numero dei pasti usufruiti mensilmente. Eventuali contestazioni sul numero dei pasti usufruiti vanno inoltrate all'ufficio scolastico che verificherà i registri inviati dalla scuola; nel caso di conformità con il bollettino emesso il genitore dovrà raccordarsi con il personale della scuola per un controllo ulteriore ed eventualmente acquisire una rettifica dei dati precedentemente trasmessi da parte del Dirigente scolastico.

Il versamento delle rette per la fruizione dei servizi scolastici sopradescritti può essere effettuato:

- Alla Posta, pagando la commissione d'incasso;
- Con addebito diretto su conto corrente bancario o postale (RID)
- Nelle filiali di Cesenatico della Tesoreria Comunale e degli istituti bancari convenzionati, senza addebito di commissioni.
- Tramite bonifico sul conto corrente intestato a Comune di Cesenatico IBAN:

  IT 91 T 07601 12900 000092330752

Il **mancato inserimento alla scuola dell'infanzia del bambino**, che deve essere attestato dall'insegnante e convalidato dalla dirigente scolastica entro il mese successivo al ritiro, comporterà la corresponsione di una retta proporzionata al periodo di servizio di mensa effettivamente usufruito.

La **malattia prolungata** del bambino tale da compromettere l'utilizzo del servizio, attestata dal medico curante entro il mese successivo all'assenza, comporterà una decurtazione del 30% della quota fissa mensile in caso di assenza superiore a 15 giorni continuativi, del 50% nel caso in cui l'assenza superi i 30 giorni continuativi[3].

art. 11. Maggiorazioni in caso di mancato puntuale pagamento

All'atto dell'immissione alla fruizione di un servizio, e comunque unitamente alla trasmissione dei bollettini di pagamento, l'Ufficio scolastico comunica alle famiglie l'importo, la periodicità e le modalità dei pagamenti, nonché le maggiori spese conseguenti al mancato puntuale versamento della retta.

Il tardivo pagamento delle rette, se effettuato entro 30 giorni dalla scadenza, comporterà l'addebito di una maggiorazione del 5% dell'importo dovuto. Ritardi nel pagamento superiori a 30 giorni comporteranno l'addebito di una penale pari al 10% dell'importo dovuto, oltre agli interessi di ritardato pagamento al tasso legale. Tali somme verranno aggiunte nelle bollettazioni successive o/e nella comunicazione di costituzione di mora, prevedendo anche il recupero delle spese postali e procedurali, forfettariamente calcolate in 20,00 euro per posizione.

Considerati i tempi di emissione dei bollettini di pagamento riportati all'art.10, la famiglia che non riceva via posta il bollettino di pagamento, è tenuta a contattare l'ufficio scolastico per dirette informazioni.

art. 12. Agevolazioni nel pagamento della retta

La famiglia, che si trovi in situazioni di disagio socio-economico, può presentare domanda di agevolazione nel pagamento dei corrispettivi per mensa e trasporto entro il 30 giugno 2017 corredata di Dichiarazione Sostitutiva Unica, completa di attestazione ISE-ISEE rilasciata da un CAAF del territorio, relativa alla situazione patrimoniale dell'anno 2015 (resta salva la possibilità di presentare ISEE corrente nei casi previsti dall'art 12 del Regolamento Comunale).

[3] *Vedi delibera del Consiglio Comunale n° 46 in data 14/06/2016*

Tali richieste saranno valutate e controllate in base a criteri stabiliti dal Regolamento comunale per la concessione di agevolazioni di natura economica nei servizi scolastici approvato con Deliberazione consiliare n°39 del 17/06/2015 modificato con deliberazione del Consiglio comunale n. 46 del 14/06/2016.

Qualora una famiglia si trovi momentaneamente in difficoltà a pagare la retta del servizio usufruito, possono essere concesse dal Dirigente del Settore servizi scolastici rateizzazioni di quanto dovuto, di norma non superiori a n°3 rate. Qualora entro le date fissate per il pagamento di una rata, non sia stato corrisposto il pagamento pattuito, l'ufficio scolastico provvederà a comunicare il mancato pagamento all'ufficio finanziario per avviare il procedimento di riscossione coattiva.

art. 13. Servizio di mensa scolastica per particolari eventi didattici

In occasione di particolari situazioni, quali gite scolastiche e feste di fine anno, nel caso in cui venga richiesta dal Dirigente Scolastico al Comune la fornitura di cibi in forma diversa dal pasto normalmente consumato in mensa, previa valutazione e in accordo comunque con il servizio preposto, verrà fornito quanto richiesto senza alcun onere a carico dei consumatori[4].

art. 14. PARTECIPAZIONE E TUTELA DEI DIRITTI

La qualità del servizio di refezione scolastica si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti.

- l'igienicità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione
- l'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto
- il gradimento delle ricette sia per il gusto che per l'aspetto
- l'accuratezza organizzativa del servizio

La sicurezza igienica e la qualità del pasto sono assicurate attraverso gli strumenti di verifica e di controllo igienico sanitario descritti all'art. 3 e 4 della presente carta di servizi, ma anche la partecipazione attiva e collaborativa degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

Il **Comitato di gestione della Mensa Scolastica** è un organismo di rappresentanza dell'utenza e di partecipazione al funzionamento e al miglioramento del servizio di refezione scolastica.

La nomina, i compiti e il funzionamento del comitato sono disciplinati dalla *delibera di Giunta Comunale n. 46 del 17 febbraio 2009*.

art. 15. MODALITA' DELL' INFORMAZIONE

La Carta del Servizio, è a disposizione in tutte le bacheche scolastiche ed è distribuita a tutte le famiglie che ne facciano richiesta.

Lettere informative possono essere inviate in occasione di novità o scadenze importanti, assieme ai bollettini di pagamento.

L'Ufficio Scuola, a disposizione per qualsiasi informazione relativa al servizio, riceverà gli utenti tutte le mattine dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 13,00; e il pomeriggio del Giovedì dalle ore 15.00 alle 17.00.

Inoltre ci si può rivolgere chiamando i numeri telefonici: 0547 79273 (Fattori Roberta per i problemi di bollettazione o registrazione pasti) oppure 0547 79318 -79321 (Nasolini Graziella e Lucia Garoia per menù e organizzazione). La responsabile del servizio Nasolini Graziella, è disponibile per ogni altro problema inerente al servizio.

Altre modalità per richiedere informazioni sul servizio: attraverso e-mail all'indirizzo servizioscuola@comune.cesenatico.fc.it oppure attraverso fax: 0547 79283.

art. 16. SUGGERIMENTI E RECLAMI

L'Ufficio scuola è a disposizione dell'utenza per eventuali reclami e segnalazioni di disservizi o del mancato rispetto dei servizi e degli impegni fissati in questa Carta. Il reclamo deve essere inoltrato per iscritto, preciso, con tutte le informazioni necessarie ad individuare il problema e rendere facile l'accertamento dei fatti segnalati. Per meglio agevolare la segnalazione è predisposto un apposito modulo. Sono bene accetti i suggerimenti per migliorare il servizio.

[4] *Vedi delibera della Giunta Comunale n°177 del 17/06/2008*

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Cesena

DIPARTIMENTO CURE PRIMARIE
U.O. PEDIATRIA E CONSULTORIO FAMILIARE
SETTORE PEDIATRIA DI COMUNITÀ
DIETETICA DI COMUNITÀ

SERVIZIO DIETETICO
P.ZZA ANNA MAGNANI, 146
47023 CESENA
TEL.0547 394295-394208 FAX 0547 394215

MENU' ASILO NIDO - SCUOLA INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^ settimana	▸ Passatelli in brodo di carne **(PIATTO UNICO)** ▸ Verdure cotte miste ▸ Patate al forno	▸ Spaghetti al pomodoro ▸ ***(spaghetti al tonno per materna)*** ▸ Bocconcini di pesce misto arrosto ▸ Pinzimonio	▸ Risotto alla parmigiana ▸ Polpettone arlecchino farcito con verdure ▸ Verdure di stagione	▸ Maltagliati in crema di fagioli ▸ Crostini misti (o pizza pomodoro e origano) ▸ Verdure di stagione	▸ Fusilli al ragù di verdure ▸ Filetto di sgombro al pomodoro e olive ▸ Insalata mista con radicchio
ELEMENTARE MEDIA	▸ *Passatelli in brodo di carne* ▸ *Straccetti di carne con verdure cotte miste e patate* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Spaghetti al tonno* ▸ *Bocconcini di pesce misto arrosto* ▸ *Pinzimonio* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Risotto alla parmigiana* ▸ *Polpettone arlecchino farcito con verdure* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Maltagliati in crema di fagioli* ▸ *Crostini misti (o pizza pomodoro e origano)* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Fusilli al ragù di verdure* ▸ *Formaggi misti* ▸ *Insalata mista con radicchio* ▸ *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2^ settimana	▸ Gnocchetti di polenta (o quadrettini) in brodo di pesce (o brodo vegetale) ▸ Insalata di pesce ▸ Pinzimonio	▸ Risotto con zucca gialla ▸ Brasato al sugo rosso ▸ Purè di patate e insalata verde	▸ Crema di legumi misti con pastina ▸ Crocchette di verdura ▸ Verdure cruda	▸ Maccheroncini al pomodoro ▸ Filetto di platessa con pane profumato al prezzemolo ▸ Verdure di stagione	▸ Lasagne al ragù di carne ▸ (o tagliatelle al ragù) ▸ Verdure cotte miste con patate
ELEMENTARE MEDIA	▸ *Sedanini con olio e parmigiano* ▸ *Rotolo di frittata con spinaci* ▸ *Pinzimonio* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Risotto con zucca gialla* ▸ *Brasato al sugo rosso* ▸ *Purè di patate e insalata verde* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Crema di legumi misti con pastina* ▸ *Crocchette di verdura* ▸ *Verdure cruda* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Maccheroncini al pomodoro* ▸ *Filetto di platessa con pane profumato al prezzemolo* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Lasagne al ragù di carne* ▸ *(o tagliatelle al ragù)* ▸ *Verdure cotte miste con patate* ▸ *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3^ settimana	▸ Risotto ai funghi (o all'ortolana) ▸ Scaloppina al limone ▸ Pomodori in gratin	▸ Pastina in brodo vegetale ▸ Pizza al pomodoro e mozzarella ▸ Verdura cruda	▸ Farfalle con olio e parmigiano ▸ Cotoletta di pesce ▸ Pinzimonio	▸ Pennette alla pizzaiola ▸ Piselli e prosciutto ▸ Insalata verde e noci	▸ Passato di verdura con orzo ▸ ***(Maccheroncini al pomodoro per materna)*** ▸ Bocconcini di coda di rospo al forno ▸ Verdure di stagione
ELEMENTARE MEDIA	▸ *Risotto ai funghi (o all'ortolana)* ▸ *Scaloppina al limone* ▸ *Pomodori in gratin* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Pastina in brodo vegetale* ▸ *Pizza al pomodoro e mozzarella* ▸ *Verdura cruda* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Farfalle con olio e parmigiano* ▸ *Cotoletta di pesce* ▸ *Pinzimonio* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Pennette alla pizzaiola* ▸ *Piselli e prosciutto* ▸ *Insalata verde e noci* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Maccheroncini al pomodoro e basilico* ▸ *Petto di pollo ai ferri* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4^ settimana	▸ Coroncine in crema di patate ▸ ***(Linguine al pesto per materna)*** ▸ Formaggio fresco ▸ Verdure di stagione	▸ Fusilli all'olio e parmigiano ▸ Filetto di sogliola con pomodoro e funghi ▸ Verdure di stagione	▸ Tagliatelle (o pasta all'uovo) al pomodoro e piselli ▸ Timballo di verdura ▸ Verdure di stagione	▸ Risotto allo zafferano ▸ Prosciutto crudo o cotto con piadina all'olio (o fornarina) ▸ Pinzimonio	▸ Passato di verdura con pastina ▸ Bastoncini di pesce croccanti con patate (preparati dal cuoco) ▸ Insalata mista
ELEMENTARE *MEDIA*	▸ *Linguine al pesto* ▸ *Formaggio fresco* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Fusilli all'olio e parmigiano* ▸ *Fettina di tacchino alla pizzaiola* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Tagliatelle (o pasta all'uovo) al pomodoro e piselli* ▸ *Timballo di verdura* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Risotto allo zafferano* ▸ *Prosciutto crudo o cotto con piadina all'olio (o fornarina)* ▸ *Pinzimonio* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Passato di verdura con pastina* ▸ *Bastoncini di pesce croccanti con patate* ▸ *Insalata mista* ▸ *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5^ settimana	▸ Orecchiette al pomodoro e basilico ▸ Anelli di totano con farina e pangrattato ▸ Verdura di stagione	▸ Risotto con lenticchie rosse (o legumi) ▸ Crocchette di patate ▸ Pomodori in gratin	▸ Grattini in brodo vegetale ▸ Pizza al pomodoro e mozzarella ▸ Verdura cruda	▸ Fusilli con olio e parmigiano ▸ Spezzatino (o fettina) di manzo al sugo ▸ Purè di patate e insalata	▸ Mezze penne al pomodoro e olive ▸ Filetto di Halibut con pane profumato al forno ▸ Pinzimonio
ELEMENTARE *MEDIA*	▸ *Orecchiette al pomodoro e basilico* ▸ *Anelli di totano con farina e pangrattato* ▸ *Verdura di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Risotto con lenticchie rosse (o legumi)* ▸ *Crocchette di patate* ▸ *Pomodori in gratin* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Grattini in brodo vegetale* ▸ *Pizza al pomodoro e mozzarella* ▸ *Verdura cruda* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Fusilli all'olio e parmigiano* ▸ *Spezzatino (o fettina) di manzo al sugo* ▸ *Purè di patate e insalata* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Mezze penne al pomodoro e olive* ▸ *Frittata con cipolla* ▸ *Pinzimonio* ▸ *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
6^ settimana	▸ Passato di verdura con tubetti ▸ Frittata bianca al latte ▸ Verdure di stagione	▸ Gnocchi di patate al pomodoro ▸ Filetto di sogliola al vapore con salsa verde (olio, prezzemolo, limone) ▸ Verdure di stagione	▸ Lasagnette al sugo di cannellini ▸ Gratin di patate e zucchine	▸ Stelline in brodo vegetale ▸ *(Spaghetti alle vongole per materna)* ▸ Bocconcini di pesce misto e gamberi al forno ▸ Pinzimonio	▸ Risotto con radicchio rosso ▸ Tacchino alle erbe aromatiche ▸ Spinaci lessati con pinoli
ELEMENTARE *MEDIA*	▸ *Maccheroncini al sugo di verdure* ▸ *Cotoletta di lonza al forno* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Gnocchi di patate al pomodoro* ▸ *Casatella* ▸ *Verdure di stagione* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Lasagnette al sugo di cannellini* ▸ *Gratin di patate e zucchine* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Spaghetti alle vongole* ▸ *Bocconcini di pesce misto e gamberi al forno* ▸ *Pinzimonio* ▸ *Frutta fresca*	▸ *Sedanini al pomodoro ed erbe aromatiche* ▸ *Tacchino alle erbe aromatiche* ▸ *Spinaci lessati con pinoli* ▸ *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
7^ settimana	• Zuppa di legumi con pastina • *(Tagliatelle al pomodoro e piselli per materna)* • Patate duchessa • Verdura di stagione	• Risotto napoletano (pomodoro, origano) • Filetto di Halibut con pane profumato al prezzemolo • Verdura di stagione	• Penne aglio e olio • Arista arrosto • Purè di patate e insalata	• Grattini in brodo vegetale • Pizza al pomodoro e mozzarella • Verdura cruda	• Spaghetti allo scoglio • Assaggi di vongole (senza guscio per il nido) • Pinzimonio
ELEMENTARE MEDIA	• *Tagliatelle al pomodoro e piselli* • *Patate duchessa* • *Verdura di stagione* • *Frutta fresca*	• *Risotto napoletano* • *Fuselli di pollo* • *Verdure di stagione* • *Frutta fresca*	• *Penne aglio e olio* • *Arista arrosto* • *Purè di patate e insalata* • *Frutta fresca*	• *Grattini in brodo vegetale* • *Pizza al pomodoro e mozzarella* • *Verdura cruda* • *Frutta fresca*	• *Spaghetti allo scoglio* • *Assaggi di vongole con guscio* • *Pinzimonio* • *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8^ settimana	• Fusilli con olio e parmigiano • Hamburger di carne • Verdura di stagione	• Lasagnette (o tagliatelle) alla marinara • Verdure miste con patate al forno	• Passato di verdura con cuscus • ***(Farfalle al pomodoro e ricotta per materna)*** • Formaggi misti • Pinzimonio	• Gramigna al pomodoro • Cotoletta di pesce • Verdure di stagione	• Riso in crema di fagioli • Crocchette di verdura (o sformato) • Verdure di stagione
ELEMENTARE MEDIA	• *Fusilli al pomodoro* • *Hamburger di carne* • *Verdure di stagione* • *Frutta fresca*	• *Penne con olio e parmigiano* • *Cotoletta di pesce* • *Verdure miste con patate al forno* • *Frutta fresca*	• *Farfalle al pomodoro e ricotta* • *Formaggi misti* • *Pinzimonio* • *Frutta fresca*	• *Gramigna al pomodoro* • *Scaloppina di tacchino al limone* • *Verdure di stagione* • *Frutta fresca*	• *Riso in crema di fagioli* • *Crocchette di verdura (o sformato)* • *Verdure di stagione* • *Frutta fresca*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9^ settimana	• **MENÙ JOLLY**	• Mezze maniche alle verdure e olive • Spezzatino di coniglio alla cacciatora con purè di patate	• Farfalle al pomodoro • Bastoncini di pesce croccanti al forno (preparati dal cuoco) • Insalata mista	• Gobbetti al pomodoro e piselli • Frittata al forno • Patate lessate	• Passato di verdura con orzo • Pizza margherita farcita con prosciutto cotto • Verdura cruda
ELEMENTARE MEDIA	• ***MENÙ JOLLY***	• *Mezze maniche alle verdure e olive* • *Spezzatino di coniglio alla cacciatora con purè di patate* • *Frutta fresca*	• *Farfalle al pomodoro* • *Bastoncini di pesce croccanti al forno* • *Insalata mista* • *Frutta fresca*	• *Gobbetti al pomodoro e piselli* • *Frittata al forno* • *Patate lessate* • *Frutta fresca*	• *Passato di verdura con pastina* • *Pizza margherita farcita con prosciutto cotto* • *Verdura cruda* • *Frutta fresca*

S P U N T I N I

N I D O E S C U O L A I N F A N Z I A

A N N O S C O L A S T I C O 2 0 1 7 / 2 0 1 8

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^ SET	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
2^ SET	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino:Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
3^ SET	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
4^ SET	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
5^ SET	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
6^ SET	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
7^ SET	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
8^ SET	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
9^ SET	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*	*Spuntino: Frutta fresca e frutta secca oleosa*	*Spuntino: Frutta fresca di stagione*

Settore Servizi alla Persona, Turismo Sport e Cultura

UFFICIO SCOLASTICO

Via Armellini n°18/b 47042 Cesenatico

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

SEGNALAZIONE – RECLAMO

(da consegnare all'ufficio relazioni con il Pubblico)

Il presente modulo può essere utilizzato per una segnalazione o un reclamo riguardante il servizio di mensa scolastica.

Per reclami riguardanti i compiti del Comitato di gestione della mensa scolastica, occorre inoltrare una segnalazione al rappresentante della propria scuola del Comitato di Gestione mensa scolastica, che provvederà al controllo sulla base di specifiche schede di rilevazione.

Origine del reclamo:

- genitore
- insegnante
- ausiliario
- Dirigente Scolastico

rivolto a:

- Responsabile gestionale/amministrativo del servizio
- Personale della cucina di _____
- Personale della mensa scolastica di _____

Descrizione della situazione

Data in cui si è verificata l'origine del reclamo _____

Mensa Scolastica della scuola _____

Nome e Cognome del compilatore _____

Data_____

_____

Firma compilatore

Da compilare a cura del responsabile:

soluzione adottata:

verifica della soluzione adottata:

Data_____

Responsabile _____

Firma _____

Modulo da presentare all'Ufficio Relazioni con il Pubblico del Comune di Cesenatico per chiedere la modifica della dieta per il proprio figlio per motivi religiosi[5].

All'ufficio scuola

Comune di Cesenatico

Oggetto: **Richiesta dieta speciale per motivi religiosi**

Io sottoscritto/a _____ residente in via _____

genitore di _____ nato a _____ il _____frequentante la scuola _____ classe/sez. _____

Chiedo

che nel servizio di mensa scolastica per il periodo

_____

_____

non vengano somministrati a mio figlio/figlia i seguenti alimenti:

_____

_____

_____

per motivi religiosi.

Cesenatico, _____

_____

Firma

[5] *Richiesta da autorizzare, entro il termine di 7 giorni dalla data di ricevimento(protocollo del Comune), solo se compatibile con la normale gestione della mensa scolastica.*