

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

A CORNAREDO

Il servizio di refezione scolastica è uno degli strumenti attraverso i quali il Comune concorre alla realizzazione del diritto allo studio e che rappresenta un momento educativo e collaborativo con le famiglie fondamentale per indirizzarle verso scelte ed abitudini alimentari utili alla salute, alla crescita equilibrata ed allo sviluppo del gusto del bambino. Tale servizio è affidato alla società di ristorazione GEMEAZ CUSIN ristorazione s.r.l., azienda leader nel settore che si è aggiudicata la gara d'appalto nello scorso luglio 2008.

Per assicurare agli utenti un servizio che, oltre a fornire il necessario apporto nutritivo, garantisca l'aspetto igienico sanitario e organizzativo previsto dall'apposito capitolato d'onori, l'Amministrazione Comunale ha organizzato un proprio sistema di controlli che si aggiunge a quelli istituzionalmente effettuati dal personale del Servizio Veterinario e Igiene Pubblica della A.S.L.. Attualmente tali controlli sono effettuati periodicamente presso tutti i centri cottura di Cornaredo da parte della società specializzata Conal s.c.r.l.

Alla luce della rapida evoluzione del settore della ristorazione scolastica, diventa cruciale una oculata pianificazione del servizio, il cui efficace strumento attuativo è un capitolato d'appalto di qualità.

Il pasto di buona qualità deve garantire, oltre ad un equilibrato apporto di nutrienti, le necessarie garanzie igieniche ed un impiego di alimenti con caratteristiche merceologiche che assicurino uno standard di qualità corrispondente a quanto previsto nel capitolato allegato al contratto d'appalto stipulato con la ditta.

Gli standard qualitativi indicati nel capitolato adottato dal Comune di Cornaredo prevedono, ad esempio, alcuni requisiti (oltre a quelli di legge):

- *olio extravergine di oliva biologico*
- *burro biologico*
- *farina di mais biologica*
- *mozzarella biologica*
- *ricotta biologica*
- *crescenza biologica*
- *pesto biologico*
- *formaggio per condire e per completare alcune ricette : Grana Padano biologico*
- *uova : biologiche, sgusciate pastorizzate e confezionate in bottiglie PET*
- *yogurt, formaggi e pomodori pelati: senza conservanti*
- *frutta fresca biologica*
- *verdura fresca biologica*
- *verdure surgelate biologiche*
- *prosciutto cotto: senza polifosfati, senza glutine e senza caseinati*
- *prosciutto crudo di Parma*
- *uova : biologiche, sgusciate pastorizzate e confezionate in bottiglie PET*
- *riso: parboiled(maggiore tenuta di cottura, maggiore digeribilità, elevato valore nutritivo)*
- *carni: fresche refrigerate provenienti da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.*
- *bastoncini di merluzzo Findus*

- *pesce surgelato :intero eviscerato con marchio C.E. (pescato in mare del nord o oceano atlantico)*

Il menù è elaborato tenendo conto:

- *dei LARN (livelli di assunzione giornaliera raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana),*
- *delle direttive dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (linee guida) ,*
- *delle esperienze maturate nel campo della ristorazione dal Comune di Cornaredo,*
- *Delle proposte dei rappresentanti dei genitori e degli insegnanti*

Sono previsti due menù :

- *invernale (da fine ottobre e fine aprile)*
- *estivo (da fine aprile e fine ottobre)*