

Protocollo Educativo per la gestione del momento “mensa” nella scuole Primaria di Bosaro

La mensa scolastica è un servizio offerto e organizzato dal Comune di Bosaro in collaborazione con l' Istituto Comprensivo a questo viene inserito il progetto H10 per un miglioramento della offerta alle famiglie. Vedi il progetto scaricabile dal sito del C.di Bosaro. La nostra scuola rimane un luogo ideale per promuovere il piacere di un'alimentazione sana. Per gli studenti che utilizzano regolarmente la mensa, il cibo acquistato contribuisce in modo significativo alla loro assunzione alimentare e nutrizionale totale.

Il ruolo educativo della mensa

Per i bambini che non utilizzano regolarmente la mensa, la mensa svolge comunque un importante ruolo educativo e di modello per abitudini alimentari sane.

Rafforzare le conoscenze

Ci sono molti aspetti della vita di un bambino che possono essere limitati in un contesto educativo. Ad esempio: il tipo di materiale di lettura accessibile in biblioteca, l'accesso a Internet e il materiale visivo (DVD) e gli abiti che indossano. È opportuno limitare il cibo malsano in un contesto educativo. La mensa svolge anche un ruolo importante all'interno del più ampio ambiente scolastico, quello di rafforzare le conoscenze, le abilità e i comportamenti sull'alimentazione sana e sullo stile di vita che vengono insegnati in classe. Il cibo fornito a scuola ha una notevole influenza sullo sviluppo delle abitudini alimentari a lungo termine dei bambini, delle preferenze alimentari e degli atteggiamenti nei confronti del cibo. La mensa scolastica svolge un ruolo fondamentale nella promozione di cibi sani e nella creazione di una cultura scolastica del mangiar sano, e del benessere psico-fisico.

L'infanzia e lo sviluppo delle preferenze alimentari

Le preferenze alimentari si sviluppano durante l'infanzia. Promuovendo e incoraggiando scelte alimentari più sane durante l'infanzia, si prevede che abitudini alimentari sane saranno mantenute fino all'età adulta contribuiranno a prevenire le malattie croniche degenerative più avanti nella vita. L'obiettivo del progetto H10 è incoraggiare lo sviluppo e il rafforzamento di modelli alimentari sani a scuola e nella vita.

Il comportamento in sala mensa

È necessario che gli alunni e le alunne in ogni attività svolta a scuola, quindi anche durante il momento della mensa, adeguino il proprio comportamento ad una serie di norme, che consentono il rispetto dei singoli individui, del gruppo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, di scelte alimentari e il rispetto dei compagni con religioni diverse.

Chi collabora per il servizio mensa e in che maniera si opera

Personale della scuola, delle Associazioni del Comune, della ditta di Ristorazione e l'ULSS, per le rispettive competenze. Viene a tal proposito preparato un "Protocollo" che viene preso come valido riferimento, e sotto firmato da ogni attore. Questo documento nasce per una collaborazione per il buon andamento del servizio mensa, operando in maniera coordinata e concertata, anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte e sulla gestione.

La composizione qualitativa del pranzo è stabilita dalla Ditta di Ristorazione Sodexo validato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda ULSS5 Polesana, tenendo conto di precise indicazioni nutrizionali, estrapolate dalle Linee di indirizzo per il miglioramento a della ristorazione scolastica Regione Veneto 2017.

La grammatura delle pietanze, come la frequenza dei piatti proposti è decisa dallo specifico servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell' ULSS5, il quale controlla, con la massima attenzione che tutto rientri nei giusti parametri nutrizionali come da L.Guida.

Il menù

Il menù, come da richiesta da parte del Comune alla ditta di ristorazione è suddiviso a seconda del periodo dell'anno, in "menù estivo" e "menù invernale", può essere scaricato direttamente dal sito del Comune di Bosaro.

È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute; in tale caso la dieta speciale dovrà essere richiesta allegando il certificato del medico/PLS ad un modulo già predisposto dal Servizio ristorazione del Comune di Bosaro (scaricabile dal sito del Comune); sono previste anche diete variate, per motivi religiosi, o per scelte personali (vegetariani).

Quale dieta è possibile chiedere?

Rimane possibile la richiesta di "una dieta in bianco" momentanea, per la durata di due/tre giorni, in presenza di indisposizioni temporanea.

In caso di bambini totalmente inappetenti o con idiosincrasie gravi verso alcuni cibi è possibile concordare tramite una richiesta con certificazione documentata dal PLS un menù particolare. L'Amministrazione Comunale si rende comunque sempre disponibile nei confronti di quei genitori che avessero bisogno di un colloquio.

Durante il “tempo mensa” si porrà, pertanto, particolare attenzione per favorire:

- l' educazione alimentare – con riferimenti all'igiene e alla salute;
- l' educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l' educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

Impegni assunti dai bambini nel corso del pranzo

Gli alunni raggiungono, in fila, i locali della mensa dopo essersi lavate le mani. I bambini, nei locali dove viene consumato il pranzo, occupano un posto preciso, che viene definito dagli insegnanti, anche in base alle preferenze espresse dagli alunni. Per incentivare la socializzazione, verrà variata periodicamente la composizione dei tavoli.

- A turno, gli alunni assumono piccoli ruoli: distributore dei tovaglioli, distributore delle posate, bicchieri. I bambini possono ritirare il proprio piatto sotto la sorveglianza del personale insegnante/ATA.
- All'interno del gruppo di alunni che si siede allo stesso tavolo, a turno, uno di essi svolge il ruolo di “capotavola”.
- Il capotavola ha il compito di riporre tutte le stoviglie e tutte le posate insieme, solo dopo che gli insegnanti hanno controllato che il pasto sia stato consumato.
- Gli spostamenti dei bambini in mensa sono limitati al momento in cui si recano in fila nella mensa e quando escono dalla stessa.
- Gli alunni possono chiedere alle cuoche la quantità di cibo che desiderano (pochissimo, poco, normale).
- Gli alunni sono invitati a consumare tutto il cibo che hanno richiesto, non devono gettare cibo per evitare qualsiasi forma di spreco alimentare. (Legge Gadda)
- Gli alunni sono invitati ad assaggiare tutto in piccole quantità.
- I bambini, fin dal loro ingresso in mensa, devono mantenere un tono di voce il più possibile moderato e possono comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo.
- Gli alunni si impegnano a stare seduti composti, a non sporcare eccessivamente gli spazi dove consumano il pranzo, ad utilizzare in modo corretto le posate, a non giocare con il cibo.
- Gli alunni sono costantemente invitati a rivolgersi ai compagni e alle persone adulte in modo educato usando i termini “per favore, grazie ...”.

Impegni assunti dagli insegnanti:

- Le docenti ed i docenti sono invitati a segnalare alla referente della mensa, tramite il docente fiduciario di plesso, situazioni anomale o di criticità del servizio, evitando qualsiasi esternazione o commenti davanti agli alunni.
- Gli insegnanti consegnano il menu alle famiglie o invitano le stesse a scaricarlo dal sito del Comune, in modo tale che i genitori ne prendano visione e siano coinvolti il più possibile e possano così predisporre un menù serale adeguato.
- Gli insegnanti leggono il menu insieme ai bambini all'inizio dell'anno scolastico e nel momento del cambio stagionale. Vengono chiariti eventuali dubbi e, nel corso dell'anno, verificano il gradimento dei cibi proposti.
- Gli insegnanti leggono il menù anche giornalmente, in modo tale che i bambini sappiano cosa mangeranno a pranzo. Non incoraggiare il consumo di pasta bianca.
- In ogni classe si stabiliscono e si richiamano alla memoria, periodicamente, le regole della mensa alla cui formulazione partecipano anche gli alunni. Gli insegnanti controllano che le regole vengano rispettate e definiscono eventuali gratificazioni.
- Gli insegnanti, nel momento del pasto, per primi, devono dare il buon esempio, consumando ciò che viene proposto.
- Gli insegnanti, nel momento della somministrazione del pasto controllano che sia servita la quantità di cibo richiesta e invitano gli alunni ad assaggiare ciò che viene loro proposto.
- Gli insegnanti, successivamente, verificano che il cibo sia stato consumato e, nel caso si verificano scarti anomali, cercano di comprenderne le motivazioni.
- Gli insegnanti passano tra i tavoli ad intervalli regolari, per controllare il comportamento degli alunni e per accertarsi che i bambini assaggino anche i cibi meno graditi.
- Non è previsto il BIS per il primo piatto.
- Prima di uscire dalla mensa i docenti chiedono qualche minuto di silenzio, per permettere ai bambini di tranquillizzarsi e per poter fare una piccola verifica sul rispetto o meno delle regole di comportamento.
- Gli insegnanti si impegnano ad approfondire i temi dell'educazione alimentare all'interno dei percorsi didattici che possano rafforzare alcune corrette abitudini alimentari.

Spuntino di metà mattina

Lo spuntino di metà mattina, avviene tramite la distribuzione di alimenti segnalati nel menù che viene affisso in mensa. La merenda viene distribuita dal personale ATA della Scuola che ritirerà il carrello merenda dal cucinotto per posizionarlo nel corridoio davanti alle porte delle classi. I bambini/e ritirino la merenda e successivamente la stessa viene consumata in classe, i bambini sono invitati a stare tranquilli e ad assaggiare anche le diverse merende. Si prevede l'alternativa di cracker alla merenda del giorno, inoltre è previsto la sostituzione di frutta frullata nel caso di problematiche odontoiatriche.

Per incentivare l' assaggio, la frutta, se necessario, verrà fatta a pezzettini, o tagliata con il tagliamela anche a piccoli pezzi per gli alunni delle classi prime e seconde,. E' previsto che i Kiwi siano sbucciati. Una volta alla settimana nella giornata del mercoledì verrà distribuito il panino con prosciutto cotto/fesa di tacchino o

formaggio per i bambini con dieta etico religiosa oppure in alternativa con marmellata o cioccolata per tutti

Commissione mensa dei BAMBINI

A partire dal gennaio 2024 viene istituita la “Commissioni mensa dei bambini”, composta da due alunni della classe 3-4-5, regolarmente eletti dai compagni. I sei bambini eletti verranno formati sull'importanza della corretta alimentazione e sul importante ruolo di osservatori del corretto funzionamento della mensa. Verrà insegnato loro le modalità di segnalazione di eventuali criticità emerse. Viene individuato un insegnante referente d' Istituto per il servizio mensa.

Il compito della Commissione Mensa dei Bambini, composta da un insegnanti referente, sarà quello di monitorare, periodicamente e con regolarità, il funzionamento del servizio mensa, di confrontarsi sul gradimento o meno dei cibi segnalato dalle bambine e dai bambini, di esprimere un parere sulla gradibilità.

La commissione ha la possibilità di fare richieste, formulare proposte migliorative o esprimere dubbi sul funzionamento del servizio mensa.

Procedura per addetta ditta.

Arrivo alle ore 07,00 del mattino si spoglia in dedicato spogliatoio;

Allestimento per le colazioni in 2 turni ore 7,15-7,30.

Alle ore 7,40 prepara carrello per merenda delle ore 10.00 n. 65 e vassoio per colazioni da lasciare nel primo tavolo della mensa

Preparazione dei rimanenti tavoli mensa dalla 2 fila con tovaglietta e posate per il pranzo

Riordino e accensione del carrello bagnomaria per servizio distribuzione pasti

Termine primo servizio ore 8,00

E' previsto un prolungamento dell'orario nella giornata del Mercoledì perché viene distribuito il panino. L'addetta prepara il pane tagliato e ritira il salume dal frigo oppure prepara la marmellata/cioccolata, per la riparazione dei 65 panini, verranno tenuti in considerazione eventuali alternative per i bambini con esigenze religiose.

Rientro in servizio ore 11,30 ritiro pasti dalla pensilina

Posizionare le gastro nel bagnomaria

Preparare piatti e mestoli per servizio distribuzione primo turno 12.00

Scodellamento primi piatti ore 12.00 i piatti che verranno poi portati ai bambini seduti a i tavoli dal personale ATA che collabora.

Preparazione e porzionamento dei secondi piatti

Riordino mensa e allestimento dei tavoli per secondo turno previsto per le ore 13.00 nelle giornate di lunedì e mercoledì (con 2 turno di 38 bambini e 3 insegnanti) in collaborazione con il personale ATA. Nelle giornate di martedì, giovedì, venerdì riordino solo per la classe 3° a cui va aggiunto 1 bambino della classe 5°.

Al termine del servizio di scodellamento dei 2° piatti l'addetta della ditta si porta in cucinotto per il lavaggio veloce delle gastro le quali verranno poste nei contenitori per il ritorno in Centro Cottura del giorno dopo. Riordino del bagnomaria. Posizionamento dei contenitori casse termiche pronte per il ritiro dal personale AUSER.

Termine del Servizio ore 13.45.

Procedura per Personale ATA

Il personale ATA ha attivato un progetto di miglioramento delle attività di collaborazione con il personale della ditta, si articola nel seguente modo:

Arrivo Personale ATA alle ore 07.15 apertura del cancello carrabile per arrivo del personale AUSER ritiro casse termiche con materiale in andata per la sanificazione, al Centro Cottura di Stanghella.

Alle 07.45 prende visione delle colazioni aggiuntive preparate dall'addetta della Ditta per le persone segnalate in più.

Il Personale ATA provvede alla telefonata entro e non oltre le ore 9,30 del numero del numero dei pasti e relativo ritiro del buono dalle insegnanti in ogni classe. Deve essere comunicato telefonicamente alla Sig. Ketty del Centro Cottura i numeri dei pasti giornalieri Bambini e numero diete etico religiose e numero pasti insegnanti. Possono essere comunicate variazioni al numero dei pasti ordinati entro le ore 10,00 del mattino.

Ore 9.55 ritiro del carrello per la distribuzione delle merende a tutti i bambini.

Si posiziona nel centro del corridoio e a turno i bambini delle classi accedono per il ritiro della merenda secondo calendario concordato e validato. Il personale ATA ha in dotazione 10 porzioni di creakers 10 fruttini e 10 biscotti alla settimana in alternativa alla merenda del giorno come la musse di frutta per rispondere a particolari esigenze odontoiatriche e permettere che ogni bambino consumi la

merenda. Nella giornata della distribuzione della mela il personale ATA troverà nel carrello un tagliere e il tagliamele per la preparazione del frutto tagliato a spicchi, come il cucchiaino per la giornata dello yogurt. Il personale ATA prepara il carrello per la merenda delle ore 16,00

Al termine della distribuzione della merenda il carrello rimane a disposizione del personale ATA nella cucinetta e lo stesso verrà ripreso dagli educatori del progetto H10 per il servizio di distribuzione merenda alle ore 16.00 del pomeriggio con il rimanente pane del servizio mensa tagliato a fette ed eventuali yogurt se segnati in menù. Gli stessi sono da ritirare dal frigorifero in mensa.

Ore 12.00 il personale ATA aiuta la distribuzione ai tavoli dei piatti ai bambini porzionati dalla addetta della ditta.

Ritiro dei piatti sporchi dai tavoli dei bambini del primo turno mensa e allestimento dei tavoli per secondo turno ore 13.00 nelle giornate di lunedì e mercoledì (con 2 turno di 38 bambini e 3 insegnanti) in collaborazione la signora della Ditta . Nelle giornate di martedì, giovedì, venerdì riordino solo per la classe 3° a cui va aggiunto 1 bambino della classe 5°. Dalle ore 13.30 alle ore 14.00 ritiro stoviglie sporche e breve lavaggio per poterli inserire nei contenitori per l'invio al centro cottura il giorno dopo. Al personale ATA compete il riassetto e il lavaggio del pavimento della mensa e cucinotto.

Il personale ATA è responsabile della consegna dei conteggi registrati del ritiro dei buoni mensa e delle relative bolle di accompagnamento dei pasti nelle giornate di ristorazione.

Procedura per Personale Educatori progetto H10

Arrivo in struttura ore 6.55

Sorveglianza e accompagnamento dei bambini che accedono alla mensa per la prima colazione entro le ore 7.15

Sorveglianza e accompagnamento dei bambini che accedono alla mensa per la prima colazione entro le ore 7.30

Tutti i bambini che hanno fatto la colazione vanno inviati a lavarsi i denti, entro le ore 7,40.

Gli Educatori si attivano secondo pianificazione delle attività legate al pre-scuola Risveglio mattutino.

Al pomeriggio arrivo Educatori 15.55 presa in consegna dagli insegnanti dei bambini che rimangono per il Post-scuola

Ritiro del carrello in cucinotto per merenda pomeridiana 16.00 alle ore 16.15.

Il carrello deve essere preparato dalla cuoca della ditta e dal personale ATA.

Se rimangono dalla merenda yogurt vanno riposti nel frigorifero.

Attività programmate dal programma H10.

Gli Educatori sono tenuti a far uscire i bambini solo alle ore 17.00.

Posizionamento del carrello merenda e suo deposito in cucinotto.

Procedura per Personale AUSER ritiro e trasporto pasti

Il personale AUSER arriva alla scuola entrando dal cancello carrabile ritira i contenitori che sono posti nella pensilina su di un tavolo alle ore 10.30 materiale sporco del giorno prima per la consegna al Centro Cottura di Stanghella per la sanificazione.

Consegna dei contenitori contenenti le gastro con i pietanze del menù del giorno entro le ore 11.30, comprensivi di pane posate piatti e bicchieri.

Procedura per Personale Insegnante

Le insegnanti invitano i bambini delle classi 1 e 2 al lavaggio delle mani dalle ore 11.50, alle ore 12.00 e non oltre, accompagnano in modo ordinato i bambini per il servizio mensa. I bambini di 1° e 2° lasciano la mensa alle ore 12.45 per andare a lavarsi i denti.

Alle ore 12,50 le insegnanti invitano i bambini di 3° tutti i giorni e solo al lunedì/mercoledì i bambini di 4° e 5° al lavaggio delle mani per accedere alla mensa alle ore 13.00 e non oltre. Termine della mensa alle ore 13.30. Tutti i bambini del secondo turno vanno inviati a lavarsi i denti.

Tutte le criticità legate al buon funzionamento della mensa vanno segnalate tempestivamente al Comune come lo stesso deve essere a conoscenza di particolari problematiche che potrebbero mettere a rischio l'attività dell'intero servizio. Rimane una importante collaborazione e scambio di tutte le informazioni necessarie al buona riuscita del progetto