



Comune di Crespina Lorenzana
Assessorato alla pubblica istruzione e servizi educativi

Ai genitori dei bambini e delle bambine iscritti
al Servizio di Refezione Scolastica

OGGETTO: presentazione nuovo servizio di ristorazione scolastica

Carissime famiglie,

questo nuovo anno scolastico è iniziato con un'importante novità nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

Durante l'anno passato abbiamo infatti lavorato approfonditamente alla stesura del nuovo capitolato d'appalto cercando di migliorare ulteriormente il servizio con particolare attenzione alla qualità delle materie prime, all'appetibilità dei piatti e ai temi della sostenibilità e dell'educazione alimentare.

La gara ha visto come aggiudicataria dell'appalto la ditta di ristorazione Cirfood, che già gestiva in parte il servizio negli anni precedenti.

Il nuovo appalto è partito in concomitanza con l'inizio del servizio mensa ad ottobre.

L'importanza del pasto a scuola: un investimento per il futuro

Come amministrazione abbiamo dedicato e continuiamo a dedicare molta attenzione al servizio di refezione scolastica perché riteniamo che il momento del pasto a scuola abbia una valenza importantissima non solo dal punto di vista nutrizionale ma anche educativo.

Le abitudini alimentari, così come lo stile di vita in generale, rivestono un ruolo fondamentale per la salute presente e futura dei bambini ed è per questo che il pasto a scuola, oltre ad un momento piacevole da condividere con i compagni, può essere anche uno strumento importante per la promozione di corrette abitudini alimentari.

Lavorare sulla promozione di stili di vita sani per noi significa quindi tutelare e investire sulla salute dei bambini e delle generazioni future, per questo, pur consapevoli delle maggiori risorse che un servizio di qualità richiede, l'amministrazione ha scelto di proseguire in questa direzione.

Oltre agli aspetti legati alla salute oggi sappiamo come la scelta del cibo possa giocare un ruolo determinante anche in termini di sostenibilità ambientale, per questo abbiamo dedicato particolare attenzione anche alla provenienza delle materie prime e al metodo di coltivazione e produzione privilegiando prodotti biologici, nazionali e ove possibile a km0 e di filiera corta.

E' proprio intorno a questi due aspetti, salute e sostenibilità, che abbiamo costruito il nuovo capitolato d'appalto, con l'obiettivo di offrire ai nostri bambini un pasto buono e sano sia per loro che per il pianeta.



Comune di Crespina Lorenzana

Assessorato alla pubblica istruzione e servizi educativi

In attesa della nuova *carta del servizio* che sarà disponibile con l'anno nuovo e all'interno della quale potrete trovare tutti i dettagli del servizio vi presentiamo per punti gli aspetti principali.

Le materie prime

Con il nuovo appalto abbiamo fatto un ulteriore passo avanti verso la qualità con prodotti 100% biologici (ad eccezione del pesce che è però con certificazione MSC e del pane che è biologico al 60%) e di origine nazionale (eccezion fatta per le materie prime non reperibili in Italia):

- **Materie prime biologiche:** frutta, verdura, pane e pizza, pasta fresca e secca, riso e cereali, pomodoro, olio, formaggio e latticini in genere, uova, carne, legumi, cioccolato.
- **Materie prime dal commercio equo e solidale e biologiche:** banane, cioccolato
- **Materie prime Dop:** Pecorino toscano, Parmigiano Reggiano, Asiago
- **Km 0 (a seconda della disponibilità):** frutta e verdura
- **Filiera corta Toscana:** pane, pizza, pasta, ceci, fagioli, aceto, frutta e verdura (quando disponibili)

Nuove attrezzature

Al fine di migliorare anche le caratteristiche organolettiche del pasto abbiamo scelto di garantire per tutte le nostre scuole la cottura della pasta espressa, direttamente sul posto. Abbiamo quindi previsto:

- **Un cuocipasta con cappa per la scuola primaria di Cenaia**
- **Una piastra per la scuola dell'infanzia di Lorenzana**

Presso la scuola primaria di Lorenzana e infanzia di Ceppaiano era già prevista la cottura della pasta in loco.

Al fine di garantire il rabbocco delle borracce e in continuità con il progetto "Acqua Buona" di Acque spa abbiamo inoltre installato:

- **Un fontanello alla scuola primaria di Lorenzana**
- **Un fontanello alla scuola primaria di Cenaia**

La ditta Cirfood ha inoltre previsto la fornitura e l'installazione delle seguenti attrezzature:

- **Nuovo forno per la cucina**
- **Nuovo robot da cucina e nuova affettatrice**
- **Banco caldo, carrelli bagnomaria e nuovi contenitori per il mantenimento della temperatura**



Comune di Crespina Lorenzana

Assessorato alla pubblica istruzione e servizi educativi

Servizi e novità

A partire da gennaio saranno attivi diversi nuovi servizi:

Web app menù chiaro → grazie ad un'applicazione scaricabile dal proprio smartphone sarà possibile verificare il menù del giorno con le caratteristiche nutrizionali

Sportello dietista online → la dietista della ditta Cirfood sarà a disposizione su appuntamento per domande e confronti inerenti il menù

Commissione mensa junior → al fine di incentivare il dialogo con i nostri piccoli utenti sarà istituita anche la commissione mensa per i bambini delle scuole primarie che si riunirà periodicamente a scuola e sarà coordinata dall'assessore alla P.I. e dalla dietista della ditta Cirfood.

Resta attiva la **commissione mensa ("dei grandi")**, organo preposto al confronto sull'andamento del servizio, che si riunisce periodicamente. La prima commissione mensa si è riunita lo scorso 3 novembre.

Coordinamento mensa → parallelamente alla commissione mensa abbiamo attivato un gruppo di lavoro costituito da insegnanti delle varie scuole e rappresentanti del comune (assessorato e ufficio scuola) al fine di lavorare in squadra sulle varie progettualità e sfruttare al meglio anche il potenziale educativo del servizio mensa.

Sopralluoghi in cucina e a mensa → in continuità con lo scorso anno proseguiranno i sopralluoghi presso la cucina e i refettori delle nostre scuole. L'obiettivo di questi appuntamenti è quello di permettere ai genitori di visitare la cucina e vedere come vengono preparati i pasti, le materie prime utilizzate e assaggiare i piatti serviti ai bambini. Il primo sopralluogo si è tenuto lo scorso 22 novembre e sono stati invitati prioritariamente i genitori rappresentanti della commissione mensa ma per il futuro l'invito è esteso a tutti i genitori che volessero partecipare (con un massimo di 2 genitori per plesso alla volta per motivi organizzativi e di sicurezza).

Disdetta pasti online → da quest'anno la disdetta del pasto in caso di assenza dovrà essere inserita direttamente dal genitore attraverso la pagina dedicata sul sito del comune. Tutte le informazioni sulla procedura sono consultabili sul sito oltre che nelle mail informative inviate dall'ufficio scuola.



Comune di Crespina Lorenzana

Assessorato alla pubblica istruzione e servizi educativi

Educazione alimentare, sostenibilità e progetti

Educazione alimentare e sostenibilità sono al centro del nuovo capitolato per questo abbiamo voluto aggiungere anche percorsi di educazione alimentare e progetti che andassero in questa direzione.

Di seguito una breve sintesi delle iniziative che saranno poi via via descritte più dettagliatamente nel corso dell'anno:

Giornate a menù speciale → in accordo con la commissione mensa abbiamo deciso di prevedere periodicamente giornate a menù speciale su varie tematiche da sviluppare parallelamente alle progettualità attivate a scuola. In occasione dei menù speciali ci piacerebbe inviare alle famiglie un report sulle caratteristiche del menù e sulle attività svolte parallelamente a scuola. Troverete il dettaglio della dell'iniziativa nella comunicazione dedicata.

Educazione alimentare per i bambini → sono previsti incontri di educazione alimentare per i bambini da organizzare a scuola e da concordare con le insegnanti

Educazione alimentare per i grandi → per i genitori saranno previsti durante le commissioni mensa brevi incontri e pillole grazie alla disponibilità del medico nutrizionista della Asl

Lotta allo spreco alimentare → al fine di ridurre al minimo lo spreco stiamo lavorando all'attivazione di un progetto per il recupero del cibo ancora buono (in particolare frutta e pane) che ogni bambino potrebbe portare a casa

Acqua buona e nuove borracce → nelle nostre scuole è attivo da molti anni il progetto Acqua Buona di Acque Spa che prevede l'utilizzo dell'acqua del rubinetto, continuamente monitorata e controllata, al posto dell'acqua in bottiglie. A causa dell'emergenza Covid il progetto si era interrotto ma siamo felici di poter ripartire da dove eravamo rimasti.

Con l'occasione sarà anche effettuata una nuova consegna di borracce ai bambini!

Compleanno condiviso → siamo molto felici di aver riattivato anche il progetto del Compleanno Condiviso. Troverete il dettaglio della dell'iniziativa nella comunicazione dedicata.

Altre iniziative saranno sviluppate e rese note nel corso dell'anno!

Sperando di aver fatto cosa gradita,
cordialmente Vi saluto,

Francesca Bernardini, assessore P.I. e servizi educativi