

Refezione scolastica a.s. 2022-2023

Forse non tutti sanno che...

- L'appalto per il servizio è stato affidato alla ditta S.I.R. di Azzano San Paolo per l'anno scolastico 2022/2023 con facoltà di rinnovo per un ulteriore anno scolastico.
- Il nuovo affidamento prevede una serie di attività e iniziative, alcune nuove alcune in continuità con gli anni precedenti.

PER GLI ALUNNI



Viene reintrodotta l'utilizzo dei bicchieri di vetro e dei piatti di ceramica, con primo e secondo/contorno serviti separatamente.

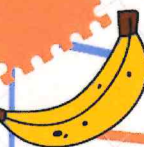
Durante l'anno verrà sottoposto un questionario di customer satisfaction, per valutare l'andamento del servizio e per cercare di renderlo sempre migliore.

Sarà possibile portare a casa pane e frutta non consumati, riponendoli nell'apposito contenitore che è stato regalato a tutti gli alunni o utilizzando i sacchetti a disposizione nel refettorio.

Nel locale refettorio:
- verranno esposti cartelli per incentivare corrette abitudini alimentari
- verrà appeso il materiale dedicato agli alunni disponibile anche sul Portale genitore SIR
- ci sarà il cartellone della mascotte SIRAFINO con le regole del locale

E' prevista una giornata settimanale con menu interamente biologico.

Ci sarà un menu speciale in occasione del Natale, del Carnevale e della Pasqua con pietanze a tema.

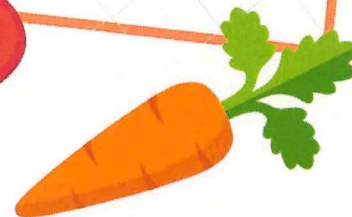
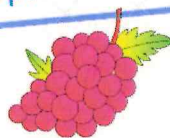


Verrà avviato il progetto "Contiamo gli scarti": in alcuni giorni a sorpresa, verranno pesati gli scarti di cibo rimasti nel piatto. Sarà una gara tra classi con premio (simbolico). I risultati verranno divulgati per meglio comprendere il problema dello spreco alimentare.

Un giorno al mese verranno festeggiati gli alunni che compiono gli anni, con una fetta di torta per tutti.

Per la scuola primaria sono previsti alcuni corsi di educazione ambientale e alimentare:

- RIUSO, RIDUCO, RICICLO, RECUPERO per la classe terza e le classi quarte
- A CACCIA DI SPRECO classe 5
- EDUCAZIONE A TAVOLA per tutte le 10 classi della Scuola Primaria



PER FAMIGLIE E INSEGNANTI

- A partire dal mese di ottobre la ditta SIR inserirà sul proprio sito una pubblicazione mensile con un rompicapo e una ricetta.
→ Se vuoi avere le credenziali per accedere, scrivi a biblioteca@comune.sanpellegrinoterme.bg.it
- Verrà organizzato un sopralluogo aperto a genitori e insegnanti al centro di cottura per conoscere la realtà organizzativa. → Se sei interessato, scrivi a biblioteca@comune.sanpellegrinoterme.bg.it
 - Durante l'anno verrà sottoposto un questionario di customer satisfaction. I risultati saranno pubblicati sul Portale Genitori.
 - La ditta mette a disposizione gli avanzi di cibo per il riutilizzo per l'alimentazione animale:
→ se conosci qualche organizzazione o azienda che potrebbe utilizzarli, scrivi a t.kaloti@sirristorazione.it
 - Verrà organizzato un incontro con una psicoterapeuta, per capire come impostare una corretta alimentazione dei bambini e in alcuni casi anche come correggerla.
→ Se sei interessato, scrivi a biblioteca@comune.sanpellegrinoterme.bg.it sottoponendo anche i tuoi dubbi, che verranno affrontati durante l'incontro

