

## Gli alimenti che vengono scelti

*Cosa mangiano e come vengono scelti i cibi*

I pasti erogati a scuola (merenda e pranzo) sono confezionati giornalmente nel rispetto delle tabelle dietetiche normoenergetiche equilibrate in nutrienti, articolate in 4 settimane a rotazione.

Le tabelle sono formulate sul MODELLO MEDITERRANEO.

Il servizio prevede, oltre alle tabelle di base, le diete personali per intolleranze singole o multiple, per allergie e per motivi etico-religiosi.

I pasti vengono confezionati con alimenti di 1<sup>a</sup> qualità ed esenti da OGM, come prevede la Legge Regionale n. 9 del 23 febbraio 2000.

### **I FORNITORI**

Dall'inizio dell'anno scolastico 2003/2004 ad oggi con la nuova gara di appalto la fornitura delle derrate è stata affidata a **6 fornitori**, a seconda della categoria merceologica dei prodotti da consegnare:

- a.t.i. Marche Bio/Bio Service di Firenze - prodotti biologici conservati e prodotti da forno
- Bio Service di Firenze - ortofrutta biologica fresca
- Ricci forniture alimentari di Cesenatico - latte e derivati e generi vari
- Ercoli carni di Fermo - carne bovina fresca documentata IGP Vitellone dell'Appennino Centrale, Bovinmarche
- Tomassini carni di Fermo - carni avicole e cunicole fresche
- Adler di Cesenatico - prodotti surgelati e gelati

La tempistica di fornitura varia a seconda della tipologia di prodotto e del suo impiego.

Le consegne sono:

- a) giornaliere per i prodotti da forno
- b) settimanali e bisettimanali per i latticini e l'ortofrutta fresca, le carni e le uova
- c) quindicinali per i generi vari ed i surgelati.

Dall'anno scolastico 2003/2004 è stato introdotto l'utilizzo dell'acqua della rete idrica cittadina.

La potabilità dell'acqua viene controllata, all'interno delle strutture scolastiche, mediante analisi sia da parte dell'Azienda Gorgovivo Multiservizi che di un laboratorio esterno convenzionato con questa Amministrazione.

### **I COMITATI MENSA**

Attiva è stata da sempre la partecipazione dei Comitati mensa, istituiti presso ogni scuola, nel rispetto del Regolamento mense in vigore.

La collaborazione tra l'Amministrazione comunale e le famiglie, rappresentate appunto dai Comitati mensa, è importante ed ha lo scopo di consentire il raggiungimento di obiettivi univoci per tutti:

- una corretta alimentazione dei bambini a scuola

- favorire scelte responsabili dei cibi
- offrire pasti nutrizionalmente bilanciati, igienicamente sicuri, rispettosi della natura.

## **ALIMENTAZIONE BIOLOGICA**

Sempre dall'anno scolastico 2003/2004 l'Amministrazione comunale ha fatto la scelta di introdurre alimenti biologici. Come sempre accade quando c'è un cambiamento quello che occorre è una preparazione culturale.

L'Amministrazione si è quindi preoccupata anche di diffondere una "cultura" del biologico.

Quindi, in accordo con le ditte fornitrici, ha effettuato degli incontri con gli operatori delle mense per presentare la novità e per introdurre quella "cultura" del biologico che si diceva.

Gli alimenti biologici hanno il vantaggio di non essere trattati con prodotti chimici protettivi, accrescitivi o conservativi dando dunque la garanzia di essere più sani di quelli convenzionali. A volte, l'assenza nel processo produttivo dei suddetti prodotti chimici determina una maggiore debolezza del genere alimentare e una sua minore resistenza sia alle intemperie che ad altri agenti distruttivi.

Ciò significa che in certi periodi dell'anno la varietà di questi prodotti è minore di quella dei prodotti convenzionali e che esteticamente non siano sempre così "belli" come quelli trattati. Ma sono sicuramente più sani.

Non tutte le derrate acquistate sono di origine biologica, in particolare, i prodotti biologici in utilizzo nelle mense scolastiche sono:

- LA PASTA ED I CEREALI
- IL PANE ED I DOLCI
- I LEGUMI
- LE UOVA
- IL MIELE
- LE CONSERVE
- LE CONFETTURE
- IL LATTE
- LO YOGURT
- LA FRUTTA FRESCA
- LA VERDURA FRESCA E SURGELATA

La qualità dei prodotti è stata considerata e quantificata tenendo conto di:

- norme igienica
- criteri nutrizionale
- organizzazione del servizio
- aspetto dei prodotti distribuiti

La qualità viene monitorata e verificata costantemente attraverso controlli interni, ed esterni.

Questi ultimi affidati ad un laboratorio analisi in regime di convenzione.

<b>Per ulteriori informazioni:</b>	Servizio Servizi Scolastici ed Educativi Viale della Vittoria, 39 60100 Ancona
<b>Dirigente:</b>	Franco Pesaresi

## Allegati

[I Menù degli Asili Nido](#)  
[I Menù delle Materne ed Elementari](#)  
[I Prodotti Biologici](#)  
[L'agricoltura Biologica](#)