



PROGETTO MENSA - ANNO SCOLASTICO 2022/2023

"IN MENSA CON GUSTO"

La mensa scolastica rappresenta uno dei principali momenti in cui i bambini ricevono particolari attenzioni riguardo alle loro necessità alimentari, alla acquisizione di corrette abitudini alimentari e occasione di crescita relazionale e di promozione di corretti comportamenti a tavola.

La mensa è un momento educativo che permette l'apprendimento e l'esercizio di abilità sociali, quali l'autocontrollo del gesto e della voce, il rispetto per gli altri, l'assunzione di atteggiamenti e di comportamenti educati e un valido sostegno ad una corretta educazione alimentare.

Nel progetto mensa sono evidenziate alcune regole da rispettare a tavola, esplicitate ai bambini, che devono essere sostenute da analoghe azioni in famiglia:

- l'uso delle posate, il rispetto del cibo e dell'ambiente mensa devono diventare consuetudine comune a tutti;
- gli insegnanti invitano i bambini ad assaggiare e consumare, progressivamente, cibi loro non abituali.

AL MOMENTO DEL PRANZO

- I bambini hanno un posto preciso assegnato in mensa, che viene definito dalle insegnanti avendo presenti le preferenze espresse dagli alunni.
- La composizione dei tavoli viene variata periodicamente per incentivare la socializzazione.

IMPEGNI ASSUNTI DAGLI ALUNNI AL MOMENTO DEL PRANZO

- In ogni tavolo, a turno, uno degli alunni svolge il ruolo di capotavola con il compito di riporre tutte le stoviglie e le posate, dopo che le insegnanti avranno verificato che il pasto è stato consumato.

- Il cibo viene servito direttamente ai tavoli dal personale addetto alla distribuzione, gli alunni che richiedono il bis lo faranno alzando la mano e attendendo che gli venga dato.
- Gli alunni devono chiedere la quantità di cibo che ritengono di consumare (pochissimo, poco, normale, tanto)
- I bambini, fin dal loro ingresso in mensa, devono mantenere un tono di voce moderato e comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo.
- Gli alunni si impegnano a stare seduti composti, a non sporcare eccessivamente e ad utilizzare in modo corretto le posate.

IMPEGNI ASSUNTI DALLE INSEGNANTI E DAI GENITORI

- Fin dai primi colloqui con i genitori gli insegnanti raccolgono informazioni sulle abitudini alimentari degli alunni e si impegnano a comunicare loro eventuali problemi.
- Il menù viene letto insieme ai bambini all'inizio dell'anno scolastico e nel momento del cambio stagionale. Vengono chiariti eventuali dubbi e nel corso dell'anno si verifica il gradimento dei cibi proposti.
- Il menù viene letto anche giornalmente al momento della registrazione delle presenze in mensa, in modo tale che i bambini sappiano cosa mangeranno a pranzo.
- Il menù viene trasmesso ai genitori, perché ne prendano visione, siano coinvolti il più possibile a collaborare ad una sana educazione alimentare e possano proporre la sera, a cena, cibi adeguati.
- Si stabiliscono e si richiamano alla memoria periodicamente le regole della mensa. Gli insegnanti controllano che le regole vengano rispettate.
- Gli insegnanti coinvolti nella conduzione del pasto, devono essere portatori di un modello educativo, chiaro e condiviso.
- Gli insegnanti seguono il momento del pranzo controllando che sia servita la quantità richiesta ed invitano gli alunni ad assaggiare ciò che viene proposto.
- Prima di uscire dalla mensa si chiedono almeno 5 minuti di silenzio per permettere ai bambini di tranquillizzarsi e per poter fare una piccola verifica sul rispetto delle regole di comportamento.
- Si invitano i genitori a fornire, come spuntino di metà mattina, cibi leggeri e in modiche quantità, quali frutta, yogurt, crackers, ecc, evitando patatine, bibite gassate e cibi eccessivamente zuccherati.

I pasti vengono forniti dall' ente eterno " Fondazione degli Ulivi" con sede a Salò; il menù si ripete ogni 4 settimane ed è soggetto al controllo del medico nutrizionista interno all'ente erogatore e da ATS.

I pasti verranno consumati utilizzando stoviglie monouso.

Le sostituzioni previste per momentanee indisposizioni sono:

al 1° piatto, con pasta/riso in bianco;

al 2° piatto, con formaggio o prosciutto cotto,

In caso di intolleranze, allergie o altre scelte alimentari familiari, è previsto un menù adeguato alle singole esigenze.

Per intolleranze alimentari: **è richiesto il certificato medico**

Per periodi brevi (di massimo 3 giorni), in caso di indisposizione momentanea: **è necessaria la richiesta del genitore**, per mezzo del diario scolastico.

Non sono accettati cambi in base al gusto personale dei bambini, in quanto la normativa richiede all'ente erogatore il certificato medico attestante la motivazione.

In caso di richieste di menù particolari, quali vegano, vegetariano o altri, si segue la normativa in vigore.

I genitori rappresentanti della Commissione mensa, previa segnalazione alla scuola, possono essere presenti alla distribuzione dei pasti, per monitorare il servizio e la qualità dei cibi; la loro presenza è utile e gradita. Per la miglior gestione di questo momento educativo, seguiranno le indicazioni organizzative dei docenti.

L'azione paziente e congiunta e la collaborazione, improntata a fiducia reciproca, di tutti gli educatori, docenti e genitori, possono assicurare il conseguimento degli obiettivi prefissati in tempi brevi e con piena soddisfazione.

Approvato dal Collegio dei Docenti.

Salò, 1 settembre 2022

