Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport
Sezione amministrativa

Telefono 091 814 34 10
Fax 091 814 44 20
e-mail decs-urts@ti.ch

Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici
6501 Bellinzona

RESTO

Direttive della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR)

- Scuole medie
- Scuole post obbligatorie

Elena Pedrioli
URTS – Ufficio refezione e trasporti scolastici
091 814 34 10

Tiziano Orrù e Karin Semmler
SSAT – consulenti alimentari
091 814 65 78 – 079 412 16 36

Versione 1.8
1. settembre 2018

Indice

1 Introduzione 4

2 Applicazione 5

3 Il servizio di refezione 6

3.1 Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS) 6
3.2 Refezione scolastica 6
3.3 Servizio di consulenza alimentare (CA) 6
3.4 Menu offerti 7
3.5 Pianificazione dell'offerta generale (annuale) 8
3.6 Pianificazione dei menu 8
3.7 Pianificazione e spedizione piano menu 9
3.8 Composizione dell'offerta 9
3.8.1 Ristoranti scolastici scuole post-obbligatorie 10
3.8.2 Ristoranti scolastici scuole medie 11

4 Punti fondamentali della filosofia URTS 12

5 Caratteristiche merceologiche da rispettare 13

5.1 Sono vietati 14

6 Principi in cucina 15

6.1 Preparazione appetitosa ed accurata 15
6.2 Variare e mai eccedere 15
6.3 L'occhio vuole la sua parte 15
6.4 Evitare di disperdere preziose sostanze nutritive 16
6.5 Utilizzare con moderazione 16

7 Per quanto ci concerne un pasto equilibrato deve quindi comprendere 18

7.1 Un alimento proteico 18
7.2 Un alimento energetico (carboidrati) 18
7.3 Grassi 18
7.4 Da 2 a 3 alimenti protettivi 19
7.5 Bevande 19

8 Diete speciali 20

9 Menu 21

9.1 Scuole post obbligatorie 21
9.2 Scuole medie 22

10 Tabella delle quantità 23

11 Applicazione 25

11.1 Sanzioni disciplinari 25
11.2 Consulenti alimentari 27
11.3 Ristoranti scolastici 27

12 Entrata in vigore 28

Revisioni

Ver.	Data	Autore	Descrizione
1.0	2007	URTS-CA-SSAT	Documento iniziale
1.1	14.04.11	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.2	1.09.12	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.3	1.09.13	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.4	1.09.14	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.5	1.09.15	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.6	1.09.16	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.7	01.09.17	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento
1.8	01.09.18	URTS-CA-SSAT	Aggiornamento

1 Introduzione

Il presente documento è stato “pensato” per fare chiarezza ed ordine nel settore specifico della refezione scolastica.
Lo stesso è stato elaborato in collaborazione con la SSSAT, sposando i criteri base per una sana e corretta alimentazione, che attualmente vengono praticati in tutto il settore specifico della ristorazione collettiva.

2 Applicazione

Le direttive contenute nel presente documento vanno applicate a tutte le sedi di ristoranti scolastici a gestione statale e privata.
La vigilanza ed il controllo spetta all’Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS).

3 Il servizio di refezione

3.1 Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS)

L'URTS si occupa, come già lo dice la denominazione, di assicurare agli studenti un pasto a mezzogiorno e un trasporto casa – scuola, oltre che gestire le Case dello studente cantonali (Lugano e Bellinzona).
L'URTS è integrato nella Sezione amministrativa del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS).

3.2 Refezione scolastica

Nel Cantone Ticino non tutti gli studenti hanno la possibilità di pranzare a casa propria: o perché entrambi i genitori lavorano o perché abitano lontano dalla scuola.
Tramite l'URTS, lo Stato offre ai ragazzi l'opportunità di consumare un pasto nei ristoranti scolastici a carattere pubblico o privato garantendo una supervisione qualitativa attraverso un'educazione ad una sana e corretta alimentazione.

3.3 Servizio di consulenza alimentare (CA)

Il Servizio di consulenza alimentare, con sede nella Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona, fa capo ai consulenti Tiziano Orrù e Karin Semmler.

Il Servizio di consulenza alimentare:

- promuove la salute;
- sensibilizza i ragazzi ad una sana e corretta alimentazione;

- propone pasti equilibrati, completi, poveri di colesterolo ma non di proteine (sia vegetali che animali), carboidrati, vitamine e sali minerali in giuste quantità;
- assicura le offerte culinarie unitamente al controllo della qualità;
- aggiorna e sviluppa il ricettario dei ristoranti scolastici in modo continuo e preciso, basato sull'esperienza avuta negli anni;
- verifica che le varie direttive emanate dall'URTS, CA e dal Laboratorio cantonale siano applicate: se del caso interviene in modo risoluto;
- coordina tutti i collegamenti tra gli studenti, docenti, impiegati, direzioni scolastiche tramite verifica della qualità con questionari di apprezzamento dell'offerta;
- organizza a livello cantonale tutta la parte formativa dei collaboratori impiegati nella ristorazione scolastica.

3.4 Menu offerti

Scuole post-obbligatorie (professionali e superiori)

- Menu completo CHF 8.00 allo studente (CHF 15.00 al docente o impiegato statale)
- Piatto del giorno CHF 7.00 allo studente (CHF 13.00 al docente o impiegato statale)
- Piatto vegetariano CHF 7.00 allo studente (CHF 13.00 al docente o impiegato statale)
- Pasta del giorno CHF 6.50 allo studente (CHF 12.00 al docente o impiegato statale)
- Piatto fitness, freddo CHF 5.00 allo studente (CHF 10.00 al docente o impiegato statale)

Scuole medie

- Menu completo CHF 8.00 allo studente (CHF 15.00 al docente o impiegato statale)

Nei ristoranti scolastici é permessa la vendita esclusivamente di queste offerte.

3.5 Pianificazione dell'offerta generale (annuale)

L'offerta generale è vincolante per tutti i ristoranti e mescite scolastiche (a gestione statale e a gestione privata) e viene suddivisa secondo il tipo di scuola:

a) Ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie (professionali e superiori)
b) Ristoranti scolastici delle scuole medie (vedi direttive specifiche per le pause)
c) Ristoranti scolastici delle scuole speciali
d) Mescite in istituti senza ristorante (vedi direttive specifiche)
e) Mescite in istituti con ristorante (vedi direttive specifiche)

La pianificazione dell'offerta viene eseguita nel seguente modo:

- Identificare il tipo di ristorante – mescita
- Stabilire l'offerta in collaborazione con l'URTS in base ai seguenti criteri:
  - Attrezzatura e macchinari disponibili
  - Risorse disponibili (umane e finanziarie)
  - Gradimento dell'offerta degli anni precedenti
- L'URTS comunica le decisioni ai responsabili delle sedi

3.6 Pianificazione dei menu

L'offerta dei menu è pianificata dalla CA ed è vincolante per tutti i ristoranti scolastici a gestione statale e privata che producono i pasti nelle strutture messe a disposizione dallo Stato.

Qualsiasi modifica nella scelta dell'offerta deve essere autorizzata dalla consulenza alimentare.

Si distinguono i seguenti tipi di ristoranti

a) Ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie (professionali e superiori)
b) Ristoranti scolastici delle scuole medie

I menu vengono quindi pianificati nel seguente modo:

- Identificare il tipo di ristorante
- Stabilire l'offerta in base ai seguenti criteri:
    - Direttive sana e corretta alimentazione
    - Risorse finanziarie disponibili
    - Prodotti deliberati
    - Ricettario
    - Piani di menu degli anni precedenti
    - Stagione
    - Gradimento dell'offerta degli anni precedenti

3.7 Pianificazione e spedizione piano menu

La pianificazione della stesura dei menu viene fatta, dalla CA, nel seguente modo:

- pianificazione provvisoria (bisettimanale)
- verifica delle proposte
- conferma definitiva dei menu

Informazioni alle sedi:

- **la CA invia i menu con tre settimane di anticipo a tutte le sedi a gestione statale e privata (entro mercoledì)**
- a volte, alla pianificazione dei menu, vengo accompagnate anche ev. ricette nuove (o da sostituire)

3.8 Composizione dell'offerta

Qui di seguito vengono segnalate le varie composizioni dei piatti offerti nei ristoranti scolastici (scuole medie e post-obbligatorie).

La differenziazione è voluta e presente nelle due tipologie di scuole.

Difatti a livello di scuola media proponiamo il menu completo, senza alternative, proprio per dare un'educazione alimentare corretta e completa.

3.8.1 Ristoranti scolastici scuole post-obbligatorie

A	**Menù completo**	È la proposta di un menù, elaborato sulla base di *una sana e corretta alimentazione* composto da: 1. Piccolo antipasto freddo, o caldo , o zuppa,o insalata mista (3/4 tipi) 2. Piatto forte (1 alimento proteico carboidrati, + verdura o insalata) 3. Dolce caldo, freddo, ghiacciato o frutta
B	**Piatto del giorno**	È la componente *2.* del menù completo
C	**Piatto vegetariano**	Alimento proteico vegetale o di origine animale + carboidrato + verdura + insalata o frutta o Alimento combinato vegetale + insalata o un frutto
D	**Pasta del giorno**	Piatto unico a base di cereali (pasta alimentare) con condimento/salsa che varia di giorno in giorno + insalata mista piccola e un frutto
E	**Piatto freddo del giorno**	Diverse qualità di insalata (min. 5 qualità) + 60 g di tonno o 60 g di formaggio o 60 g di prosciutto cotto Come variante, saltuariamente, con l'aggiunta di verdure grigliate o arrosto freddo (a dipendenza della disponibilità della cucina).

3.8.2 Ristoranti scolastici scuole medie

Antipasto	• Ci deve sempre essere un **antipasto** composto principalmente da verdure e/o insalata • È consentito rimpiazzare l'antipasto con un **buffet** composto da almeno sei **varietà di insalate**, una delle quali composte, a base di verdure cotte o crude, cereali, leguminose e due salse adatte. - *Esempio*: lattuga, carote, pomodori, indivia, lenticchie, riso.
Piatto principale	• Prevedere una volta alla settimana **filetti di pesce**. • Solo una volta alla settimana si può inserire il **piatto unico** a base di carboidrati (pasta alimentare, **lasagne, cannelloni**, pizza, gnocchi, ecc.). In questo caso **l'antipasto** sarà valorizzato da componenti proteiche animali, di origine animale e/o vegetali. • Alternare **le carni,** (polleria, coniglio, vitello, manzo, maiale, ecc.) **gli altri due giorni**, prestando attenzione ad un'ottimale rotazione delle stesse nella pianificazione a medio termine (mensile) completando il menu con: - Un **carboidrato** come contorno (definire il tipo di carboidrato e il metodo di preparazione) - Almeno una **verdura cotta** (definire il tipo di verdura e il metodo di cottura).
Dessert	• Due volta alla settimana **frutta fresca** di stagione in diverse variazioni • Una volta un **dolce** (spume, budini, ecc.), oppure frutta in alternativa • Una volta alla settimana un **dolce cotto al forno** (torta, cake, ecc.), oppure frutta in alternativa

4 Punti fondamentali della filosofia URTS

In questo capitolo sono racchiusi i punti salienti che stanno alla base del lavoro nella refezione scolastica.
Abbiamo voluto racchiuderli in piccoli punti, che poi in seguito potranno essere ripresi, in esteso, in modo più approfondito.

- ✓ Rispetto delle leggi e delle ordinanze sull'igiene (HACCP)
- ✓ Lavorare con la massima attenzione per evitare qualsiasi contaminazione alimentare
- ✓ Pasti sani, equilibrati e variati
- ✓ Privilegiare prodotti freschi e preparati in giornata, limitare l'utilizzo di prodotti preconfezionati
- ✓ Promuovere la salute e il benessere
- ✓ Scelta accurata delle derrate alimentari
- ✓ Prediligere prodotti del territorio e di stagione
- ✓ Assicurarsi che carne, latticini e uova siano prodotti a elevato standard di benessere degli animali e dell'ambiente
- ✓ Privilegiare il pesce da fonti sostenibili
- ✓ Mettere a disposizione locali piacevoli e accoglienti per consumare i pasti
- ✓ Sostenibilità ambientale

5 Caratteristiche merceologiche da rispettare

In questo capitolo vengono elencati gli "alimenti base", con le precisazioni di provenienza, contenuti ecc.

- **Frutta e verdura:** sono da preferire fresche e di stagione, acquistate e preparate giornalmente. **Da preferire TI, CH.**
- **Carni fresche e/o surgelate:** Per le carni di manzo, vitello maiale e pollo, **si richiede la provenienza CH**
- **Per tutte le altre carni**: (es. coniglio, agnello, ecc.) si richiede l'esenzione di ormoni per la crescita, antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche. **Da preferire CH o UE.**
- **Salsicce e salumeria:** esenti da fosfati (E450 E451 E452). **Da preferire CH o UE.**
- **Pesci**: sono da privilegiare freschi, se surgelati, sono da scongelare per tempo in frigorifero. Si richiede l'esenzione di ormoni per la crescita, antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche. Privilegiare il pesce da fonti sostenibili come MSC o ASC. **Da preferire CH o UE.**
- **Grassi e oli**: sono da utilizzare con moderazione. Impiegare il giusto tipo di grasso o olio al tipo di preparazione. Privilegiare gli **oli pressati a freddo**.
- **Cereali e patate**: preparati giornalmente rispettando i tempi e i modi di cottura.
- **Uova:** prodotti pastorizzati e uova fresche di origine certificata CH.
- **Pane:** servire solo pane bigio o integrale di giornata. Contenuto di sale massimo1,2% e farina minimo tipo 1100.

5.1 Sono vietati

Tutti questi prodotti sono vietati, anche in prodotti lavorati o semilavorati da terzi:

- OGM
- Fosfati E 450-E451-E452 (nei prosciutti e nelle salsicce)
- Margarina o simili (esempio: minarina, becel, ecc.), oli/ grassi di palma
- Grassi idrogenati e parzialmente idrogenati.

6 Principi in cucina

6.1 Preparazione appetitosa ed accurata

L'alimentazione sana ed appetitosa promuove la salute ed aiuta a prevenire le malattie del benessere, inoltre deve procurare piacere.

I collaboratori al nostro servizio sanno che una preparazione per essere buona, deve essere assaggiata regolarmente e se del caso corretta.

6.2 Variare e mai eccedere

I nostri menu sono composti rispettando i principi di una sana alimentazione, con un apporto bilanciato delle sostanze nutritive più importanti.

I nostri menu sono variati tenendo conto anche dei vari cambiamenti intervenuti nel tempo (gradibilità delle ricette, disponibilità di acquisto, richieste particolari da parte degli studenti, ecc.); per questo motivo ogni anno scolastico si contraddistingue dall'anno precedente.

6.3 L'occhio vuole la sua parte

Visto che "l'occhio vuole la sua parte" oltre al gusto, è importante valutare anche la presentazione sul piatto. Con dei piccoli accorgimenti si può ottenere un buon risultato, piatti colorati e ben serviti riscontreranno sicuramente un maggior successo.

Guarnire i piatti con: erbette aromatiche, pomodori a cubetti, pelle di pomodoro essiccata, dadini o striscioline di verdure, "chips" di verdure, ravanelli, ecc..

Guarnire i dolci con: piccole rosette di panna, scaglie di cioccolato, foglie di melissa o menta, “chips” di frutta, fettine di agrumi, ecc..

6.4 Evitare di disperdere preziose sostanze nutritive

In questo contesto si segnala di:

- Acquistare il fabbisogno giornaliero (frutta, verdura e insalate)
- Non lasciare verdure o altre derrate alimentari inutilmente in acqua
- Non lasciare le pietanze inutilmente al caldo, calcolare bene i tempi di cottura
- Conservare le derrate alimentari in maniera corretta
- Eseguire le preparazioni di regola giornalmente, o al massimo con 24 ore d’anticipo

6.5 Utilizzare con moderazione

Si raccomanda di utilizzare con moderazione:

- sale,
- zucchero,
- oli e grassi,
- panna,
- insaccati e
- *convenience food (*prodotti lavorati o semilavorati da terzi).

Cucina saporita ma non salata

Come detto il sale non è vietato, ma va utilizzato con moderazione.

Insaporire maggiormente i cibi con:

- ortaggi freschi,
- erbe aromatiche,
- spezie,
- salsa di soia, ecc.

Metodi di cottura

Consigliati:

- cuocere al vapore (invece di bollire), affogare, cuocere in casseruola, stufare, glassare, grigliare, brasare, cuocere al forno.

Con moderazione:

- bollire, saltare con poco grasso o con padelle antiaderenti, arrostire al forno o allo spiedo.
- la rigenerazione non è metodo di cottura; è da utilizzare solo per riscaldare le derrate cotte e raffreddate correttamente.

Da evitare:

- friggere.

7 Per quanto ci concerne un pasto equilibrato deve quindi comprendere

7.1 Un alimento proteico

E’ un alimento che contenga principalmente proteine (latte e derivati, esclusi il burro e la panna che appartengono alla categoria delle sostanze grasse), carne, pesce, uova, o di proteine di origine vegetale quali i legumi (fagioli, piselli, lenticchie, fave, soia o derivati, ecc.).

7.2 Un alimento energetico (carboidrati)

E’ un alimento che contenga principalmente amido, tra questi alimenti è consigliabile alternare con alimenti non completamente raffinati; pane bigio o ai cereali integrali.

A questo gruppo appartengono il pane, le patate, la pasta, il riso, la polenta, la semola, ecc.

7.3 Grassi

Si consiglia di limitare l’utilizzo di grassi come condimento e utilizzare metodi di cottura che ne richiedono pochi (cuocere al vapore, stufare, glassare).

Per le derrate alimentari saltate, come: carne o pesce impanato, scaloppine, ecc. utilizzare delle padelle antiaderenti o cuocerle solo brevemente e finire la cottura in forno.

Sono utilizzati esclusivamente oli vegetali di alta qualità e in misura ridotta il burro. Non viene utilizzata margarina.

7.4 Da 2 a 3 alimenti protettivi

Sono alimenti che contengono principalmente sali minerali, vitamine, fibre alimentari e sostanze vegetali secondarie. Importante che almeno 2/3 volte a settimana uno dei tre alimenti sia un alimento di stagione giunto a giusta maturazione e consumato crudo (verdura e frutta).

Alternare i colori dei vegetali per garantire un apporto delle differenti sostanze nutritive.

7.5 Bevande

Le bevande sono alla base della piramide alimentare, dove troviamo l'acqua.

Nei ristoranti scolastici viene servita acqua naturale dal rubinetto e/o tè poco zuccherato con limone ed arancio.

8 Diete speciali

L'URTS non é in grado di seguire diete speciali e non si *prende* la responsabilità in questo campo, sarà invece la famiglia a farlo.

Tuttavia le eventuali richieste vengono valutate dallo chef di cucina, con il servizio di consulenza alimentare e se del caso con le direzioni scolastiche, onde trovare la giusta soluzione per ambo le parti.

Per gli studenti a *dieta speciale* (per motivi di salute, religiosi o filosofici), dovranno essere preparati, in accordo con il responsabile di sede del ristorante scolastico, menu equilibrati e variati secondo le singole necessità che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Per questo motivo, su richiesta degli studenti/genitori, mediante formulario apposito, ad ogni inizio anno scolastico c'è la possibilità di richiedere una dieta particolare (vegetariana, senza glutine, senza carne di maiale, senza pesce o altro), che nel limite del possibile sarà applicata dalla cucina.

Ribadiamo di nuovo che in questo campo, la responsabilità del consumo dei diversi alimenti, è dello studente/genitore. Difatti il nostro personale di servizio è autorizzato, se richiesto, a dare informazioni sulla composizione alimentare dei diversi menu offerti.

9 Menu

9.1 Scuole post obbligatorie

Scuole post–obbligatorie

Ristorante scolastico

Offerta di menù per pranzo
Settimana n.

02 Lunedì	03 Martedì	04 Mercoledì	05 Giovedì	06 Venerdì
Menu completo Studenti CHF / Funzionari CHF				
Piatto del giorno (piatto forte) Studenti CHF / Funzionari CHF				
Timballo di ceci con crostino di pane ai semi di sesamo su insalate di stagione	Insalata di miglio con noci all'olio exta vergine d'oliva	Crema di verdura oppure Insalata assortita con germogli diversi	Ventaglio di avocado con gamberetti marinati	Carpaccio di barbabietole con fiocchi di caprino
Sminuzzato di pollo ai funghi di Parigi Riso alla creola con verdurine Pomodoro alla provenzale	Filetto di trota alla mediterranea Patate al vapore prezzemolate Spinaci allo scalogno	Stufato di vitello alle verdure Tagliatelle all'olio d'oliva Taccole glassate	Polpettine di manzo e agnello al pomodoro Patate duchessa Carote al vapore	Involtino di maiale alla cacciatora Gallette di semolino Giardiniera di verdura
Sorbetto alle pesche con biscottino	Torta di mele e pere	Composizione di frutta fresca con salsa ai lamponi	Bavarese alla fragola con filetti di mandorle tostati	Frutta fresca di stagione
Menu vegetariano con insalata mista Studenti CHF / Funzionari CHF				
Melanzane alla parmigiana Riso alla creola con verdurine Lenticchie in umido	Crostata ai funghi con pasta sfoglia al farro Patate al vapore prezzemolate Zucchine al timo	Robiola genzana su letto di verdura grigliata *** Couscous vegetariano Cannellini al pomodoro	Polpette di tofu e noci Patate duchessa Carote al vapore	Sminuzzato di quorn con verdura alla soia Gallette di semolino
Pasta del giorno con insalata mista Studenti CHF / Funzionari CHF				
Penne all'arrabiata	Trofie al pesto	Spaghetti ai frutti di mare	Gnocchi di patate al burro e salvia	Eliche con salsa cruda di pomodoro, zucchine e melanzane
Piatto freddo Studenti CHF / Funzionari CHF				
Insalata mista con formaggio o con prosciutto cotto o con tonno, a scelta				

Rimane riservata la facoltà di eventuali cambiamenti; www.ti.ch/menuscolastici

Scuole post–obbligatorie_18_2010

9.2 Scuole medie

Scuole medie

Ristorante scolastico

Offerta di menù per pranzo
Settimane n.

22 Lunedì	23 Martedì	24 Mercoledì	25 Giovedì	26 Venerdì
Menu completo Studenti CHF / Funzionari CHF				
Buffet d'insalata con insalata di quinoa	Buffet d'insalata con insalata di frutti di mare al limone		Buffet d'insalata	Buffet d'insalata ricco
Sminuzzato di tacchino alla crema Rösti Broccoli ai pinoli	Pizza bigia quattro stagioni		Spezzatino di vitello alle verdure e pomodori secchi Gallette di semolino Carote glassate	Merluzzo alla vincentina Riso selvaggio Giardiniera di verdura
Coppettina ai vermicelli di castagne	Macedonia di frutta fresca e noci		Frutta fresca di stagione	Biscotto arrotolato alla marmellata

29 Lunedì	30 Martedì	01 Mercoledì	02 Giovedì	03 Venerdì
Menu completo Studenti CHF / Funzionari CHF				
Buffet d'insalata con insalata di ceci	Buffet d'insalata ricco		Buffet d'insalata con empanadas di tonno	Buffet d'insalata
Polpette di manzo e agnello al limone Patate duchessa Pomodoro gratinato	Filetto di pesce persico alle mandorle Riso alla creola con verdurine Lattuga romana brasata		Cannelloni alla ricotta e spinaci gratinati	Pollo stufato con peperoni ed olive Polenta nostrana Zucchine saltate al timo
Arrangiamento di frutta fresca con salsa ai lamponi	Semifreddo alle noci con ventaglio di pere		Spuma alle fragole con biscotto alla farina bona	Kiwi, prugne, e mele a scelta

Rimane riservata la facoltà di eventuali cambiamenti; www.ti.ch/menuscolastici

Scuole medie_47-48_2010

10 Tabella delle quantità

SSAT Scuola superiore alberghiera e del turismo

Consulenza alimentare

TABELLA DELLE QUANTITÀ SCUOLE SUPERIORI 1.b

Stato SETTEMBRE 2013

N.	PIETANZA	PORZIONE SERVITA	TIPOLOGIA	PESO CRUDO	PESO DA SERVIRE
1	INSALATA MISTA	Contorno per la pasta del giorno	Insalata di 2 qualità		50g
		Piatto unico (= piatto freddo)	Insalata 250 g + tonno o formaggio o prosciutto cotto 60g		310g
2	INSALATA DI CRUDITA'	Antipasto/contorno	Pomodoro		150g
			Carote / Finocchi		60/80g
3	ZUPPA	Antipasto	Brodo		2dl
4	ANTIPASTI	Antipasti freddi + insalata mista			80/100g
		Antipasti caldi			100/120g
5	FARINACEO	Contorno	Pasta	60/80g	160g
			Riso	60g	160g
			Risotto	70g	200g
			Polenta	50g	200g
			Spätzli		150/180g
		Piatto principale	Pasta	100/150g	280/380g
			Salsa		80/120g
			Totale (pasta con salsa)		420/500g
			Risotto	150g	450g
			Gnocchi di patate con salsa	300g	450/500g
			Lasagne		400g
			Pizza		350g
6	PATATE	Contorno	Bollite		180/220g
			Arrostite		200/250g
			Purea / Massa		250/300g
7	VERDURA	Contorno	Spinaci, coste, piselli, ecc.		80/100g
			Carote, pomodoro, finocchi, ecc.		100/120g
8	CARNE	Porz. Piatto principale	Cottura al momento	130/140g	120g
			Cottura arrosto	150/170g	120g
			Cottura brasato/bollito	170/200g	120g
			Pollo intero	1,2 Kg	160/220 g
			Coscia di pollo	220g	160g
			Coscia di coniglio	250g	180g
9	PESCE	Porz. Piatto principale	Pesce filetto	130/140g	120g
10	PIATTO VEGETARIANO	Piatto vegetariano			200/250g
		Contorno del piatto vegetariano			100/150g
		Vegetariano completo			350/400g
11	DOLCI E DESSERT	Frutta fresca	Intera (mela, pera, banana)		180/200g
			Sbucciata/tagliata		100g
			Macedonia + sciroppo		100g+20g
		Creme e spume			80/100g
		Torte	Cake/crostate		80/120g
		Dolci ghiacciati	Gelato/sorbetti/semifreddi		100/120g

1. b Tabella delle quantità scuole superiori 02.05.2013 1

SSAT Scuola superiore alberghiera e del turismo

Consulenza alimentare

TABELLA DELLE QUANTITÀ SCUOLE MEDIE 1.b

Stato SETTEMBRE 2013

N.	PIETANZA	PORZIONE SERVITA	TIPOLOGIA	PESO CRUDO	PESO DA SERVIRE
1	INSALATA	SERVIZIO A BUFFET	Almeno 6 qualità		A volontà
		A piatto	Almeno 3 qualità		80 g
2	INSALATA DI CRUDITA'	Antipasto	Pomodoro		120g
			Carote / Finocchi		80g
3	ZUPPA	Antipasto	Brodo		2dl
4	ANTIPASTI	Antipasti freddi			80/100g
		Antipasti caldi			80/100g
5	FARINACEO	Contorno	Pasta	60/80g	120/160g
			Riso	40/60g	120/160g
			Risotto	50/60g	120/160g
			Polenta	30/40g	150/180g
			Spätzli		120/160g
		Piatto principale	Pasta	80/120g	240/360g
			Salsa		80/120g
			Totale (pasta con salsa)		320/480g
			Risotto	120/150g	360/450g
			Gnocchi di patate con salsa	250g	400/450g
			Lasagne		400g
			Pizza		350g
6	PATATE	Contorno	Bollite		160/220g
			Arrostite		160/220g
			Purea / Massa		160/220g
7	VERDURA	Contorno	Spinaci, coste, piselli, ecc.		80/100g
			Carote, pomodori, finocchi, ecc.		100/120g
8	CARNE	Porz. Piatto principale	Cottura al momento	80/120g	80/100g
			Cottura arrosto	130/150g	80/100g
			Cottura brasato/bollito	150/200g	80/100g
			Pollo intero	1,2 Kg	140/200g
			Coscia di pollo	220g	160g
9	PESCE	Porz. Piatto principale	Pesce filetto	100/120g	80/100g
10	PIATTO VEGETARIANO	Piatto vegetariano			200/250g
		Contorno del piatto vegetariano			100/150g
		Vegetariano completo			350/400g
11	DOLCI E DESSERT	Frutta fresca	Intera (mela, pera, banana)		180/200g
			Sbucciata/tagliata		100g
			Macedonia + sciroppo		100g+20g
		Creme e spume			80/100g
		Torte	Cake/crostate		80/120g
		Dolci ghiacciati	Gelato/sorbetti/semifreddi		100/120g

11 Applicazione

L'URTS ha l'autorità di far rispettare le direttive contenute nel presente documento, oltre che a sottoporre regolarmente alla dietista DECS, la verifica di nuovi prodotti di vendita.
L'URTS stabilisce per tutti gli istituti scolastici cantonali il listino prezzi come pure il contenuto di detto listino per quanto concerne i prodotti di vendita.

11.1 Sanzioni disciplinari

L'URTS stabilisce le sanzioni in caso di inosservanze, sulla base di rivelazioni riscontrate da parte della consulenza alimentare.

Per inadempienze alle presenti direttive ed al contratto di mandato di gerenza di ristoranti e mescite scolastiche, l'URTS potrà procedere all'applicazione di sanzioni come indicato:

1. **violazione lieve**: richiamo verbale
2. **violazione grave**: 1.o richiamo scritto, 2.o richiamo scritto con ammonimento
3. **dopo 2 violazioni gravi**, ossia 2 ammonimenti, vi sono le premesse per la rescissione del contratto come da capitolato, per la gestione privata o l'applicazione dell'art. 32 della LORD (violazione dei doveri di servizio – sanzioni disciplinari), per il personale cantonale
4. **violazione grave con conseguenze gravi per la salute degli utenti**: scissione immediata del mandato di gerenza , per la gestione privata o

l’applicazione dell’art. 32 della LORD (violazione dei doveri di servizio – sanzioni disciplinari), per il personale cantonale.

11.2 Consulenti alimentari

Il servizio di consulenza alimentare è a disposizione del gestore e dell'utente per ulteriori informazioni.

Esso è pure autorizzato a:

- far rispettare le direttive URTS e
- voler segnalare eventuali irregolarità all'URTS, per poter procedere in merito.

11.3 Ristoranti scolastici

Queste direttive vanno applicate a tutte le sedi di ristoranti scolastici negli istituti scolastici cantonali, a gestione statale e a gestione privata

12 Entrata in vigore

L’entrata in vigore è prevista per il 1.settembre 2018 per tutto il settore di refezione scolastica cantonale.