

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 (SSAT) 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 5.80 allo studente (CHF 10.80 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
- 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 martedì)**
- 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	<u>Menù completo</u>	È la proposta di un menù, elaborato sulla base di <i>una sana e corretta alimentazione</i> composto da: <ol style="list-style-type: none"> 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).

Gli allievi della scuola media di Massagno possono richiedere la pasta (carboidrati) come contorno al menù completo.

<http://www4.ti.ch/decs/sa/urts/>