

Posate e matite

Il magazine scolastico
di Risto3

risto3.it

 RISTO3



Un nuovo strumento informativo a disposizione delle famiglie

*Come funziona la mensa scolastica?
Cosa mangiano ogni giorno i bambini?
Dove, come e quando vengono preparati i pasti?*

Queste sono solo alcune delle **domande a cui le Comunità Rotaliana-Königsberg e della Paganella insieme a Risto3 vogliono dare una risposta.**

In questi ultimi anni i genitori non hanno avuto la possibilità di accedere agli ambienti scolastici a causa delle normative anti Covid-19. Il risultato? La scuola - e la mensa - sono state raccontate per tramite del passaparola, fornendo informazioni non sempre o, solo in parte, coerenti con la realtà.

Posate e Matite - Il magazine scolastico di Risto3 nasce con l'obiettivo di raccontarti
come funziona davvero la mensa scolastica;
troverai inoltre suggerimenti, curiosità e consigli per una corretta alimentazione.

Buona lettura!

Il menù scolastico: quando la scienza incontra il gusto

Ecco le regole alla base del menù scolastico:

- Ogni menu è realizzato nel rispetto delle linee guida per una sana alimentazione*
- Dieta mediterranea come modello nutrizionale alla base dell'offerta alimentare
- Definizione delle ricette a cura di dietisti e tecnologi alimentari
- Menu del giorno preparato sempre in giornata, anche per le scuole che non hanno la cucina interna

- **Varietà della proposta durante la settimana** (nota: tabella indicativa, può subire variazioni in caso di giornate speciali o piatti unici):



- Porzioni calibrate nel rispetto di un'alimentazione sana e sostenibile (e in funzione della fascia d'età)
- **NOVITÀ 2022-23:** un menu più dinamico
- Attenzione e personalizzazione in base alle necessità alimentari di ogni singolo bambino

TUTTI I GIORNI UN PASTO COMPLETO COMPOSTO DA:

Primo Piatto
Secondo Piatto
Contorno Cotto
Contorno Crudo
Dessert / Frutta
Pane

I secondi piatti VARIANO ogni giorno e sono costituiti alternativamente da:

Carne
Pesce
Uova
Legumi
Formaggi

Il pasto completo



* Nota: "Linee Guida per una Sana Alimentazione" (Crea, Rev. 2018), Linee Guida "Alimentazione Sana a Scuola e in Famiglia" (APSS, 2009), "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" (Ministero della Salute, 2010)



Ricarica i buoni pasto

Per accedere al portale genitori o all'App, l'Ufficio Istruzione e Assistenza Scolastica della Comunità Rotaliana-Königsberg ti ha fornito un codice utente ed una password, validi per tutti gli anni del percorso scolastico.

Puoi fare la ricarica in due modi:

Portale Genitori

per **ROTALIANA-KÖNIGSBERG** al link
<https://www3.eticasoluzioni.com/rotalianaportalegen>

per **PAGANELLA** al link
<https://www3.eticasoluzioni.com/paganellaportalegen>

- effettua il Login utilizzando le credenziali fornite dalla Comunità di Valle
- accedi alla sezione **PAGAMENTI – Effettua una ricarica**
- inserisci l'importo da ricaricare
- scegli la modalità di pagamento (pagamento online - carta di credito/pay pal - o genera avviso di pagamento - bonifico bancario o postale)

ComunicAPP



- effettua il Login utilizzando le credenziali fornite dalla Comunità di Valle
- clicca sul riquadro **PAGAMENTI – Ricarica ora**
- inserisci l'importo da ricaricare
- scegli la modalità di pagamento (pagamento online - carta di credito/pay pal - o genera avviso di pagamento - bonifico bancario o postale)



Su [menuscuoole.it](https://www.menuscuole.it) trovi il calendario aggiornato in tempo reale.
Inquadra il QRCode, vai subito a **[menuscuoole.it](https://www.menuscuole.it)**

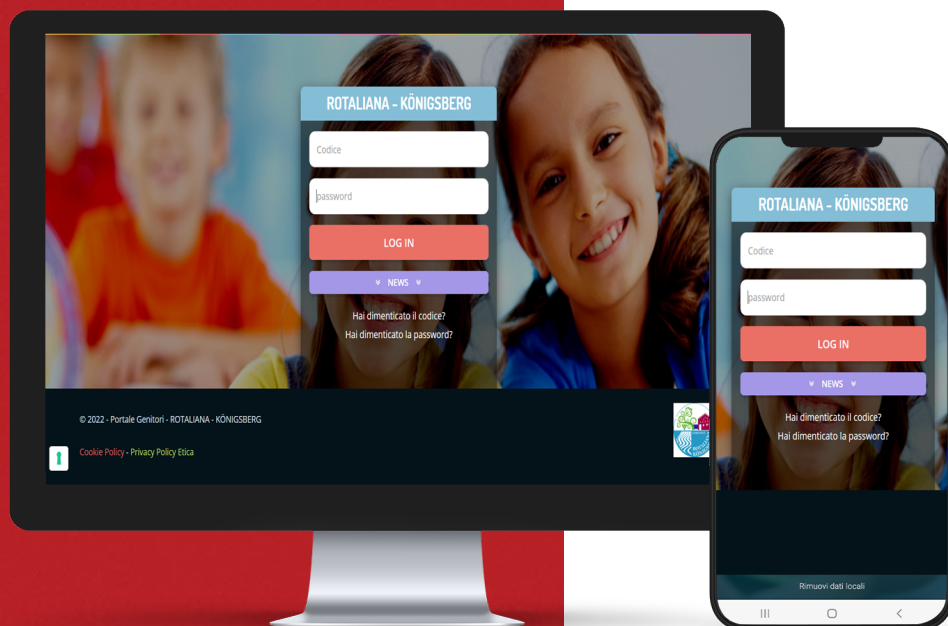
Il pagamento si effettua solo con PagoPA

La rilevazione delle presenze e il pagamento del servizio mensa sono gestiti in maniera completamente **informatizzata** attraverso il portale genitori o con ComunicApp.

Accedendo alla tua area riservata, potrai inoltre verificare lo storico dei tuoi pagamenti, i giorni di effettiva presenza e le comunicazioni sul servizio mensa oltre che ricaricare il borsellino.

Se hai bisogno di supporto:

contatta tutte le mattine dalle ore 08:45 alle ore 12:15 e il martedì e giovedì pomeriggio dalle 14.30 alle 16:30, l'Ufficio Istruzione e Assistenza Scolastica al n. diretto Tel 0461-609571, oppure scrivi alla mail dedicata: ufficio.istruzione@comunitarotaliana.tn.it



A scuola cucinano per me... ogni giorno!



Su menuscuoie.it trovi il calendario
aggiornato in tempo reale.
Inquadra il QRCode, vai subito a **menuscuoie.it**



Nelle cucine di oltre 130 scuole sul territorio Trentino, le cuoche Risto3 preparano il menu della giornata

Garanzia di qualità e sicurezza alimentare per bambini e ragazzi sono alla base del servizio mensa di Risto3, in tutte le fasi: dalla preparazione fino alla somministrazione dei pasti. **Entra** (simbolicamente) **in mensa** e scopri cosa succede ogni giorno.

In cucina... ogni mattina:

1. la **cuoca** seleziona gli **ingredienti** in base alle **ricette definite dalle dietiste**
2. **ogni piatto è preparato a mano dalla cuoca e consumato in giornata:** gnocchi alla romana, strangolapreti, ragù, polpette sono solo alcuni esempi di pietanze cucinate interamente dalla cuoca
3. le portate vengono preparate con **metodi di cottura sani** come stufatura, forno o brasatura; niente soffritti e frittura

E in mensa?

4. bambini e ragazzi vengono **serviti direttamente dalla cuoca o dalle addette mensa di Risto3**
5. il **servizio** può essere organizzato **al carrello, a self service o direttamente al tavolo:** in base alle esigenze delle diverse scuole applichiamo la modalità di servizio più adatta
6. ogni cuoca è formata per somministrare a bambini e ragazzi la giusta porzione di ogni pietanza, essenziale per la copertura dei fabbisogni nutrizionali dei giovani in crescita e per soddisfare le esigenze di...stomaco

Per le **diete speciali** l'attenzione è ancora più alta: solo le cuoche che hanno seguito corsi di formazioni specifici possono occuparsi della preparazione e del servizio di queste diete. Ogni dieta speciale è seguita con cura e ogni utente che necessita di un regime alimentare specifico è ben identificato dalla cuoca.



La commissione mensa

Chi sono i componenti,
qual è la funzione
e quali sono i compiti



Vigilare sulla qualità del servizio mensa è una responsabilità condivisa tra la Comunità Rotaliana-Königsberg e della Paganella (committente del servizio), le varie scuole e i genitori che si riuniscono nelle Commissioni Mensa.

- **Componenti:**
rappresentanti dei genitori e gli insegnanti formalmente nominati in ogni Istituto Comprensivo della Comunità
- **Partecipanti alle riunioni:**
Componenti Commissioni Mensa, Comunità e Risto3
- **Funzione:**
monitorano la gestione della mensa scolastica, in particolare:
 - servizio durante l'orario del pasto
 - gradimento del cibo
 - rispetto del menu da parte della ditta appaltatrice
 - condizioni igieniche dei locali di consumo dei pasti
- **Cosa fanno i componenti delle Commissioni Mensa:**
 - ispezioni a sorpresa
 - consumano i pasti all'interno del locale mensa
 - compilano l'apposito modulo di monitoraggio ad ogni visita
 - redigono un verbale e lo condividono con la Comunità
 - periodicamente incontrano i rappresentanti di Risto3



Su menuscuole.it trovi il calendario
aggiornato in tempo reale.

Inquadra il QrCode, vai subito a **menuscuole.it**

Hai bisogno di attivare una **dieta speciale?**

In pochi semplici passaggi puoi inviare la tua richiesta

Per motivi di salute o etico religiosi, è possibile richiedere una dieta speciale. La cuoca preparerà per il bambino un menu alternativo che risponda alle esigenze alimentari richieste.

Come fare a inviare la richiesta:

- collegati al sito **www.dietescuole.it**
- **registrati o accedi al portale** con nome utente e password che hai creato tu: trovi il box di accesso nella home page del sito
- clicca su **“Richiesta dieta”**
- **compila tutti i campi e inserisci gli allegati richiesti** (carta d'identità del genitore/tutore e, nel caso di dieta per motivi di salute, il certificato medico)
- premi sul tasto **“INVIA RICHIESTA”**

La richiesta di dieta deve essere sempre effettuata all'inizio di un nuovo ciclo scolastico (scuola primaria, scuola secondaria di primo grado) o nel caso di cambio scuola, specificando il nome della nuova scuola. Per studenti, insegnanti e altro personale scolastico che hanno una dieta speciale già attiva il certificato medico è valido per l'intero ciclo scolastico oppure fino a nuova certificazione medica o autocertificazione del genitore/tutore.



Inquadra il
QrCode,
vai subito a
dietescuole.it

Per ulteriori informazioni, visita il sito menuscuole.it alla sezione diete speciali. Se devi ripresentare la richiesta, ricordati di inviare tutti i documenti e per qualsiasi necessità puoi contattare il servizio dedicato di Risto3 al numero 0461 17 34 599.





La scelta delle materie prime

Alimentazione sana e sostenibilità:
punti fermi per la selezione
di prodotti e fornitori

La scelta delle materie prime non è certo casuale:
le Comunità Rotaliana-Königsberg e della Paganella definiscono in anticipo la natura dei prodotti, Risto3 si impegna a sceglierli, rifornendosi preferibilmente da fornitori locali qualificati con consegne settimanali. Ogni sforzo viene fatto per garantire a bambini e ragazzi **un'alimentazione sana e... sostenibile.**

FALSO MITO:

Non esiste un centro cottura unico in Trentino nelle Comunità Rotaliana-Königsberg e della Paganella ci sono 3 cucine dedicate alla preparazione dei pasti per le scuole



Su menuscuole.it trovi il calendario aggiornato in tempo reale.
Inquadra il QRCode, vai subito a **menuscuole.it**

Nelle **Comunità Rotaliana-Königsberg e della Paganella** diamo priorità, quando possibile, a fornitori e produttori locali e prepariamo le pietanze giornalmente nelle cucine delle scuole del territorio

La sostenibilità passa anche attraverso la selezione dei prodotti e un metodo di acquisto più attento e consapevole, per questo le materie prime sono per lo più:

- a basso impatto ambientale in particolare per carne, trote, pane e latticini
- da produzioni più rispettose dell'ambiente dando priorità, quando possibile, a prodotti biologici e locali
- da agricoltura sociale ad esempio pasta e verdure

Notizie in breve

Agevolazioni buoni pasto

La scadenza della Domanda Unica diventa annuale

Fino a dicembre 2022 non sarà necessario presentare la nuova documentazione a meno che non si tratta di una nuova iscrizione o di cambio del ciclo scolastico. Il calcolo della quota pasto avverrà quindi come segue:

- Settembre – Dicembre 2022 -> Domanda Unica elaborata sui redditi 2020
- Gennaio – Giugno 2023 -> Nuova Domanda Unica su redditi 2021

Per l'applicazione delle agevolazioni tariffarie a partire dal 1° gennaio 2023 dovrà essere presentata la nuova Domanda Unica sulla base dei redditi 2021 e l'ICEF dovrà essere presentato in riferimento al servizio di mensa a scuola.

Se hai bisogno di supporto, contatta tutte le mattine dalle ore 08:45 alle ore 12:15 e il martedì e giovedì pomeriggio dalle 14.30 alle 16:30, l'Ufficio Istruzione e Assistenza Scolastica al n. diretto Tel 0461-609571



Il menu del giorno, sempre aggiornato!

Su menuscuole.it trovi il calendario
aggiornato in tempo reale

Segui questi passi:

1. Accedi a menuscuole.it
2. Vai alla sezione “menu del giorno”
3. Scegli la tipologia di menu

Se vuoi sapere qualcosa in più sul piatto, clicca
sulle immagini per ulteriori informazioni nutrizionali,
ricetta, allergeni, ecc.

Puoi scaricare il menu in formato pdf ma
ricordati che potrebbero esserci delle variazioni.
Ti consigliamo di visitare menuscuole.it per
visualizzare il menu sempre aggiornato.



Inquadra il QrCode,
vai subito a
menuscuole.it