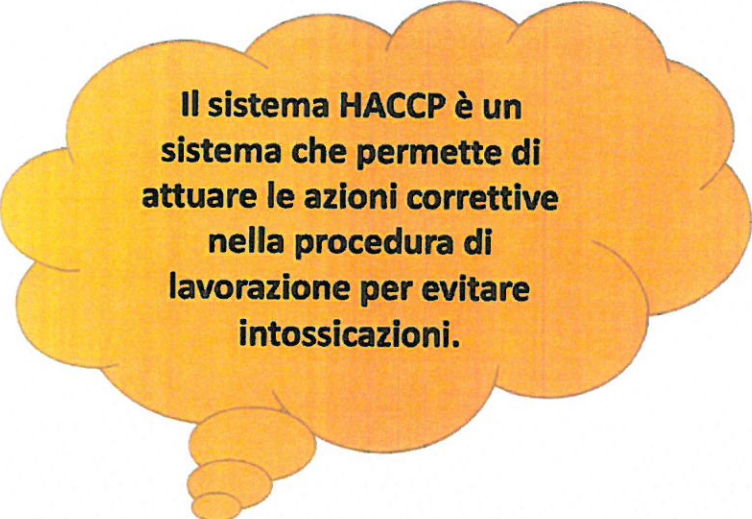


Presentazione servizio cucina

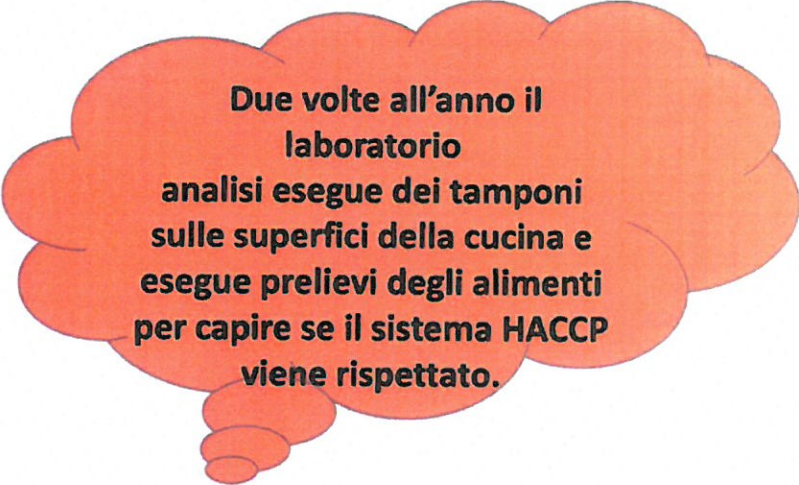


**Cari genitori sono la
cuoca e vi illustrerò tutti i
servizi della cucina.**


**Il menù viene concordato
con il responsabile
dell'ufficio igiene
riuscendo ad offrire una
proposta di piatti gustosi e
ben bilanciati.**



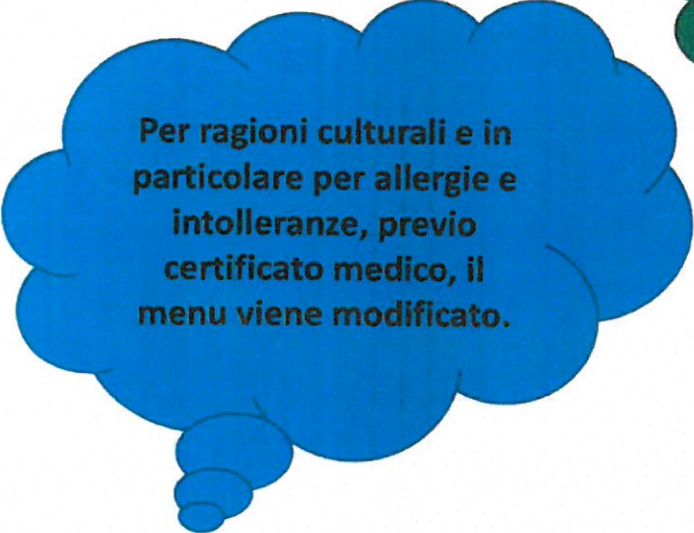
Il sistema HACCP è un sistema che permette di attuare le azioni correttive nella procedura di lavorazione per evitare intossicazioni.



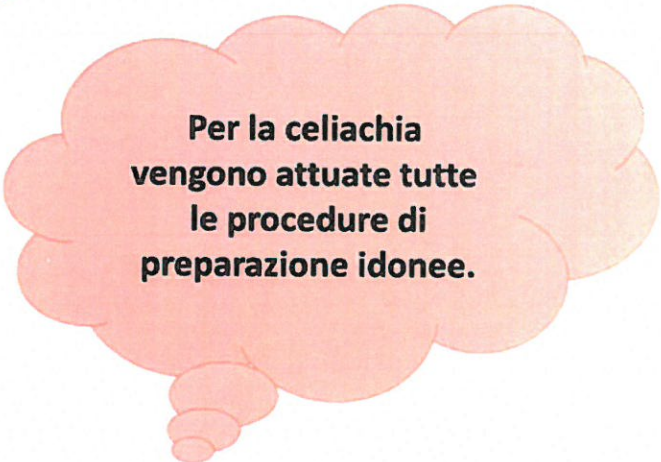
Due volte all'anno il laboratorio analisi esegue dei tamponi sulle superfici della cucina e esegue prelievi degli alimenti per capire se il sistema HACCP viene rispettato.



Tutti gli alimenti sono forniti da aziende certificate.



Per ragioni culturali e in particolare per allergie e intolleranze, previo certificato medico, il menu viene modificato.



Per la celiachia vengono attuate tutte le procedure di preparazione idonee.

**C'è una
novità!!!**

**Per incentivare i bambini
a mangiare le verdure ho
proposto di iniziare il
pasto con la verdure
cotta o cruda.**

**Un saluto a
tutti i bambini
della scuola
dell'infanzia.**



Perché:

- 1) I bambini arrivano all'ora di pranzo affamati!
- 2) Le fibre delle verdure che arrivano nel transito intestinale, fanno scivolare i grassi che di conseguenza vengono assorbiti in quantità minore.