

IL PASTO AL NIDO

L'Alimentazione

Il pasto al nido è un'esperienza educativa fondamentale per la costruzione di sane abitudini alimentari. I servizi, in collaborazione con le famiglie, hanno la responsabilità e l'obiettivo di sviluppare occasioni in cui i bambini siano stimolati all'esplorazione e alla conoscenza degli alimenti e dei gusti, ad una adeguata percezione del senso di fame e sazietà e al piacere del cibo e dello stare a tavola.

Il progetto di educazione alimentare si basa sull'elaborazione di un menù che quotidianamente apporta giusti e bilanciati nutrimenti ai bambini, in relazione ai loro bisogni di crescita. Il menù, realizzato in condivisione con la Commissione Mensa, è organizzato su quattro settimane e tiene conto della stagionalità, prevedendo piatti ed alimenti in sintonia con i cicli della natura e facendo riferimento al modello alimentare mediterraneo. La dieta giornaliera dei bambini, identica sia per i nidi che hanno la cucina interna, sia per quelli che ricevono i pasti dall'esterno, è stata progettata nel rispetto delle linee guida regionali, e viene controllata e validata dall'Azienda Usl Toscana Nord Ovest.

Per l'approvvigionamento delle materie prime iCARE segue una politica di acquisti basata sulla qualità dei prodotti. Nel Capitolato, cui le Aziende fornitrici devono obbligatoriamente attenersi, vengono indicate precisamente le caratteristiche che devono avere i prodotti:

- tutti i prodotti sono OGM free
- Pasta, Cereali e Riso 100% biologici
- Legumi secchi 100% biologici
- Frutta 100% biologica
- Verdura fresca 100% biologica
- Latte, burro e yogurt 100% biologici
- Farina 100% biologica
- Olio e.v.o. per cucinare 100% biologico
- Carni bianche (pollo e tacchino) 100% biologici
- Formaggi freschi 100% biologici
- Polpa di pomodoro e pelati 100% biologici
- Uova 100% biologiche
- Pane 2 volte a settimana biologico
- Carne rossa 100% di razza chianina
- Pesce 100% pesce locale fresco, pulito, abbattuto e conservato sottovuoto a -18°
- Olio per condire a crudo 100% IGP Toscano
- Pecorino 100% Toscano DOP
- Banane 100% provenienti dal mercato equo-solidale
- Sale iodato

Particolare attenzione viene posta nella ricerca di prodotti a Km zero garantendo che, in base alla reperibilità sul mercato, vengano utilizzati prodotti Toscani. In ogni caso tutti i prodotti (esclusi banane e spezie) sono di provenienza italiana e, solo in caso di non reperibilità in Italia, di provenienza da paesi CEE.

Il menù viene comunicato ad inizio anno educativo a tutte le famiglie e può essere facilmente visionato sul sito www.icareviareggio.it o attraverso l'app "Menù Chiaro".

Grande attenzione viene riservata alle diete personalizzate, siano esse relative al percorso di svezzamento (entro i 12 mesi), siano esse dovute a particolari patologie, che devono essere segnalate dalla famiglia tramite certificato medico, o a scelte etiche, religiose e culturali, che necessitano invece di una autocertificazione da parte dei genitori. Le variazioni fatte sul menù, in base alle esigenze comunicate, assicurano l'equilibrio nutrizionale che è garanzia della salute del bambino.

I nidi d'infanzia aderiscono inoltre ad alcuni percorsi di "A scuola con gusto", progetto di educazione alimentare, sensoriale e del gusto, che coinvolge tutti i bambini delle scuole viareggine e nasce dalla collaborazione e condivisione di intenti fra Comune di Viareggio, iCARE e Centro di Educazione del Gusto di Prato. Il progetto intende avvicinare adulti e bambini ai principi di una corretta alimentazione, acquisendo stili alimentari più consapevoli e sani e coinvolge i nidi d'infanzia nel percorso legato alla realizzazione dell'orto nel giardino del Nido e nelle visite delle Aziende Amiche, che sono aziende agricole del territorio che collaborano con il Progetto sia attraverso la fornitura di prodotti, sia attraverso percorsi formativi dedicati ai bambini (Fattorie Didattiche).

La preparazione del pasto

In quasi tutti i nidi d'infanzia i pasti vengono preparati nella cucina del nido da una cuoca di iCARE, seguendo rigide procedure di qualità contenute nel Manuale di Autocontrollo Interno. Le derrate alimentari vengono fornite dall'Azienda di Ristorazione selezionata da iCARE con gara d'appalto secondo i criteri indicati nel precedente paragrafo.

Unico nido in cui non è presente la cucina interna è il Nido Del Chiaro. Per questo Nido i pasti vengono preparati presso il Centro Cottura iCARE in Zona Bocchette a Capezzano con le stesse materie prime utilizzate per gli altri nidi e naturalmente con lo stesso menù.

I pasti vengono poi confezionati in multiporzione, utilizzando contenitori di acciaio inox con coperchio ermetico, e vengono inseriti in contenitori termici a bassa dispersione di calore. I condimenti sono separati e la pasta viene condita solo al momento della somministrazione dei pasti. Il Nido è dotato di un carrello scaldavivande a bagnomaria che mantiene calde le pietanze.