



Bagno a Ripoli, maggio 2018

Ai Dirigenti Scolastici  
I.C. *T. Mattei e A. Caponnetto*, Istituto Santa Maria all'Antella  
Alla Cooperativa ARCA  
Ai Presidenti dei Consigli di Istituto  
e p.c. agli Insegnanti referenti di plesso e agli Educatori dei nidi  
ai genitori dei bambini che usufruiscono del servizio mensa  
LORO SEDI

Oggetto: giornata della celiachia e progetto pasti senza glutine

Il Comune di Bagno a Ripoli prepara 1800 pasti al giorno per utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondarie di primo grado e nidi. Il menù scolastico prevede diete per motivi di salute e motivi culturali/religiosi. Agli utenti del servizio che non devono assumere glutine, viene preparato un pasto corrispondente nella composizione a quello offerto agli altri utenti utilizzando prodotti senza glutine e seguendo le procedure di sicurezza necessarie.

Anche quest'anno il Comune di Bagno a Ripoli e SIAF hanno aderito alla giornata della celiachia, **17 maggio p.v.**, con il seguente menù: risotto agli asparagi di filiera corta, medaglioni di tacchino, carote baby crude, sfoglie di mais e frutta. In questa giornata non solo il menù non prevederà la presenza di glutine, ma saranno messe in atto una serie di procedure che consentiranno anche ai celiaci, di consumare il pranzo senza avere contenitori sigillati a loro dedicati.

Cogliamo l'occasione per comunicare anche che il finanziamento ricevuto dalla ASL Centro per la preparazione di pasti senza glutine, è stato utilizzato per acquistare ulteriori attrezzature dedicate esclusivamente alla preparazione e somministrazione di questi pasti. Pertanto a tutti gli utenti con dieta priva di glutine, dal mese di aprile, viene preparato il pane giornalmente dalle cucine scolastiche, vengono consegnanti i pasti direttamente in contenitori termici dedicati che consentono di mantenere la temperatura adeguata anche a queste pietanze ed inoltre sono stati inseriti forni a microonde in tutte le scuole e nidi dove sono presenti utenti con questa patologia, che saranno utilizzati esclusivamente per le monoporzioni

Inoltre, il 28 marzo u.s., SIAF ha organizzato una formazione sulla celiachia, sull'uso del microonde e sulle tutele necessarie per evitare contaminazioni, a cui hanno partecipato il personale di sporzionamento SIAF, il personale della Scuola Santa Maria all'Antella e quello della Cooperativa ARCA.

Cordiali saluti

Responsabile Settore Educativo e Sportivo  
d.ssa Liliana Masini