

# REGOLAMENTO MENSA

Il pasto viene cucinato caldo, al momento, dallo Chef Daniel Scopesi con ingredienti freschi a crudo.

Gli ingredienti sono consegnati e controllati dalla Società Milano Ristorazione per Convenzione delle Scuole con il Comune di Milano.

La nostra Scuola si avvale di un ulteriore scrupoloso controllo, tramite la Ditta specializzata Marazzi Sas per:  
attuazione Piano di Autocontrollo riguardo le procedure di acquisto, verifica delle temperature, stoccaggio derrate, piani di sanificazione;  
formazione e aggiornamento dello Chef con documentazione HACCP;  
analisi microbiologica dell'acqua;  
rapporto con le AST di competenza.

Per eventuali allergie, intolleranze del bambino è necessario il certificato medico.

Per eventuali scelte alimentari della famiglia è necessario uno scritto di entrambi i genitori.

Per eventuali indisposizioni del bambino al rientro a Scuola con certificato medico è possibile chiedere la dieta in bianco per non più di una giornata.

La Direzione

