

San Giuliano Milanese, 12 gennaio 2018

AGLI
ISTITUTI SCOLASTICI
INTERESSATI

IMPORTANTE ED URGENTE

LORO SEDI

Oggetto: distribuzioni speciali con effettuazione di spremuta, porzionatura e centrifugato di frutta

Gentilissimi,

a partire da fine gennaio, per concludersi a fine marzo/inizio di aprile, saranno realizzate due distribuzioni "speciali", che prevedono l'effettuazione di spremute, porzionati e centrifugati di frutta. Tali distribuzioni si terranno nel plesso che voi avete scelto come "speciale".

Come anticipato in una precedente comunicazione, esse prevedono:

- **Attività ludico-didattiche**, da svolgere a cura del personale scolastico
- **Attività di preparazione della frutta:** spremuta e porzionata nella distribuzione speciale 2; centrifugata nella distribuzione speciale 3. L'attività di preparazione sarà svolta dal nostro personale.

Per le attività ludico-didattiche, il personale scolastico potrà usufruire della nostra *Guida ai laboratori sensoriali*, **scaricabile dal portale**.

Nel seguito, vi forniamo alcune note su come avverrà l'attività di preparazione della frutta.

Considerato che la spremuta, la frutta porzionata e il centrifugato devono essere preparati al momento, per ottenere il massimo risultato nutrizionale sarà necessario che siano consumati subito dopo la preparazione, anche prima della pausa mattutina.

Detto che la frutta, le macchine per preparare i prodotti, i bicchieri e la preparazione sono a carico nostro, è certo che il vostro contributo sarà prezioso per la buona riuscita dell'iniziativa. Per questo motivo, vi forniamo una descrizione delle caratteristiche del servizio.

La postazione

La scuola individuerà una postazione idonea alla preparazione delle spremute/centrifughe ed alla relativa distribuzione. In tale postazione dovranno essere presenti:

- Gli spazi necessari per posizionare la/e macchina/e ed i bicchieri.
- I bidoni per la raccolta (a carico della scuola) dei rifiuti umidi e dei bicchieri.

- Una presa Schuko - altrimenti detta "presa tedesca" - e, se necessario, una prolunga per il collegamento della macchina.
- un "punto acqua" (lavandino) - anche nelle vicinanze - al fine di agevolare le operazioni di pulizia delle macchine.

Preparazione ed esecuzione del servizio

Il servizio avverrà come di seguito descritto:

1. Il giorno precedente la preparazione ed il consumo vi consegneremo frutta e bicchieri, da utilizzare la mattina successiva.
2. Il giorno in cui è previsto il consumo (giorno successivo alla consegna) i nostri operatori si recheranno presso la vostra scuola dotati di macchine per la spremitura (o centrifuga, come da calendario): in alcuni casi, potranno iniziare a lavorare da molto presto (7.45 – 8.00), in base alla dimensione della scuola e al loro programma giornaliero
3. Quando gli operatori avranno preparato una prima parte di prodotto, sarà compito del personale scolastico condurre gli alunni nel punto dov'è prevista la somministrazione
4. I nostri operatori – congiuntamente al personale scolastico – agevoleranno il consumo del prodotto da parte degli alunni
5. Al termine della distribuzione, i nostri operatori svolgeranno una prima pulizia della postazione e laveranno la macchina nel "punto acqua" da voi segnalato.

In ogni caso, il servizio di somministrazione sarà anticipato dalla nostra tradizionale mail di conferma programma una settimana prima del servizio.

Vi ricordiamo il nostro recapito telefonico Tel. 02.49.46.05.27 ed e-mail: **info@benessereacolori.it**, cui potrete rivolgervi per ogni tipo di necessità legata al programma "Frutta nelle scuole".

Ringraziandovi per la collaborazione, cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti.

Lo staff di Frutta nelle scuole