

Venerdì 3 maggio 2024

**Agli  
Istituti Scolastici Interessati**

**Oggetto:** modalità di avvio del programma *Latte nelle scuole 2023-2024*

Buongiorno,

come anticipato, il programma *Latte nelle scuole 2023-2024* sta per iniziare.

Si svolgerà **da inizio maggio fino a fine anno scolastico**.

Nel seguito del documento, trovate tutte le informazioni utili per un corretto svolgimento dello stesso: è importante che siano **a disposizione di tutti i plessi interessati**.

Le date di consegna dei prodotti vi saranno comunicate via email tutte le settimane; inoltre, potrete sempre verificare le informazioni relative alle consegne nel nostro portale, accedendo all'area riservata <https://latte.benessereacolori.net/areariservata/>.

Il nostro punto ascolto è sempre disponibile a rispondere ai vostri dubbi: ci trovate ai recapiti in calce al documento.

Cordiali saluti e buon *Latte nelle scuole*!

Lo staff di Benessere a colori

**Allegato:** *Descrizione del programma*

# Descrizione del programma

Il Programma Latte nelle Scuole – A.s. 2023-2024 prevede la distribuzione di tre tipologie di prodotti lattiero-caseari. Oltre al latte alimentare, infatti, saranno distribuiti gli yogurt e taluni formaggi tipici delle regioni italiane.

Sono previste **8 consegne di prodotti** per ciascuna scuola, precedute eventualmente da una **consegna preliminare**, come da dettaglio seguente.

## Consegna preliminare

Serve a fornire alla scuola i **box isotermitici** (vedi paragrafo “Conservazione dei prodotti”), ausili essenziali allo svolgimento del programma.

**Può avvenire prima delle consegne** dei prodotti lattiero caseari, oppure **contestualmente alla prima consegna** di prodotti.

Poiché i prodotti in consegna non hanno problemi di conservazione, essa **non è annunciata** da una nostra comunicazione specifica.



## Consegne di prodotti

Le **8 consegne** prevedono ciascuna **una coppia di porzioni** di prodotto a **bambino**:

- una **porzione di latte** da consumare il giorno della consegna
- una **porzione di yogurt o formaggio** da consumare il giorno successivo alla consegna.

**Una delle consegne** (consegna **laboratorio**, effettuata a fine programma) **prevede**, in aggiunta

- una porzione di yogurt
- un formaggio da degustare a scuola

Per gli istituti che abbiano scelto il plesso evento, la porzionatura del formaggio sarà effettuata dal nostro personale.

Per quanto riguarda le modalità di **conservazione dei prodotti**, fate riferimento alle indicazioni contenute nel relativo paragrafo, nel seguito di questo documento.

## Ragazzi intolleranti e allergici

- **Ragazzi intolleranti al lattosio**: in sostituzione del latte e dello yogurt previsti, riceveranno yogurt e latte **senza lattosio**



- **Ragazzi allergici ai prodotti lattiero-caseari:** riceveranno, in sostituzione di ciascuna porzione di latte/yogurt/formaggio, una porzione di **succo di frutta** (merenda alternativa).

Il succo per i ragazzi allergici, sarà consegnato in un'unica soluzione. È, quindi, importante che lo conserviate per farlo consumare ai ragazzi in sostituzione dei prodotti lattiero-caseari.

## Indicazioni per il consumo a scuola

Il programma Latte nelle scuole è svolto rispettando quanto più possibile l'ambiente. Per questo motivo, è limitato l'uso di ausili al consumo monouso.

**I ragazzi porteranno un bicchiere (per il latte) ed un cucchiaino (per lo yogurt) da casa.**

Vi consigliamo, comunque, di dotarvi di una **scorta di cucchiaini e di bicchieri per coprire eventuali dimenticanze**. In ogni caso, per favorire l'avvio del programma, saranno distribuiti:

- dei **tovagliolini**
- **6 bicchieri per bambino**
- **3 cucchiaini in materiale ecologico per bambino**
- **Piattini e forchette** in occasione del **laboratorio**

In ogni caso, **vi incoraggiamo a farli portare da casa ai ragazzi** ed utilizzare la nostra scorta solo in caso di emergenza.



## Conservazione dei prodotti

**Tutti i prodotti consegnati** alle scuole richiedono la conservazione in **catena del freddo**.

Per lo stoccaggio dei **prodotti da consumare in classe**, qualora la scuola non disponga di **frigoriferi** della capienza necessaria a conservarli sino al momento del consumo, è cura dell'aggiudicatario consegnare a tutte le scuole

- un idoneo numero di box in polistirolo espanso (**box isotermici**), necessari alla conservazione della catena del freddo
- un appropriato numero di **buste di gel refrigerante** (altrimenti dette buste-ghiaccio o ghiaccio in gel).

**I box in polistirolo rimarranno in dotazione alla scuola**. Essi permettono, da soli (senza le buste-ghiaccio), di conservare correttamente i prodotti che saranno consumati durante la mattinata del giorno di consegna.

Con l'aggiunta delle **buste-ghiaccio** all'interno dei box, i prodotti si conserveranno alla corretta temperatura fino al **giorno seguente**. L'ideale è usare **6 buste ghiaccio per box**.

**Sarà sempre necessario che il secondo prodotto** (quello da consumarsi il giorno successivo) sia conservato in uno o più box con aggiunta delle buste-ghiaccio.

Tali buste dovranno essere sempre alla temperatura corretta: -20/-15 gradi centigradi. Questa condizione sarà assicurata dalla nostra logistica: in **ciascuna delle consegne**, infatti, saranno fornite le buste congelate; **nella successiva, la scuola restituirà** quelle utilizzate nella consegna precedente.



Nello schema al paragrafo successivo sono riassunte le attività che devono essere svolte nel caso di prodotti destinati al consumo a scuola.

## Indicazioni per i plessi che partecipano anche a Frutta e verdura nelle scuole

Quest'anno Il MASAF ha autorizzato la partecipazione contemporanea dei plessi ai due programmi.

“È quindi consentito il consumo di entrambe le tipologie di prodotti nel medesimo giorno, purché in momenti differenti della giornata scolastica”.

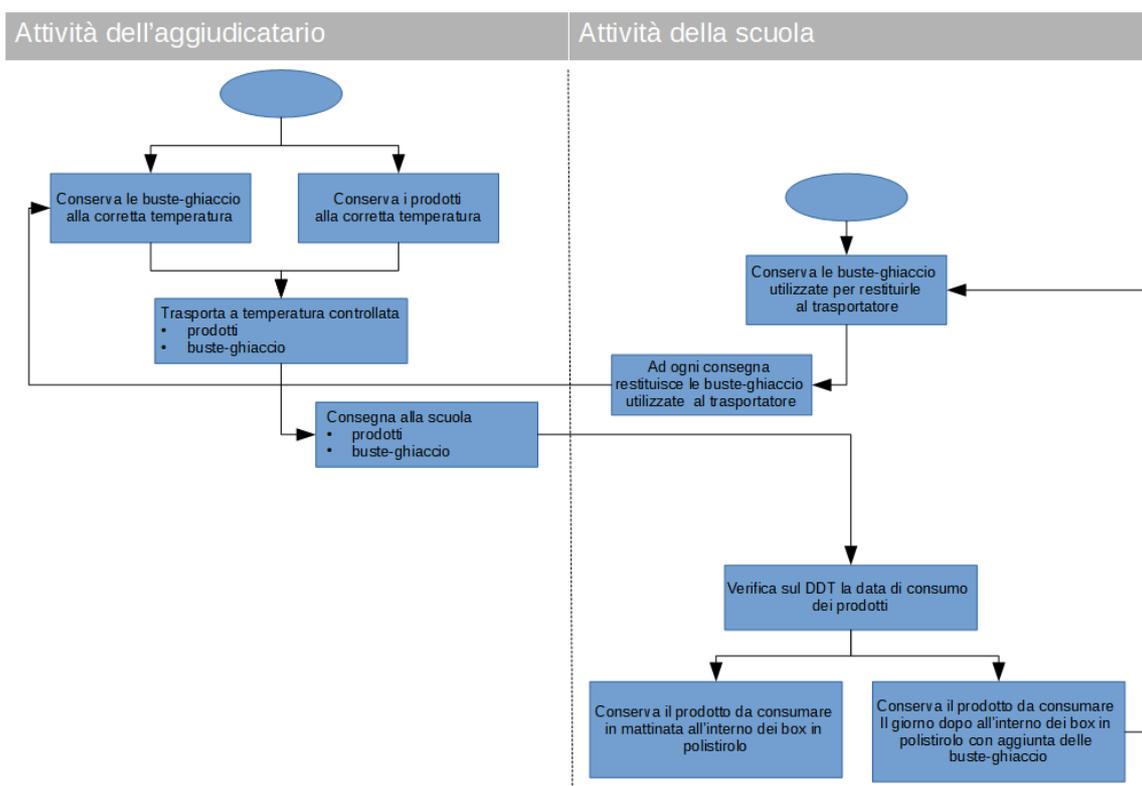
(MASAF - PQAI 05 - Prot. Uscita N.0183428 del 22/04/2024)



In caso di presenza contemporanea di prodotti ortofrutticoli e lattiero-caseari, si seguano le seguenti indicazioni:

- si verifichi con attenzione in DDT le date di consumo/distribuzione previste e l'uso del prodotto. Si ricorda che il prodotto identificato come SPECIALE LABORATORIO è utilizzato il giorno successivo per il laboratorio. I prodotti (del programma Frutta nelle scuole) contrassegnati con CESTINO possono essere consumati a casa

- si dia **precedenza al latte** e alla frutta di IV gamma (= frutta tagliata confezionata da conservare in frigorifero), perché devono essere consumati la mattina della consegna. In secondo luogo, **si consumi lo Yogurt entro il giorno successivo la consegna**, avendo cura di conservarlo nei box in polistirolo
- i prodotti trasformati (succhi, mousses e simili) non hanno problemi di shelf-life e possono essere consumati per ultimi, quando non sono previsti prodotti freschi
- si utilizzino correttamente i box isotermitici in polistirolo e le buste-gel in dotazione.



Il rispetto delle specifiche descritte nello schema è essenziale per la buona riuscita del Programma.