

Informazioni

Costi	Per Lei la Giornata della pausa latte non comporta alcun costo. Il materiale che ordina non Le sarà fatturato. Inoltre, mediante i buoni (= formulari per il rimborso) Le restituiremo l'intera somma che Lei anticiperà per l'acquisto del latte (incl. il latte delattosato).
Organizzazione	Per l'organizzazione, la distribuzione del latte e il contatto con le scuole contiamo su di Lei. Chieda alla direzione dell'istituto scolastico quanti allievi e docenti dei diversi cicli parteciperanno e prenoti il materiale in funzione di queste cifre, servendosi del modulo di ordinazione.
Quantità (latte)	Conti, per allievo, non più di 2 dl: questa quantità corrisponde a 1 porzione.
Latte nature	Per sottolineare lo stretto legame che corre tra il latte e un'alimentazione sana, riteniamo importante che durante la Giornata della pausa latte si distribuisca esclusivamente latte intero al naturale. In questo modo rispetteremo i diversi regolamenti interni delle sedi scolastiche, e il desiderio di docenti e di genitori, sempre più critici in merito alle merendine zuccherate.
Usare solo una quantità ridotta di polverine edulcoranti, e discuterne dapprima con la direzione scolastica	Se desidera servire il latte edulcorato con Ovomaltina o polverine per frullati, la invitiamo a discuterne in anticipo con la direzione scolastica, per verificare che ciò sia conforme a un eventuale regolamento interno concernente gli spuntini della ricreazione. Un numero sempre maggiore di direzioni scolastiche e di docenti dà molta importanza a un'alimentazione naturale e non edulcorata, e talvolta ciò figura anche nei regolamenti interni. In tal caso, un bicchiere di frullato al latte con l'aggiunta di polverina edulcorante o di Ovomaltina non è indicato. La invitiamo a calcolare con moderazione le porzioni: 1 barattolo di polverina edulcorata = 30 porzioni = 6 litri di latte 1 confezione di Ovomaltina = 50 porzioni = 10 litri di latte Abbiamo verificato: la metà della quantità indicata sulla confezione basta ampiamente per preparare un frullato saporito.
Buoni latte	Ordinazione I buoni equivalgono a formulari di rimborso spese. Si ordinano a noi, mediante l'apposito modulo. Consegna I buoni latte sono consegnati assieme al cartellone. Acquisto Con i buoni si può acquistare latte svizzero (incluso latte delattosato) in contenitori da 1 o 2 litri oppure più grandi. I bricchi o le bottigliette più piccoli non saranno rimborsati. Attenzione: i buoni latte non valgono per l'acquisto di drink a base vegetale. Conteggi I costi sono rimborsati nel seguente modo: Lei acquista il latte (v. "Acquisto") e entro il 30 novembre 2019 ci invia il buono latte (originale!) (l'indirizzo è indicato sul buono), compilato, assieme allo scontrino che ha ricevuto al momento dell'acquisto. Noi Le rimborseremo la somma entro la fine dell'anno.
Latte delattosato	Può darsi che alcuni allievi soffrano di intolleranza al lattosio. Preveda pertanto l'acquisto di 1 o 2 litri di latte delattosato. Anche in tal caso Le rimborseremo completamente le spese.
Drink di origine vegetale	La preghiamo di non acquistare drink di origine vegetale che, considerata la loro composizione, non possono in alcun modo essere considerati un surrogato del latte. Inoltre non li rimborseremo.

Acquisto latte	Per tutto quanto concerne l'acquisto e la distribuzione del latte, la/il responsabile è Lei. Per l'acquisto, può rivolgersi direttamente a un produttore, a un distributore all'ingrosso oppure a un commercio al dettaglio svizzero di Sua scelta (ad es. Coop, Migros, Volg ecc.). Il latte (incl. quello delattosato) Le sarà interamente rimborsato. Cfr. "Buoni latte".
Produzione diretta	Se utilizza invece il latte prodotto nella Sua azienda agricola, ci permettiamo di ricordarle che deve essere pastorizzato (ossia riscaldato per almeno 15 secondi ad almeno 72°C). Per i dettagli, rinviamo alla scheda informativa sulle misure igieniche. Rimborso per il latte di produzione propria In tal caso, emetta una fattura e ce la trasmetta assieme al buono latte originale (non fotocopiato, quindi!) entro il 30 novembre 2019.
Ordinazione del materiale	In allegato Le inviamo un modulo di ordinazione sul quale figura tutto il materiale disponibile. Lo può trovare anche sul sito www.swissmilk.ch/scuola .
Quantità (materiale)	La preghiamo di ordinare la quantità di materiale strettamente indispensabile. Il materiale è prodotto apposta per la Giornata del latte. Per produrne una quantità sufficiente (e non eccessiva) dobbiamo poter contare su ordinazioni ponderate e tempestive. Il materiale restante non potrà più essere riutilizzato.
Materiale mancante	Per ragioni logistiche, la consegna avviene in più pacchetti. Se tuttavia entro il 19 ottobre dovesse ancora mancare del materiale, si rivolga al più presto a Rita Fornasier (tel. 031 359 57 38 o rita.fornasier@swissmilk.ch), che Le farà avere per tempo tutto il necessario.
Termine di ordinazione e consegna	Il materiale deve essere ordinato entro il 30 agosto 2019 e sarà consegnato tra metà settembre e metà ottobre.
Bancarella per la distribuzione	Prendere contatto con la direzione dell'istituto scolastico, montare e smontare la bancarella (che può anche essere un semplice tavolo) e prevedere l'assistenza necessaria sono compito Suo: contiamo su di Lei! La bancarella può essere decorata, ad esempio, con una tovaglia, balle di fieno o bidoni da latte.
Sede e persona responsabile	Ci comunichi per tempo eventuali cambiamenti (ad es. nuova/o responsabile, cancellazione del luogo previsto, spostamenti ecc.).

Se le occorre qualcosa di speciale, si rivolga a noi. Nel limite del possibile faremo del nostro meglio per aiutarla.

Per **ordinazioni supplementari** o domande concernenti l'**ordinazione**:

Rita Fornasier
telefono 031 359 57 38
rita.fornasier@swissmilk.ch

Per domande concernenti l'**organizzazione**:

Daniela Carrera
telefono 031 359 57 52
daniela.carrera@swissmilk.ch

Lista di controllo

COSA	QUANDO	FATTO?
Decisione: partecipiamo alla Giornata della pausa latte?	maggio - giugno	
Se sì: chi dà una mano?	maggio - giugno	
Prendere contatto con la direzione scolastica e le/i docenti; stabilire il programma, il numero di allieve/i e discutere eventualmente dell'utilizzazione di polverine edulcorate. Attenzione: sovente la decisione di autorizzare la Giornata della pausa latte è presa dalla commissione scolastica o dal consiglio dei genitori. La procedura può essere anche molto lunga!	maggio - giugno	
Ordinare a Swissmilk il materiale necessario.	al più tardi entro il 30 agosto 2019	
Se più sedi e/o sedi molto grandi: distribuire le/i collaboratrici/tori tra le diverse sedi e preparare un piano di lavoro (chi? dove?).	agosto - settembre	
Prendere contatto con la sede scolastica: - stabilire il programma preciso - informare il bidello, chiedere se vi sono tavoli disponibili - stabilire dove possono essere esposti i cartelloni - chiarire a chi è possibile consegnare in anticipo gli opuscoli (per gli allievi e per i docenti) per trattare del latte in classe e gli opuscoli di presentazione delle dispense per l'insegnamento	dopo le vacanze estive	
Verificare il materiale fornito (può giungere in più pacchi): c'è tutto il necessario? Tutto corrisponde? Ordinare quanto eventualmente manca a Rita Fornasier (tel. 031 359 57 38 o rita.fornasier@swissmilk.ch)	consegna da metà settembre a metà ottobre	
- Appendere i cartelloni nella sede scolastica - Consegnare gli opuscoli ai docenti - Consegnare gli opuscoli di presentazione delle dispense per l'insegnamento ai docenti	ca. 2 settimane prima (entro il 21 ottobre)	
Prendere contatto con la latteria / il caseificio: informare e ordinare il latte.	ca. 1 settimana prima (entro il 1 novembre)	
Ritirare il latte	4-7 novembre	
Giornata della pausa latte	7 novembre 2019	
Conteggio: trasmettere il buono latte originale e la fattura originale all'indirizzo che figura sul buono.	entro il 30 novembre 2019	
Ritornare il questionario o compilarlo online.	entro il 6 dicembre 2019	

**La ringraziamo di cuore per il Suo prezioso aiuto
e Le auguriamo una riuscitissima Giornata della pausa latte.**

Promemoria

sulla distribuzione di derrate alimentari facilmente deperibili

Servizio	art. 12 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)
<ul style="list-style-type: none">Le derrate alimentari immagazzinate e esposte devono essere protette da contaminazioni esterne, ossia devono essere coperte o imballate.Per garantire l'igiene personale occorrono infrastrutture idonee (dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani, servizi sanitari e spogliatoi igienicamente ineccepibili).Le superfici a contatto con le derrate alimentari devono essere in condizioni ineccepibili e, se necessario, devono poter essere pulite e disinfettate con facilità. Devono essere di materiale resistente alla corrosione e all'usura, liscio e non tossico.Per mantenere e controllare le corrette condizioni termiche delle derrate alimentari occorrono impianti o dispositivi appropriati.	
I rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle prescrizioni.	art. 16 ORI
Consegna delle derrate alimentari	art. 13 cpv. 1 e 7 ORI
Le derrate alimentari devono essere distribuite in un imballaggio pulito. Le derrate alimentari facilmente deperibili devono essere refrigerate.	
Non si fuma mentre si manipolano derrate alimentari!	
Non possono lavorare a contatto con derrate alimentari le persone che hanno:	art. 22 ORI
<ul style="list-style-type: none">ferite infettediarreainfluenza / febbreuna malattia trasmissibile per via alimentare	
Prescrizioni riguardanti la temperatura del latte e dei latticini	art. 25 ORI
Dopo la produzione, il latte e i latticini devono essere conservati a una temperatura massima di 5°C, e ciò fino alla consegna.	
È vietato distribuire latte crudo! Prima occorre pastorizzarlo, ossia scaldarlo ad almeno 72°C.	art. 49a ORI
Il latte è considerato pronto per il consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale: <ul style="list-style-type: none">il riscaldamento a una temperatura minima di 72°C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti analoghi, che comportino una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva al test della periossidasi (pastorizzazione), oppureil riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti a una reazione negativa anche al test della periossidasi (pastorizzazione alta)	

Per eventuali domande concernenti l'igiene, La invitiamo a rivolgersi alle autorità cantonali competenti.

Conformemente all'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sui requisiti igienici (ORI) (stato: 1° gennaio 2014).

Il latte

Perché è così importante in età scolare?

L'alimentazione sana in generale, e durante la ricreazione in particolare, è un tema importante, per prevenire i problemi di sovrappeso e gli scompensi nutritivi tra i giovani e i giovanissimi. La Giornata della pausa latte vuole essere un momento di sensibilizzazione in tal senso.

Latte nature – uno spuntino sano

In molte sedi scolastiche, gli spuntini della ricreazione devono rispettare i regolamenti interni. Le direzioni, i docenti e anche numerosi genitori desiderano che a ricreazione gli allievi mangino spuntini sani e non edulcorati. Da parte nostra, teniamo conto di queste esigenze e consigliamo di servire unicamente latte a naturale.



Muscoli forti e testoline intelligenti

Il latte intero è uno spuntino molto pratico: è sano, sazia ed è facilmente digeribile. Contiene oltre 300 acidi grassi e le preziose vitamine A, D e E, la cui presenza è legata a quella dei grassi.

Il latte è uno spuntino pratico, vitaminico e ricco di calcio. Fa bene all'intero organismo e fornisce al cervello e al sistema nervoso tutte le sostanze necessarie per concentrarsi. Un'alimentazione sana durante l'infanzia è particolarmente importante per affrontare con le migliori energie lo studio e il gioco.

Per ossa forti

Il latte è consigliato soprattutto per soddisfare il fabbisogno giornaliero di calcio. Durante la crescita, ai bambini e agli adolescenti occorre una quantità sufficiente di questo prezioso elemento, in proporzioni man mano maggiori. Mentre un bambino di un anno ha bisogno di 600 mg di calcio al giorno, un adolescente di 15 anni ne ha bisogno 1200 mg. Tutte le associazioni di nutrizionisti consigliano il latte quale ottima fonte di calcio. Oltre a questo prezioso elemento, il latte contiene anche proteine pregiate, vitamina D, magnesio e fosforo, necessari per uno scheletro sano e forte. Il latte presenta anche un altro vantaggio, poiché contiene solo sostanze che favoriscono l'assorbimento del calcio, e nessuna che lo inibisce come quelle che, al contrario, si trovano nelle fonti di calcio di origine vegetale (ad es. l'acido fitico dei cereali integrali o l'acido ossalico della verdura).



3 volte al giorno

Nello sviluppo dall'infanzia all'adolescenza occorre una quantità di latte sempre maggiore, così da permettere al corpo di crescere nel migliore dei modi e di costituire una massa ossea sufficiente. Le associazioni nazionali e internazionali di nutrizionisti hanno stabilito la quantità di latte necessaria alle diverse fasce di età. La regola d'oro è: 3 porzioni di latte al giorno. Ai bambini più piccoli porzioni più piccole, ai più grandi porzioni più grandi. Non occorre fissarsi con pedanteria, ogni giorno, sulle tre porzioni in questione, bensì fare in modo che, nella media settimanale, i conti tornino.