

## *Consulta per la Qualità della Ristorazione nidi e scuole dell'infanzia comunali e statali*

*Verbale dell'incontro presso Via Bellini 7, Guastalla.*

Guastalla, 20 Maggio 2019

Presenti :

Gloria Zanichelli- direttore esecutivo appalto ristorazione;

Elena Zappacosta - consulente ASBR per Controllo Qualità appalto;

Marina Montorsi- consulente dietista ASBR;

Luisa Pecorari - dietista CIR food;

Tiziana Baraldi - referente organizzativa di produzione CIR food;

Erika Rinaldi- referente organizzativa di produzione CIR food;

Claudia Della Giustina- dietista SIAN (Asl di Reggio Emilia);

Enrica Dolci- Ufficio Scuola Territoriale Comune di Guastalla;

Irma Bassoli- Ufficio Scuola territoriale Comune di Novellara;

Nido Bamby Reggiolo: Elena Zanichelli (insegnante)

Scuola dell'infanzia statale Reggiolo/Villanova: Ilaria Alberini (insegnante)

Nido La Stella Luzzara: Roberta Barilli (insegnante)

IC Luzzara: Annarita Iori (insegnante)

Nido Iride Guastalla: Gessica Di Giacinto (insegnante) Dania Gabrielli (genitore)

Scuola dell'infanzia Arcobaleno Guastalla: Maria Esposito (insegnante), Giulia Bo (genitore)

Nido Birillo Novellara: Giulia Montanari (insegnante), Pensiero Alessandra (genitore)

Nido Aquilone Novellara: Simona Spaggiari (insegnante), Davide Orlandini (genitore)

Scuola dell'infanzia Arcobaleno Novellara: Giuliana Vezzali (insegnante)

Nido Ciliegio Gualtieri: Donata Folloni (insegnante)

Scuola dell'infanzia Statale Gualtieri/S.Vittoria: Simona Migliorini (insegnante)

Nido- Scuola dell'infanzia Zenit Boretto: Catia Lusuardi (insegnante)

Scuola dell'infanzia Soliani Scutellari Brescello: Valeria Camurri (insegnante), Lisa Davoli (genitore)

Nido Rodari Poviglio: Ferretti Luisa (insegnante)

#### ARGOMENTI TRATTATI:

- ✓ Presentazione delle figure presenti all'interno dell'appalto di Ristorazione scolastica (Unione dei comuni; Asbr; AUSL-SIAN; CIR FOOD; referenti genitori ed insegnanti delle scuole primarie a tempo pieno)
- ✓ Novità introdotte nel nuovo capitolato d'appalto 2018-2023:
  - ✓ Introduzione dei "Criteri Ambientali Minimi" o "CAM", adottati con Decreto Ministeriale dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, che riportano delle indicazioni generali volte a indirizzare gli enti pubblici verso una razionalizzazione dei consumi e degli acquisti e forniscono delle "considerazioni ambientali", collegate alle diverse fasi rispetto agli alimenti, trasporti, consumi energetici e pulizia dei locali.
  - ✓ Grande attenzione alle diete speciali: elaborazione personalizzata delle diete speciali (sanitarie ed etico/religiose) a cura della dietista dell'Azienda in collaborazione con la dietista della ditta affidataria;
  - ✓ Forme di partecipazione: consulta per la Qualità della Ristorazione come strumento di connessione tra tutte le parti coinvolte e di monitoraggio del servizio; incontro con le insegnanti referenti; redazione del Menù e della Carta dei Servizi per la Ristorazione Scolastica dell'Azienda Speciale Bassa Reggiana.  
Ad ogni scuola con il tempo pieno, sarà garantito un pranzo di degustazione per ogni scuola primaria a tempo pieno. Per gli Istituti Comprensivi si prevede la partecipazione di due genitori per ogni scuola (il genitore che partecipa alla Consulta più un altro genitore, preferibilmente del Consiglio dell'Istituto Comprensivo), questo momento sarà seguito dalla nutrizionista consulente dell'ASBR.
  - ✓ Possibilità del "pasto a modulo" per scuole che non fanno le 40 ore: tempi a modulo/rientri pomeridiani. Questa proposta è composta da n.1 primo piatto caldo asciutto, n.1 razione di pane e n.1 razione di frutta fresca.
  - ✓ visione del video MILLEGUSTI 2019 (<https://youtu.be/4l8CjXQCqnU>).
  - ✓ Bozza nuovo menu as. 2019-20 e giornate speciali, pensato e riadattato in collaborazione con i nidi e le scuole dell'infanzia ( indicazioni di gradimento e suggerimenti delle referenti).
  - ✓ Varie ed eventuali: dal prossimo AS. sarà possibile avere qualche suggerimento per la cena, curato dalla Dott.ssa Montorsi e sarà consultabile al sito <https://www.asbr.it/aree/educazione/ristorazione>