

Consulta Ristorazione_ fine anno

Operatori Scuole dell'Infanzia Statali e Primarie

Verbale dell'incontro in presenza

26 Maggio 2022

Presenti :

Claudia Della Giustina – referente SIAN AUSL Reggio Emilia (online)
Gloria Zanichelli– direttore esecutivo dell'appalto ristorazione
Valentina Ronzoni- ufficio iscrizioni ASBR
Marina Montorsi- dietista ASBR
Mariachiara Liuzzi – dietista CIR FOOD (online)
Debora Avanzini e Erika Rinaldi – assistenti di produzione CIR FOOD (online)
Scuola Primaria di Poviglio: Cinzia Prati
Scuola Primaria di Brescello: Stefano Rizzello
Scuola Primaria di Guastalla: Manuela Rondelli
Scuola Primaria di Reggiolo: Elisa Perini
Scuola Primaria di Novellara: Elena Guastalla
Scuola dell'infanzia statale di Santa Vittoria di Gualtieri: Veronica Tafurno

Argomenti trattati:

Quest'anno, la consulta per la ristorazione di fine anno è stata pensata solo per gli operatori, per garantire un approfondito confronto circa i piatti proposti durante l'AS. 2021/22 in relazione alla situazione d'emergenza COVID-19 e al servizio pensato per il prossimo anno scolastico.

Le scuole potranno condividere il presente verbale con i rappresentanti dei genitori.

1. Per il prossimo anno scolastico come ASBR chiederemo un tavolo di confronto con i pediatri del nostro distretto e SIAN, perché c'è stato un grande ricambio degli stessi negli ultimi anni. L'obiettivo è quello di condividere con loro come funziona la ristorazione scolastica dell'appalto nel nostro distretto (per i servizi/scuole interessate), in modo da poter agire in sinergia e sapere quali sono i confini entro cui ci si muove per la richiesta delle diete sanitarie.
2. Confronto delle maggiori criticità riscontrate c/o gli Istituti Comprensivi: criticità legate a questioni organizzative. Condivisione con ditta CIR FOOD relativi ai piatti non graditi e i consigli per il prossimo anno.
Da tutti i servizi si segnala la poca varietà e la bassa/media qualità di frutta ricevuta durante tutto l'anno scolastico.
Di seguito le modifiche per il prossimo menù:
 - parmigiano e crescenza al posto di caciotta e asiago (in estate Emmental e mozzarella in insalata caprese)

- tortiglioni al pomodoro e basilico anziché al pesto di pomodorini essiccati in forno e zucchine
 - introdotto pinzimonio invernale con sedano, carote e cavolfiore e pinzimonio estivo con cetrioli, pomodorini e carote
 - reintrodotti più primi in brodo (pastina in brodo vegetale, crema di ceci, passato di verdura e legumi)
 - Introdotto contorno di finocchi a filetto e a bastoncino
 - Bis di ravioli di zucca e spinaci (la zucca diventa patate in primavera/estate)
 - Introdotti nel menù p/e straccetti di pollo alle mandorle
 - Fusilli al sugo vegetale al posto di sugo all'isolana
 - polpettine di ricotta e spinaci (e tortino di ricotta e spinaci in p/e)
 - risotto allo zafferano al posto del risotto alle zucchine
 - tortino di carote (e uovo sodo in p/e) al posto della frittata ai porri
 - carote a julienne (condite) al posto delle carote a bastoncino
 - penne al pomodoro al posto di penne al sugo di pomodoro e ricotta
 - polpette o polpettone di legumi al posto del burger di lenticchie e quinoa
 - introdotto un primo con sugo di pesce: fusilli integrali al tonno (rosso) e in p/e spaghetti integrali al sugo di pesce
 - introdotto risotto bianco e rosa (barbabietola) e in p/e risotto agli spinaci
3. Si condivide la difficoltà di tenere un buon equilibrio tra la diversificazione delle proposte alimentari (in ottica educativa) e lo spreco conseguente al non consumo di piatti "nuovi". In questo si ribadisce l'importanza della figura adulta come accompagnamento educativo e sostegno nel percorso di educazione alimentare e si chiede la condivisione con gli altri insegnanti coinvolti. Inoltre si trattano le grandi difficoltà dovute alle normative anti-covid: il monoporzionamento, la necessità di consumare il pasto velocemente per poter sanificare, il necessario distanziamento..etc. Se la normativa anti-Covid lo permetterà come ASBR abbiamo in progetto di riproporre i progetti di qualificazione del servizio e di educazione alimentare (con bambini/e e con genitori).
4. Nasce l'idea di pensare ad un incontro ad inizio anno scolastico rivolto a genitori di origine straniera e mediatori culturali per rendere le famiglie consapevoli di come vengono formati e prodotti i menù etici. Per prevenire la diffidenza delle famiglie e di conseguenza dei bambini/e, che molte docenti hanno notato. Si potrebbe fare questo passaggio all'interno della presentazione di inizio anno già organizzata dall'istituto comprensivo. L'ideale sarebbe farlo con tutti i genitori (magari passando attraverso i rappresentanti di classe).
5. Si raccomanda di comunicare con le inservienti CIR per gli scambi quotidiani, e con ASBR alla mail food@asbr.it (all'attenzione di Gloria e Valentina) per dubbi, domande, comunicazione di problemi. Inoltre chiediamo la tempestività nel comunicare anomalie gravi (corredate di foto o altro materiale di documentazione, verbale descrittivo) per poter garantire la massima qualità del servizio e attivare azioni correttive. Si chiede di chiamare in via prioritaria Valentina: il numero di telefono è 0522-1170110 ed è contattabile dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 15.00.

6. All'inizio dell'anno scolastico chiediamo la puntualità nel comunicarci i nominativi delle referenti ristorazione, specificando sia per scuola infanzia che primaria.
7. Il menù relativo all'a.s. 2022/23 sarà in formato digitale e i menù personalizzati (per esigenze sanitarie e/o etico-culturali-religiose) saranno inviati alle famiglie direttamente dall'ufficio scuola.
8. Il menù per l'AS. 2022/23 e tutte le novità relative alla ristorazione scolastica saranno consultabili al seguente link: <https://www.asbr.it/aree/educazione/ristorazione>