

Consulta Ristorazione_ fine anno **Operatori Nidi e Scuole dell'Infanzia Comunali**

Verbale dell'incontro web

24 maggio 2022

Presenti :

Claudia Della Giustina – referente SIAN AUSL Reggio Emilia
Gloria Zanichelli– direttore esecutivo dell'appalto ristorazione
Valentina Ronzoni- operatrice settore ristorazione ASBR
Marina Montorsi- dietista ASBR
Elena Zappacosta- consulente controllo qualità ASBR
Mariachiara Liuzzi – dietista CIR FOOD
Debora Avanzini e Erika Rinaldi – assistenti di produzione CIR FOOD
Nido Bamby Reggiolo: Greta Fornasari
Nido Rodari Poviglio: Giuliana Galante e Adele Rossi
Nido La Stella Luzzara: Roberta Barilli
Nido Iride Guastalla: Federica Arcuri
Nido Aquilone Novellara: Pamela Fava
Nido Il Ciliegio Gualtieri: Manuela Giglioli
Nido Birillo Novellara: Gloria Panizza
Nido Carmen Zanti Brescello: Ilaria D'aprano
Nido Zenit Boretto: Cristina Loverde
Scuola dell'infanzia Soliani Scutellari Brescello: Valeria Camurri
Scuola dell'Infanzia La Ginestra Poviglio: Alessandra Alberici

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. Novità legate all'aggiornamento dei protocolli Covid:

sono riattivati i buffet di fine anno (se richiesti con almeno 5 giorni di anticipo), non saranno recuperati quelli "persi" negli scorsi anni scolastici a causa dell'emergenza Covid. Si richiede cautela e rispetto delle regole in vigore per la consumazione dei buffet durante gli eventi di fine anno.

Chiediamo attenzione anche nella prenotazione con preavviso e al rispetto dell'iter corretto per la prenotazione dei sacchetti pic-nic per le uscite con le sezioni.

2. 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.

Se la situazione Covid lo permetterà abbiamo in progetto di riattivare le serate di degustazione per i genitori in ottica partecipativa.

3. Confronto delle maggiori criticità riscontrate nei nidi e nelle scuole dell'infanzia comunali e condivisione con ditta CIR FOOD di tutti i feedback 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.

Ecco le modifiche per il prossimo menù:

- Emmental e crescenza al posto di caciotta e asiago (in estate parmigiano e mozzarella in insalata caprese)
- Introdotto contorno di carote e zucchine a julienne crude
- Introdotta maggiore proposta di verdura cotta per andare incontro ai gusti dei bambini/e più piccoli/e
- Bis di ravioli di zucca e spinaci (la zucca diventa patate in primavera/estate)
- Fusilli al sugo vegetale al posto di sugo all'isolana
- polpettine di ricotta e spinaci
- in una merenda macedonia di frutta al posto di una torta
- risotto allo zafferano al posto del risotto alle zucchine
- tortino di carote (e uovo sodo in primavera/estate) al posto della frittata ai porri
- introdotto un primo con sugo di pesce

4. Claudia Della Giustina ci ricorda le linee guida del SIAN per la merenda (che deve spezzare il digiuno ed essere leggera): 2 volte alla settimana frutta, 1 volta yogurt, 1 volta latte abbinato a biscotti o altro, 1 volta merenda più ricca (pane e cioccolato, pane e marmellata, focaccia...).

5. Si raccomanda il confronto in collettivo per ribadire l'importanza della figura adulta come accompagnamento educativo e sostegno nel percorso di educazione alimentare.

6. 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.

7. Il menù relativo all'as. 2022/23 sarà in formato digitale e i menù personalizzati (per esigenze sanitarie e/o etico-culturali-religiose) saranno inviate 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>