

## **Consulta Ristorazione\_ fine anno Nidi e Scuole dell'Infanzia**

Verbale dell'incontro web

**21 maggio 2024**

### **Presenti :**

Claudia Della Giustina – referente SIAN AUSL Reggio Emilia  
Valentina Ronzoni e Claudia Saurro- operatrici settore ristorazione ASBR  
Marina Montorsi- dietista ASBR  
Mariachiara Liuzzi – dietista CIR FOOD  
Debora Avanzini e Erika Rinaldi – assistenti di produzione CIR FOOD

Nido Zenit Boretto: Silvia Rosa (educatrice) e Jessica Pacchioni (rappresentante dei genitori)  
Nido Il Ciliegio Gualtieri: Alice Ghisi (educatrice)  
Nido Iride Guastalla: Federica Arcuri (educatrice)  
Nido La Stella Luzzara: Roberta Barilli (educatrice)  
Nido Aquilone Novellara: Elisa Miari (educatrice) e Rossella Avanzi(rappresentante dei genitori)  
Nido Birillo Novellara: Laura Brignone (educatrice)  
Nido Bamby Reggiolo: Greta Fornasari (educatrice)  
Scuola dell'infanzia comunale Soliani Scutellari Brescello: Valeria Camurri (insegnante)  
Scuola infanzia Statale Arcobaleno – Gualtieri: Simona Migliorini (insegnante)  
Scuola infanzia Statale Il Sole – Gualtieri: Elisa Allegretti (insegnante)  
Scuola infanzia comunale Arcobaleno – Guastalla: Barbara Nizzoli (insegnante)  
Scuola Infanzia Statale Fontanella – Luzzara: Maria Teresa Fasano (insegnante)  
Scuola Infanzia Statale Cavalier Terzi – Luzzara: Filomena Arabia (insegnante)  
Scuola Infanzia Comunale Arcobaleno – Novellara: Nicoletta Altomani (insegnante)  
Scuola dell'Infanzia comunale La Ginestra Poviglio: Alessandra Alberici (insegnante)

### **Nidi/scuole di cui non è presente un rappresentante:**

Nido Carmen Zanti Brescello  
Nido Rodari Poviglio  
Scuola Infanzia Statale Grisanti Respicio – Luzzara  
Scuola Infanzia Statale Girasole – Novellara  
Scuole infanzia Statali di Reggiolo

### **Argomenti trattati:**

1. Appalto unificato: con quest'anno scolastico 23/24 scadrà l'appalto con CIR FOOD. Da settembre 2024 si partirà con un nuovo appalto.

Per l'a.s. 2024/25 non ci sarà più Elena Zappacosta con la funzione di vigilanza ma subentrerà una ditta chiamata Multiline per le ispezioni in cucine e refettori e il controllo qualità.

2. Ripasso e condivisione della merenda "sana" (vedere Slide) come da indicazioni di SIAN/ASL.
3. Condivisione sull'importanza di gestione degli spazi (ambienti in cui si mangia) al di là di ciò che si mangia (vedere slide).
4. Confronto delle maggiori criticità riscontrate nei nidi e scuole e condivisione con ditta CIR FOOD di tutti i feedback relativi ai piatti non graditi e i consigli per il prossimo anno.

Importante: lavoriamo sulla media. ogni scuola non troverà risposta puntuale ad ogni feedback inviato, anche perché spesso i dati di gradimento sono contrastanti (vedi slide)

Alla luce delle indicazioni di salute e del gradimento registrato si discute assieme la bozza di menù elaborato e si confermano le seguenti modifiche rispetto al menù as 24/24 per il menù as 24/25:

- Lunedì della prima settimana: alternare nelle 2 stagioni mozzarella e caciotta
  - Mantenere pasta ai broccoli abbinata a secondo gradito
  - Venerdì della terza settimana: introdotti burger di quinoa in inverso e crocchette di legumi e verdure in primavera/estate
  - Proposta di introdurre zucchine gratinate come contorno, per avere una tipologia di verdura cotta più
5. Confronto e condivisione sul ritenere l'arricchimento delle competenze alimentari un valore.
  6. Menù speciali: si propone che potrebbe essere etnici (ad es, risotto alla cantonese, pollo al curry..) Oppure che seguano in colore (ad. Es tutto arancione..).
  7. Accordo sul mantenere le chiacchiere di carnevale il martedì grasso e pane e uovo di cioccolato nella merenda prima di Pasqua.
  8. Richiesta di variare maggiormente la proposta di frutta.
  9. Condivisione gradimento dei prodotti vegani introdotti (per le diete etiche): affettato non gradito, nuggets e burger graditi
  10. Proposta di introdurre più affettato perché è gradito. Risposta della dott.ssa Della Giustina che il consumo degli affettati in ristorazione scolastica (e in generale) è da limitare il più possibile, anzi tendere a zero.

# Consulta per la Qualità della Ristorazione

0-6 anni

21 maggio 2024



Momento di partecipazione **in ottica  
propositiva e  
collettiva**

# Perchè siamo qui?

Ci troviamo all'interno dell'Appalto Unificato della Ristorazione  
(Scelta delle amministrazioni per gli 8 comuni dell'Unione 0-11 anni)

Sistema articolato

- ASBR: direttrice dell'appalto, referente della quotidianità, dietista, referente della qualità
- CIR come fornitore: referente appalto e 2 referenti di produzione in base ai centri pasti.
- SIAN/AUSL
- Rete di insegnanti referenti
- rappresentanti dei genitori

# Menù

**Il menù è uguale per gli 8 comuni in base alle esigenze per età: uno per 0-6, uno per 6-11.**

**Il menù viene formato da dietista ASBR, dietista CIR (in base a ciò che si può produrre) sulla base del ritorno delle insegnanti, dei vincoli delle frequenze. Deve essere passato al vaglio dell'AUSL (SIAN).**

+ Diete etico/religiose e sanitarie

# SCALETTA

- Questionari e feedback durante l'anno educativo (chiesto anche per “giornate nel loro complesso”)
- ASBR e CIR hanno composto una bozza di menù
- Oggi ci riflettiamo insieme (termine 18.15)
- verrà inviato al SIAN per l'approvazione (eventuali modifiche)

# PRIMA DI VEDERE LA BOZZA DI MENÙ. PREMESSE – MERENDE

- Merenda di metà mattina: 5% del fabbisogno energetico giornaliero. Frutta (verdura)
- Merenda di metà pomeriggio: 10% del fabbisogno.  
Frequenza:  
Frutta: 2 volte/settimana frutta (di cui una fresca)  
latte e Yogurt: almeno 2 volte/settimana  
prodotti da forno salati/dolci-gelato: 0/1 volta a settimana



# PRIMA DI VEDERE LA BOZZA DI MENÙ.. PREMESSE

In alcuni casi indicazioni contrastanti:

- ad es. halibut in crosta di mais: per Ciliegio e La Ginestra secondo piatto preferito  
per Il sole e Aquilone secondo piatto meno gradito

In alcuni casi dati più netti:

- 7 indicazioni di uovo sodo come piatto meno gradito (e nessuna di piatto più gradito) --> tolto

- 5 indicazioni di sugo di pesce non gradito --> tolto e messo piatto "più semplice"

LAVORIAMO SULLA MEDIA. OGNI SCUOLA NON TROVERÀ  
RISPOSTA PUNTUALE AD OGNI FEEDBACK INVIATO

# PRIMA DI VEDERE LA BOZZA DI MENÙ.. SUGGERIMENTI PER VIVERE AL MEGLIO IL MOMENTO DEL PRANZO

- Ci servirebbe uno spazio più ampio che fosse dedicato solo al pranzo
- pranzare il più possibile all'aperto e/o dove c'è la possibilità di utilizzare due spazi interni dividendo il grande gruppo
- ritinteggiare delle aule, tovagliette con colori vivaci
- coinvolgere maggiormente le famiglie sul significato educativo del momento del pranzo

# PRIMA DI VEDERE LA BOZZA DI MENÙ. SUGGERIMENTI/PROPOSTE PER A.S. 2024/25

- Aggiunta crostini a creme, cous cous, pasta di legumi, lasagne di verdure
- merende: tè e biscotti, crema di ricotta e cioccolato, crackers, pop corn, crostate di frutta, ricotta e cacao con il pane
- più varietà
- Cibi più semplici

# CONDIVISIONE MENÙ

Quando verdura cotta: per tutti

Quando verdura cruda: ci sarà ANCHE cotta solo per nido (mezza porzione e mezza porzione)

**Aspetto  
educativo**



**Procedure in caso  
di segnalazioni**



**Grazie per la  
collaborazione**

