

Consulta Ristorazione_ fine anno

Scuola primaria

Verbale dell'incontro in presenza, tenutosi a Gualtieri

28 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

Scuola Primaria di Boretto: insegnante Bionda Aprea, rappresentante dei genitori Marani Lino
Scuola Primaria di Poviglio: insegnante Vincenza Chiapparino, rappresentante dei genitori Fochi Barbara
Scuola Primaria di Brescello: insegnante Zuraica Di Cesare, rappresentante dei genitori Desantis Antonella
Scuola Primaria di Guastalla: insegnante Manuela Rondelli, rappresentante dei genitori Giulia Davoli
Scuola Primaria di Reggiolo: insegnante Elisa Perini
Scuola Primaria di Novellara: insegnante Elena Guastalla
Scuola Primaria di Gualtieri: insegnante Elena Artoni

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. Confronto delle maggiori criticità riscontrate nelle scuole primarie 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)

Da tutti i servizi si segnala la poca varietà e la bassa/media qualità di frutta ricevuta durante tutto l'anno scolastico.

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:

- Parmigiano al posto emmenthal;
- Nell'insalata mista si è rimosso il radicchio, in quanto poco gradito a differenza del mais molto gradito;
- crema di fagioli cannellini con riso al posto di passato di verdure e legumi con riso;
- Introdotta maggiore proposta di verdura cruda

- Richiesta di eliminare i fagiolini cotti
- Scaloppina la limone al posto dei saltimbocca alla romana
- Introdotto bis di riso verde e riso bianco
- Richiesta di provare piselli in bianco e non al pomodoro
- Introdotto riso agli asparagi
- Mantenuto uovo sodo, con la richiesta in alcune scuole che arrivi già sgusciato
- Richiesta di cucchiaini per i kiwi, più facile per mangiarli
- Un giorno di bastoncini di pesce e sostituiti con cotoletta di pesce
- Visto il poco gradimento della cotoletta in limanda, proposta di proporre la cotoletta come primo piatto (quando si ha più fame) e la pasta come secondo piatto.
- Richiesta solo per la scuola primaria di Poviglio: provare a non frullare le verdure della pastina in brodo vegetale;

Si è scelto assieme di mantenere la giornata GLUTEN FREE.

Frutta: si lamenta il fatto che viene sempre proposta la mela, ma purtroppo non dipende da CIR quanto dalla stagionalità e ciò che è disponibile in grandi quantità (la frutta deve essere BIO e di provenienza italiana).

3. Claudia Della Giustina (SIAN), afferma che siamo consapevoli che i piatti che i bambini gradiscono meno sono quelli a base di pesce, legumi e verdure. È importante però educare i bambini ad una corretta alimentazione, da cui discende la propria salute.
4. Elena Guastalla (insegnante di Novellara) riporta che c'è stato un incontro fra i Dirigenti degli Istituti Comprensivi dell'Unione e il Dirigente di Novellara le ha riferito che sembra che ci sia scontento.
5. Richiesto da Lino Marani (genitore di Boretto) di presenza a scuola ai pasti da parte dei genitori: viene ribadito che questo intervento deve essere di condivisione e non di controllo (per quest'ultimo ci sono persone esterne e competenti).

Se la cosa viene proposta, deve essere pensata bene ed accompagnata dalla dietista e personale che spieghi come funziona la ristorazione scolastica e risponda ad eventuali domande.

6. C'è un confronto collettivo in cui di comune accordo si sancisce l'importanza della figura adulta come accompagnamento educativo e sostegno nel percorso di educazione alimentare. Si scambiano idee su buone prassi (ad es. disegnare il menù del giorno con gli alunni più piccoli, fare ricerche sul tema della salute con i bambini più grandi)
7. Si raccomanda di comunicare con le inservienti CIR per gli scambi quotidiani, e con ASBR alla mail food@asbr.it (all'attenzione di Valentina e Claudia) 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.

8. Il menù relativo all'a.s. 2024/25 sarà in formato digitale e i menù personalizzati (per esigenze sanitarie e/o etico-culturali-religiose) saranno inviate alle famiglie direttamente dall'ufficio scuola.

9. Si cercherà di reintrodurre percorsi su alimentazione e salute su tutti i comuni. Vi terremo aggiornati.

Consulta per la Qualità della Ristorazione

6 - 11 anni

28 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

PREMESSA

Con fine a.s. 23/24 Scadenza appalto

da Settembre 2024 nuovo appalto/capitolato

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

In alcuni casi dati netti:

- 4 (su 4 questionari) risotto agli spinaci come piatto meno gradito --> tolto
- 3 Cotoletta di limanda non gradito --> tolto

In alcuni casi indicazioni contrastanti:

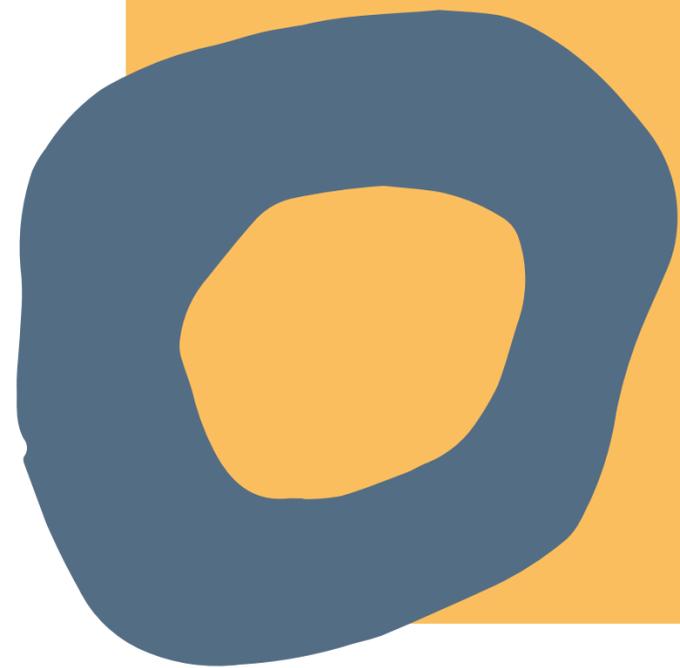
- ad es. straccetti di pollo: per Guastalla, Novellara, Poviglio secondo piatto preferito Primavera/estate
per Reggio Emilia secondo piatto meno gradito

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

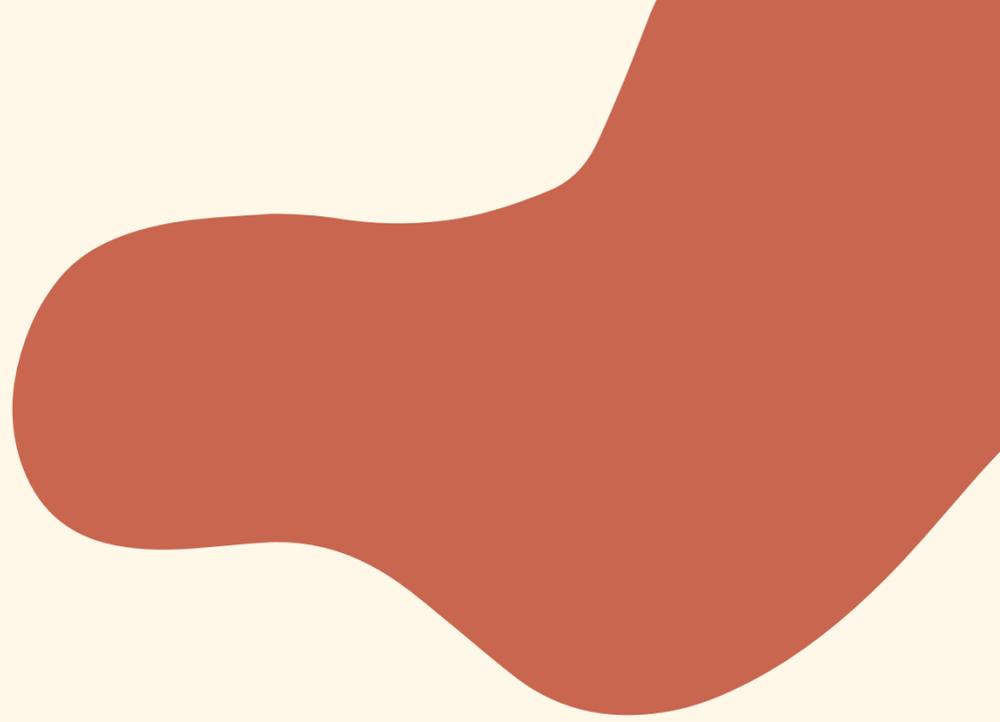
CONDIVISIONE MENÙ

La Giornata Celiachia la teniamo?

**Aspetto
educativo**



**Procedure in caso
di segnalazioni**



**Grazie per la
collaborazione**

