

11 giugno 2025

Consulta Ristorazione Nidi e Scuole dell'Infanzia

Verbale dell'incontro in-presenza c/o Sala Falegnami, Palazzo Bentivoglio Gualtieri

Presenti

Valentina Ronzoni e Maria Codeluppi- Appalto ristorazione ASBR
Marina Montorsi- dietista ASBR
Fateme Fazeli – dietista CIRFOOD
Federica Rutigliano e Erika Rinaldi – assistenti di produzione CIRFOOD
Claudia Della Giustina – referente SIAN AUSL Reggio Emilia
Nido Zenit Boretto: Silvia Rosa (educatrice) e Giulia Nizzoli (rappresentante dei genitori)
Nido Il Ciliegio Gualtieri: Manuela Giglioli (educatrice) e Federica Viccari (rappresentante dei genitori)
Nido Iride Guastalla: Federica Arcuri (educatrice)
Nido La Stella Luzzara: Roberta Barilli (educatrice) e Alessia Becchi (rappresentante dei genitori)
Nido Aquilone Novellara: Simona Giulivi (educatrice) Paganin Anna (rappresentante dei genitori)
Nido Birillo Novellara: Laura Brignone (educatrice)
Nido Rodari Poviglio: Rossi Adele (educatrice)
Nido Bamby Reggiolo: Greta Fornasari (educatrice)
Scuola dell'infanzia comunale Soliani Scutellari Brescello: Valeria Camurri (insegnante)
Scuola infanzia Statale Il Sole Gualtieri: Ilaria Fosi (insegnante) e Giada Prati (rappresentante dei genitori)
Scuola infanzia comunale Arcobaleno Guastalla: Barbara Nizzoli (insegnante)
Scuola Infanzia Statale Cavalier Terzi Luzzara: Filomena Arabia (insegnante)
Scuola Infanzia Statale Fontanella Luzzara: Maria Teresa Fasano (insegnante)
Scuola Infanzia Statale Grisanti Respicio Luzzara: Teresa Cocconcelli (insegnante)
Scuola Infanzia Statale Girasole Novellara: Paganin Anna (rappresentante dei genitori)
Scuola infanzia Statale Villanova Reggiolo: Valentina (rappresentante dei genitori)

Nidi/scuole di cui non è presente un rappresentante:

Nido Carmen Zanti Brescello
Scuola Comunale dell'Infanzia Zenit Boretto
Scuola infanzia Statale Arcobaleno Gualtieri
Scuola Infanzia Comunale Arcobaleno Novellara
Scuola dell'Infanzia comunale La Ginestra Poviglio
Scuola infanzia Statale Peter Pan Reggiolo

Argomenti trattati:

- 1) Presentazione dei partecipanti e introduzione dei punti da trattare
- 2) Promemoria sulla composizione e frequenza delle merende

3) Decisioni prese (a maggioranza)

- Contorno di verdura: quando verdura cruda al nido dare 2/3 di verdura cotta indicativamente e 1/3 di verdura cruda.
- PRIMI: Pasta mediterranea P/E: tolto e messo in menù P/E Sedanini Pomodoro e origano
- Proviamo ad introdurre riso alla barbabietola in aggiunta al riso alla zucca
- inseriamo spaghetti al pomodoro e basilico nel p/e, visto gradimento nel menù speciale
- il giorno della pizza no brodo e crostini, ma passato di lenticchie → chiesto il passato di verdura. Cir verificherà con SIAN se possibile
- Richiesta di mettere pinzimonio quando c'è formaggio e non quando c'è la pizza
- SECONDI: Cotoletta di limanda (3 pareri negativi): c'era 2 volte al mese. La lasciamo una e mettiamo crocchette di merluzzo (piatto gradito, introdotto alla fine dell'as 24/25)
- Frittata (3 pareri negativi): ma per il consumo di uova la teniamo così. Le alternative con le uova sono meno gradite.
- Caciotta (3 pareri negativi): mettiamo mozzarella (solo in P/E)
- Ci sono 2 volte scaloppine: una volta mettiamo bocconcini
- CESTINI GITA: avranno panini con prosciutto cotto (al posto di prosciutto crudo)
- MERENDE: va bene togliere il karkadè. Inseriamo te deinato.
- MENU SPECIALI: tenere o primo o secondo piatto più "sicuro".
- Mettere ricotta con cacao in menù speciale per provare

4) Pranzo come momento educativo

5) Valentina ricorda alle insegnanti la procedura per fare segnalazioni se ci sono problemi

Consulta per la Qualità della Ristorazione

0-6 anni

11 giugno 2025



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, referente della qualità, referente della qualificazione
- CIR come fornitore: dietista/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 in collaborazione tra dietista CIR e referenti ASBR sulla base del ritorno delle insegnanti, dei vincoli delle frequenze e di ciò che si può produrre. Deve essere passato al vaglio dell'AUSL (SIAN).

+ Diete etico/religiose e sanitarie

SCALETTA

- Questionari e feedback durante l'anno educativo
- CIR in collaborazione con ASBR ha 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

PREMESSA

In alcuni casi indicazioni contrastanti:

- ad es. frittata: per Scutellari, Il Sole e Peter Pan secondo piatto preferito
per Zanti, Ciliegio e La Ginestra secondo piatto meno gradito

In alcuni casi dati più netti:

- 7 indicazioni di ricotta fresca o al forno come secondo piatto meno gradito (e nessuna di piatto più gradito) --> tolto

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

PREMESSA: CONFERMIAMO?

Quando verdura cotta: per tutti

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

NON VEDIAMO IL MENÙ, MA LE VARIAZIONI

PRIMI

- Pasta mediterranea P/E (3 valutazioni negative): tolto e messo in menù P/E Sedanini Pomodoro e origano
- Cous Cous e crema di carote: 2 pareri negativi ma 5 positivi (assieme alle zucchine). Teniamo
- Proviamo ad introdurre riso alla barbabietola al posto di (o in aggiunta al) riso alla zucca?
- inseriamo spaghetti al pomodoro e basilico nel p/e, visto gradimento nel menù speciale? Deve essere uguale per nidi e scuole infanzia
- il giorno della pizza no brodo e crostini, ma passato di lenticchie

SECONDI

- Cotoletta di limanda 3 pareri negativi: c'era 2 volte. la lasciamo una e mettiamo crocchette di merluzzo (piatto gradito, introdotto alla fine dell'as 24/25)
- Frittata 3 pareri negativi: ma per il consumo di uova ci sarebbe uovo sodo (che abbiamo tirato via l'anno prima), frittata con verdure può essere più gradita? (carote per cambiare il colore)
- Caciotta 3 pareri negativi: mettiamo mozzarella (solo in P/E)
- Ci sono 2 volte scaloppine: una volta mettiamo bocconcini

CONTORNI

- Sappiamo quali sono le verdure meno gradite: possiamo provare a fare alcune variazioni, ma per varietà e stagionalità anche alcune verdure non gradite vanno proposte
- proviamo a introdurre “riso alla verza” al posto del cavolfiore
- broccoli e carote cotte (per accostare a una verdura più gradita e dare colore)
- patate e zucca al forno

MERENDE

- Nella maggior parte delle valutazioni tutte gradite, tranne karkadè (non gradito). inseriamo tè deteinato

- Yogurt in inverno troppo freddo: potremmo mettere mousse di ricotta e cacao e zucchero una volta al mese (previo ok di Sian). Può andare bene?

ABBINAMENTI GRADITI

- lasciamo crema di carote con cous cous, cotoletta di pollo e patate arrosto (5 segnalazioni positive)

MENÙ SPECIALI



Sono da elaborare.

Su vostro suggerimento: o primo o secondo più “sicuro”

The background features a central orange rectangle. In the top-left corner, there is a light pink semi-circle. In the top-right corner, there is a light blue cloud-like shape. In the bottom-left corner, there is a dark blue irregular ring shape. A large, light cream-colored oval is positioned in the center, overlapping the orange background. A thick, dark red curved line arches over the cream oval.

Aspetto educativo

COM'È IL CLIMA AL MOMENTO DEL PRANZO

- gli adulti pranzano al tavolo assieme ai bambini. clima sereno e conviviale
- è un momento di condivisione e socialità vissuto positivamente dai bambini e dalle bambine
- I bambini durante il pranzo sono suddivisi nei vari tavoli, quindi riescono a socializzare a piccolo gruppo, a volte i bambini più grandi aiutano i più piccoli. Gli adulti si dedicano completamente ai bambini.
- è un momento purtroppo ancora abbastanza caotico dove sempre di più notiamo la fatica delle bambine e dei bambini nello stare a tavola per tutto il pasto, ancora poche autonomie e consapevolezza

Procedure in caso di segnalazioni

1)



2)



3)



food@asbr.it



**Grazie per la
collaborazione**

