

12 giugno 2025

## **Consulta Ristorazione Scuole Primarie**

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

### **Presenti:**

IC BORETTO-GUALTIERI – Bionda Aprea (insegnante plesso Boretto)  
IC POVIGLIO BRESCELLO – Zuraica Di Cesare (insegnante plesso Brescello)  
IC GUASTALLA – Paola Mocci (insegnante) e Laura Alessandri (genitore)  
IC REGGIOLO – Elisa Perini (insegnante)

### **Assenti:**

IC POVIGLIO BRESCELLO – Plesso Poviglio  
IC BORETTO-GUALTIERI – Plesso Gualtieri

### **Svolgimento:**

- 1) Presentazione dei partecipanti e introduzione degli argomenti da trattare
- 2) Valentina ricorda l'iter di elaborazione del menu (dalla redazione al visto del SIAN)
- 3) Decisione prese (a maggioranza)

### **PRIMI**

- Tenere sugo di pesce sempre e mettere in inverno spaghetti e in primavera fusilli (visto che poi arrivano in P/E)
- Tenere pasta in bianco e non sugo pomodori e ricotta
- Inserire crema di verza con il riso in inverno visto che le creme sono solitamente gradite
- Proposta di sostituire pasta alla mediterranea con pasta pomodoro e olive → NO tenere pasta alla mediterranea

### **MENU SPECIALI**

- Proposta di tenere o primo o secondo piatto "sicuro" – Le insegnanti sono d'accordo, ma chiedono di non mettere sempre piatti troppo sicuri, perché a bambini piace la "specialità" e si ripercorre il senso del menu speciale (si parla del coinvolgimento anche del gruppo classe, ad es: con allestimento tavolo)

### **SECONDI**

- Ok togliere caciotta e mettere mezza porzione mozzarella in P/E
- Tenere crocchette pesce appena introdotte al posto del fish burger
- Nella giornata gluten-free tenere arrosto di tacchino tutto l'anno e non introdurre la fettina di tacchino come variante stagionale

### **CONTORNI**

- Togliere verza cruda e mettere crema di verza come primo piatto
- Accostare ai broccoli le carote

- Zucca al forno come contorno
- Zucchine gratinate
- Pinzimonio: togliamo sedano in A/I e mettiamo più finocchi e carote. In estate teniamo cetrioli

#### **ABBINAMENTI**

- No banane il giorno in cui ci sono pizza e pane (c'è da tenere il pane)
- Ipotizzare di inserire la pizza al venerdì visto che c'è pesce che è meno gradito.
- Guastalla chiede possibilità di avere lasagne tutto l'anno e non pasta al forno nel menu in P/E. La pasta al forno è gradita ma la lasagna è preferita

Da tutti i servizi si chiede più variabilità della frutta (mele, banane, arance, albicocche e poco altro). Cir sottolinea difficoltà a reperire grandi volumi di frutta.

#### **4) Esperienze di partecipazione**

Ripercorriamo le iniziative portate avanti nell'a.s. 24/25 (vedi le slide sottostanti)

7 pranzi partecipati tra febbraio ed aprile (presenti rappresentanti dei genitori, dell'amministrazione comunale, dell'Istituto Comprensivo e di ASBR al pranzo consueto a scuola)

Formazione per insegnanti/adulti che sono presenti al momento del pranzo

La dietista Marina Montorsi spiega i concetti di food safety, food security e qualità sensoriale.

Proposte e riflessioni sulla qualificazione del servizio nell'a.s 25/26

- Elisa Perini (Reggiolo) dice che c'è assemblea famiglie ad inizio anno e potremmo dare informazione o brochure su ristorazione che gli insegnanti userebbero per spiegare alle famiglie
- ASBR propone incontro online su ristorazione per le famiglie in cui si spiega il menù.
- Formazione per insegnanti in novembre: quali argomenti è più utile trattare/approfondire?  
Affondo sulle MERENDE e lavorare per proporre 1/2 giorni di merenda di frutta.  
Affondo su ASPETTO EMOTIVO LEGATO AL CIBO – Come possiamo aiutare i bambini a mangiare ?  
Educazione alimentare per bambini
- Claudia Della Giustina (SIAN) dice che a ottobre verranno riproposte due date su educazione alimentare e andremo a promuovere nei servizi
- pranzi condiviso con bambini (con scheda di valutazione ad hoc) con un rappresentante per ogni classe (a sorteggio)
- riproporre i pranzi partecipati con rappresentanti dei genitori.

5) Ricordiamo come si fanno segnalazioni in caso di non conformità

# Consulta per la Qualità della Ristorazione

6 - 11 anni

12 giugno 2025



Momento di  
partecipazione

**in ottica  
propositiva e  
collettiva**

# Perchè siamo qui?

Ci troviamo all'interno dell'Appalto Unificato della Ristorazione

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)

# PREMESSE

- 2 risposte su 6 scuole primarie.  
abbiamo usato anche i feedback ricevuti in corso d'anno

- Vedremo le variazioni rispetto al menù a.s. 24/25 e non la  
totalità del menù

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

# PRIMI

- in as 24/25 in a/i fusilli al tonno, in p/e spaghetti al sugo di pesce. sono graditi? teniamo un unico sugo per tutto l'anno? pensiamo fusilli integrali tutto l'anno. (spaghetti in P/E con pomodoro e basilico il venerdì della 3° settimana)
- venerdì della 3° settimana in A/I anzichè sedanini in bianco: pennette integrali pomodoro e ricotta
- inserito crema di verza con riso, e tirato via verza come contorno nello stesso giorno (ven della 4° settimana)
- Pasta alla mediterranea in P/E: diventa pomodoro e origano. Cosa dite?

# SECONDI

- Lunedì della prima settimana al posto di caciotta in P/E mettiamo 1/2 porzione mozzarella.
- Crocchette di pesce (come da fine a.s. 24/25) al posto di fishburger.
- Nella giornata gluten free arrosto di tacchino tutto l'anno (no fettina a/i)?

# 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
- Tirato via verza cruda come contorno (diventa crema come primo piatto)
- Tiriamo via spinaci (poco graditi) e inseriamo broccoli e carote cotte in A/I
- Inserito patate e zucca al forno
- inserito zucchine gratinate in P/E il mercoledì 1° settimana al posto di fagiolini all'olio (fagiolini li spostiamo)
- Sedano nel pinzimonio invernale va bene? Cetrioli in primavera estate?

# ABBINAMENTI

- Come suggerito non banane il giorno della pizza e pane (che va tenuto per chi non gradisce la pizza)



# Aspetto educativo

# ESPERIENZE DI PARTECIPAZIONE 24/25



Pranzi partecipati



# ESPERIENZE DI PARTECIPAZIONE 24/25

## MOMENTI DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI/ADULTI CHE SORVEGLIANO IL PASTO

25/03/2025  
01/04/2025

# ESPERIENZE DI PARTECIPAZIONE 24/25

La parola agli insegnanti (lavagna condivisa)

Cosa ci piace: stare insieme; è un bel momento di condivisione e confronto; Ascoltare i bimbi parlare dei loro interessi che esulano da ciò che appartiene alla dimensione scuola e poter interagire su questo con loro.

Cosa non ci piace: spreco eccessivo di cibo perchè i bimbi evitano anche l'assaggio; la confusione.

Cosa piace ai bambini: Chiacchierare e mangiare insieme

Cosa non piace ai bambini: il cibo (alcuni piatti o in generale) e la confusione

# ESPERIENZE DI PARTECIPAZIONE 24/25

## FOOD SAFETY

Sicurezza igienica-microbiologica, ossia vengono adottate un insieme di pratiche, regole e norme volte ad assicurare che il cibo venga sempre trattato e consumato in modo salubre, igienico e privo di rischi;

## FOOD SECURITY

Apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze della fascia d'età. Si intendono anche gli aspetti che riguardano la produzione, la manipolazione, la preparazione e la conservazione degli alimenti;

## QUALITA' SENSORIALE

Attenzione alla formulazione dei menù in base alle preferenze/gusti dei bambini/e, compatibilmente con i requisiti precedenti.

# ESPERIENZE DI PARTECIPAZIONE 25/26



Formazione/scambio con insegnanti/adulti che accompagnano il pranzo:

intorno a novembre

su temi generali oppure un percorso che continua approfondendo focus specifici (quali?)



Pranzi partecipati: assieme a una rappresentanza di bambini



Pranzi partecipati: da genitori e adulti (in primavera)

# Procedure in caso di segnalazioni

1)

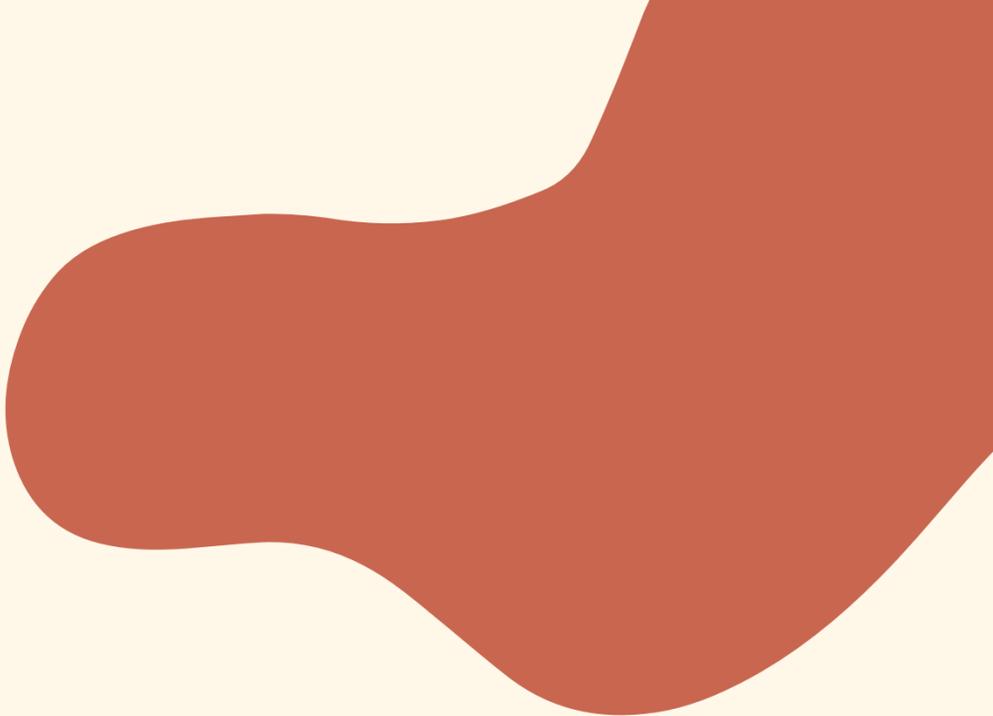


2)



3) [food@asbr.it](mailto:food@asbr.it)





**Grazie per la  
collaborazione**

