



COMUNE DI RAVENNA
AREA ISTRUZIONE E POLITICHE DI SOSTEGNO
Servizio Diritto allo Studio



RISTORAZIONE SCOLASTICA CONTROLLO DI QUALITA'

Anno scolastico 2013/2014

SCUOLE OGGETTO DELLE RILEVAZIONI:

**Nidi d'infanzia, Scuole per l'infanzia comunali e statali, Scuole primarie e
Scuole secondarie di 1° grado**



Considerazioni conclusive sul monitoraggio della ristorazione scolastica a.s. 2013/2014

Il Comune di Ravenna gestisce la ristorazione scolastica nei nidi, nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie e secondarie, tramite affidamento in appalto

I pasti erogati mediamente in un anno sono 1.200.000 – i pasti giornalieri circa 6.500.

Sulla base delle indicazioni dei LARN - Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti, emanati e aggiornati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana - delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e delle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna (a cura del Servizio Sanitario regionale), vengono formulate le tabelle dietetiche differenziate per fasce d'età e stabiliti i menù.

Nell'anno scolastico 2013/2014 sono stati introdotti, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, le tabelle dietetiche ed i menù predisposti dall'Asl di Ravenna, organizzati su una rotazione di sei settimane, mentre le tabelle dietetiche ed i menù per i bimbi dei nidi e delle scuole dell'infanzia sono predisposti dalle dietiste del Comune e autorizzati dall'Azienda Sanitaria.

Dalle verifiche effettuate dalle dietiste del Comune di Ravenna e dai risultati complessivi delle rilevazioni dei Panel d'Assaggio, si può sicuramente affermare che in linea di massima l'andamento di quest'anno scolastico è stato positivo per quanto riguarda la qualità dei prodotti proposti e le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in genere.

Sono state sperimentate tutte le ricette dei nuovi menù adottati da quest'anno nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado, lasciando alle cuoche libertà di scelta tra le varianti previste a seconda del gradimento. Buona risulta l'accettazione dei piatti unici, minore il gradimento delle preparazioni a base di legumi che comunque vengono somministrati, sia nella preparazione di polpette/crocchette, che come ingredienti dei primi piatti o in aggiunta alle insalate.

Il consumo del pesce e delle verdure è sempre un po' critico, per quanto possibile si cerca di variare sia nelle preparazioni che nella varietà del pesce proposto: merluzzo, sogliola, gamberi, che però da gennaio sono stati irrimediabili per le caratteristiche richieste riguardo alla provenienza e sono stati inseriti, in alternativa ai gamberi, gli anelli di calamaro con buoni risultati di gradimento.

La varietà di frutta e verdura è legata alla stagionalità e a volte è penalizzata per la mancata disponibilità sul mercato del prodotto biologico o a lotta integrata, a maggio si introducono pomodori, cetrioli e, se possibile, ravanelli e fragole.

Nell'ottica di promuovere la consapevolezza che frutta e verdura rappresentano un fattore fondamentale per la salute, anche quest'anno sono stati proposti alle scuole primarie e secondarie di 1° grado, in collaborazione con CAMST, laboratori di educazione alimentare con animazione in classe e attività manipolative in cucina, volti in particolare a favorire il consumo di frutta e verdura. Al progetto "A tutta frutta.. dal campo all'assaggio" hanno aderito 8 scuole primarie e 2 scuole secondarie di primo grado per un totale di 14 classi.

Resta ancora qualche criticità portata all'attenzione dell'Impresa che gestisce il servizio circa:

- il mancato assaggio da parte di alcune cuoche. In un caso: primaria S.P.Vincoli che produce anche per primaria Castiglione e materna di Madonna dell'Albero, si è rilevata anche la mancata percezione del gradimento che è stato a volte molto scarso, tanto da portare alla sostituzione nel mese di aprile della cuoca titolare;
- la modalità del servizio: a volte ancora difficoltà nell'individuare la giusta quantità da distribuire col risultato di rimanenze non giustificate;
- controllo delle temperature.

Non sono emerse criticità circa l'attuazione delle diete speciali: l'attenzione alla composizione dei prodotti e delle preparazioni è finora stata molto alta sia da parte dell'ufficio per gli acquisti che da parte delle cuoche per l'esecuzione; buono da parte delle cuoche l'approccio con le nuove diete per diabetici.

Migliore dello scorso anno è stato il gradimento dei piatti proposti in occasione della settimana dedicata ai prodotti e preparazioni del territorio (settimana Terra Madre Day) in collaborazione con Slow Food; sempre buono l'apprezzamento della settimana dedicata all'utilizzo di pasta Libera Terra.

Come richiesto, anche a seguito di rilevazioni negative espresse da genitori dei panel d'assaggio delle primarie di Piangipane e S.P.in Campiano, i pomodori pelati sono stati sostituiti con polpa di pomodoro (Piangipane) e la pizza viene ora impastata a mano (S.P.in Campiano).

Azioni di miglioramento previste:

- formazione del personale di servizio circa le modalità di porzionamento mediante indicazioni precise che devono essere fornite dalle cuoche;
- monitoraggio da parte dell'Azienda sia nei momenti di preparazione che di consumo con verifica costante delle temperature;
- ricerca circa la possibilità di introdurre alimenti diversi per assicurare una congrua variabilità, soprattutto per quanto riguarda pesce, frutta e verdura durante tutto l'anno scolastico;
- promozione del consumo di frutta e verdura mediante percorsi di educazione alimentare nelle scuole;
- sensibilizzazione delle famiglie circa l'importanza di sane e corrette abitudini alimentari.

RISULTATI DEL MONITORAGGIO A.S. 2013/2014

Le rilevazioni dei "panel d'assaggio" hanno dato il seguente risultato:

Soggetto	N. rilevazioni	Risultato "BUONO"
Genitori e insegnanti	6881 primo piatto	85 %
	6240 secondo piatto	86 %
Bambini/e scuole dell'infanzia	387	91 %
Bambini/e scuole primarie	260	69 %
Ragazzi/e scuole secondarie di 1°	196 primo piatto	42 %
	188 secondo piatto	39 %

F.to La Responsabile
Dott.ssa Rita Taroni

QUALITA' DEL PASTO

Compilatori : Dietiste del Servizio Diritto allo Studio

Scuole oggetto dei sopralluoghi	N° SCHEDE
nidi d'infanzia gestione diretta	16
nidi d'infanzia gestione esterna	10
scuole dell'infanzia	66
scuole primarie	74
scuole secondarie di 1° grado	13
Totale schede compilate	179

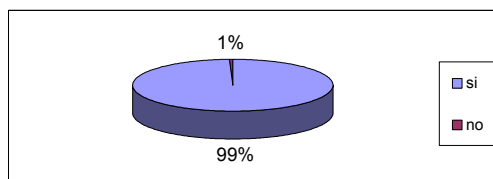
QUALITA' DEL PASTO	PRIMO		SECONDO	
	adeguato	inadeguato	adeguato	inadeguato
Presentazione	176	1	168	3
Sapore	173	3	162	9
Cottura	175	1	159	1
Temperatura	175	1	169	2
Gradimento dei bambini/ragazzi	164	10	140	26
Totale	863	16	798	41

QUALITA'	N°	%
ADEGUATA	1661	96,68
INADEGUATA	57	3,32
Totale	1718	100

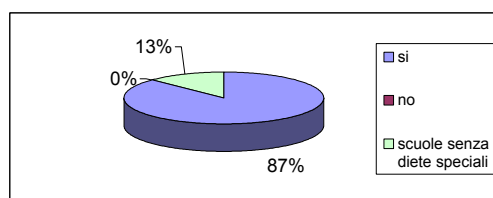
Dall'analisi delle dietiste risulta che oltre il **96%** dei pasti presenta una qualità adeguata sia sotto l'aspetto della presentazione, sapore, cottura, temperatura, sia per quanto riguarda il gradimento dimostrato dai bambini

Verifica menù e tabelle merceologiche

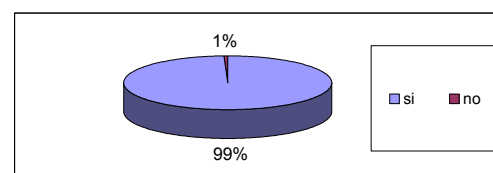
corrispondenza dei menù	N°	%
si	178	99,44
no	1	0,56
Totale	179	100



rispetto diete speciali	N°	%
si	156	87,15
no	0	0,00
scuole senza diete speciali	23	12,85
Totale	179	100



corrispondenza generi alimentari al capitolato	N°	%
si	178	99,44
no	1	0,56
Totale	179	100



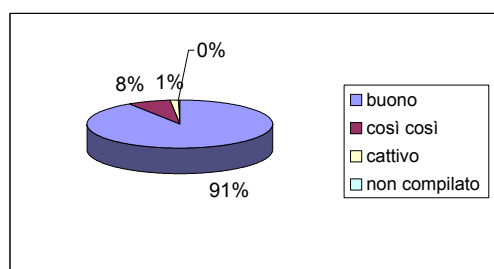
QUALITA' DEL PASTO

Compilatori: PANEL bambini scuole dell'infanzia, primarie e ragazzi delle scuole secondarie di 1° grado

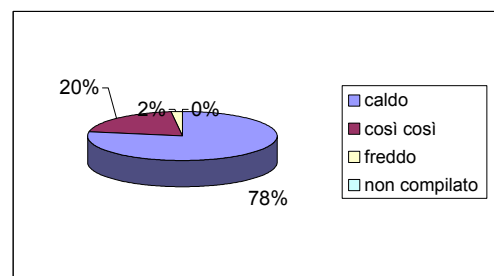
Sono state compilate complessivamente **387** schede dai bambini che frequentano l'ultimo anno delle scuole per l'infanzia, **260** schede dai bambini delle scuole primarie e **49** schede dai ragazzi delle scuole secondarie di 1° grado

Risultati Panel bambini/e delle scuole per l'infanzia

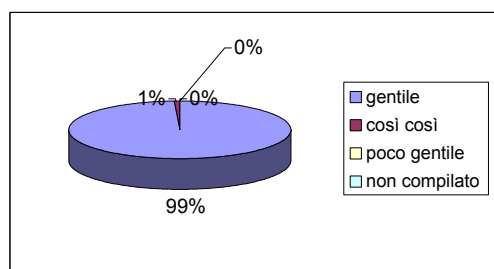
SAPORE DEL PASTO	N°	%
buono	351	90,70
così così	30	7,75
cattivo	5	1,29
non compilato	1	0,26
Totale	387	100



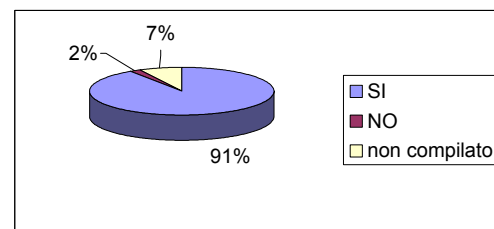
TEMPERATURA DEL PASTO	N°	%
caldo	301	77,78
così così	79	20,41
freddo	7	1,81
non compilato	0	0,00
Totale	387	100



IL PERSONALE E' GENTILE?	N°	%
gentile	384	99,22
così così	3	0,78
poco gentile	0	0,00
non compilato	0	0,00
Totale	387	100



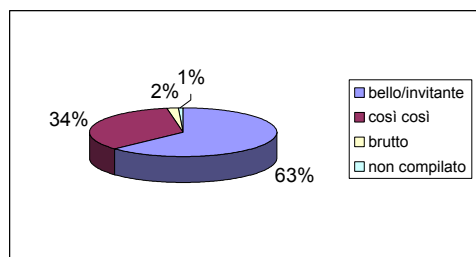
IL PASTO TI E' PIACIUTO?	N°	%
SI	350	90,44
NO	8	2,07
non compilato	29	7,49
Totale	387	100



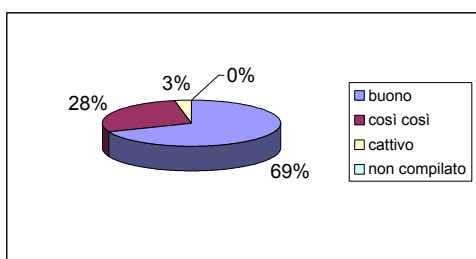
QUALITA' DEL PASTO

Risultati dei Panel Bambini/e scuole primarie

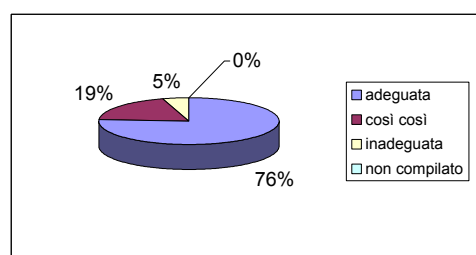
ASPETTO DEL CIBO ?	N°	%
bello/invitante	164	63,08
così così	89	34,23
brutto	5	1,92
non compilato	2	0,77
Totale	260	100



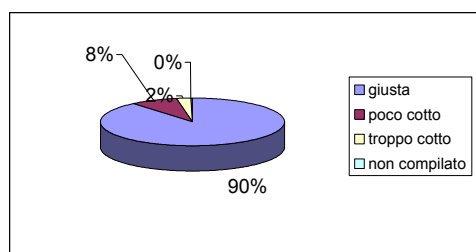
SAPORE DEL CIBO ?	N°	%
buono	179	68,85
così così	73	28,08
cattivo	8	3,07
non compilato	0	0,00
Totale	260	100



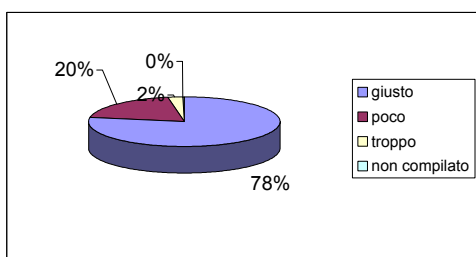
TEMPERATURA DEL CIBO ?	N°	%
adeguata	198	76,15
così così	50	19,23
inadeguata	12	4,62
non compilato	0	0,00
Totale	260	100



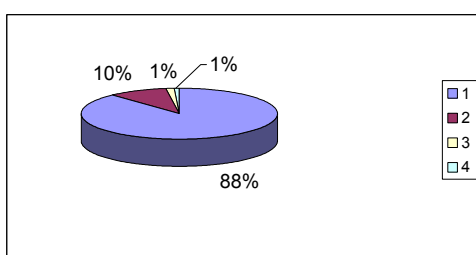
COTTURA DEL CIBO ?	N°	%
giusta	231	88,85
poco cotto	22	8,46
troppo cotto	6	2,31
non compilato	1	0,38
Totale	260	100



QUANTITA' DEL CIBO ?	N°	%
giusto	202	77,69
poco	51	19,62
troppo	6	2,31
non compilato	1	0,38
Totale	260	100



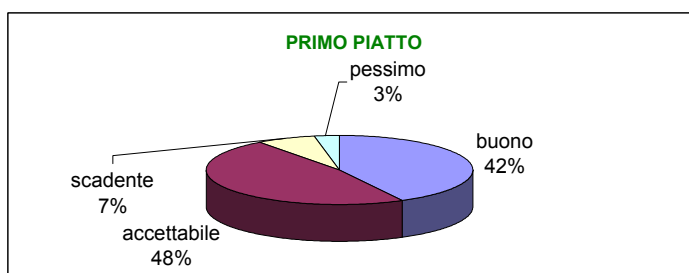
IL PERSONALE E' GENTILE?	N°	%
gentile	229	88,08
così così	25	9,62
poco gentile	4	1,54
non compilato	2	0,76
Totale	260	100



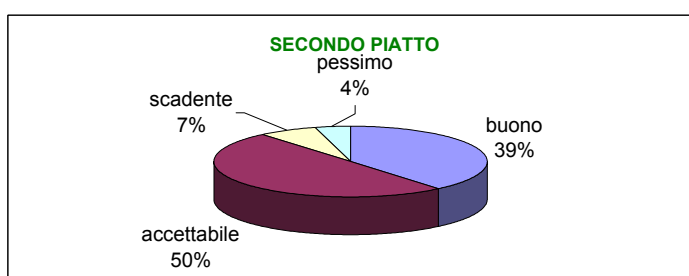
QUALITA' DEL PASTO

Risultati Panel Ragazzi/e scuole secondarie di 1° grado

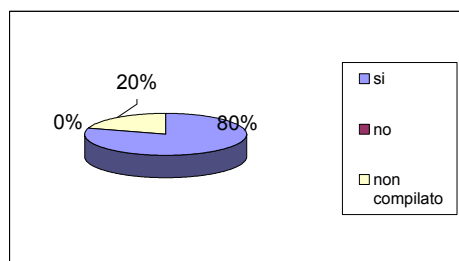
QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	22	23	2	2	49
sapore	17	28	3	1	49
cottura	24	20	3	2	49
temperatura	20	22	6	1	49
Totale	83	93	14	6	196



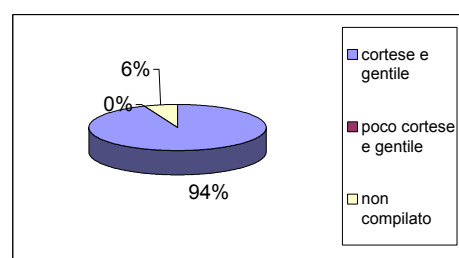
QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	19	24	3	2	48
sapore	18	22	6	2	48
cottura	19	23	2	2	46
temperatura	17	25	2	2	46
Totale	73	94	13	8	188



CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	39	79,59
no	0	0,00
non compilato	10	20,41
Totale	49	100



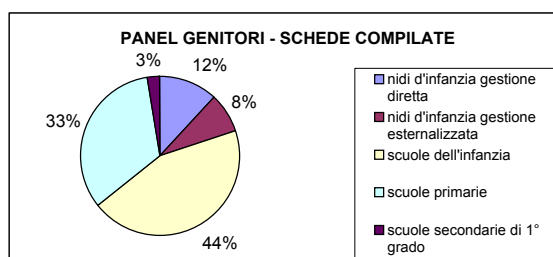
CORTESIA E GENTILEZZA DEL	N°	%
cortese e gentile	46	93,88
o cortese e gentile	0	0,00
non compilato	3	6,12
Totale	49	100



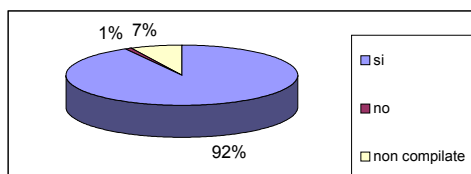
QUALITA' DEL PASTO

Risultati Panel Genitori

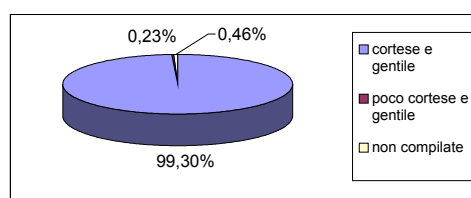
SCUOLE	N° SCHEDE COMPILATE
nidi d'infanzia gestione diretta	104
nidi d'infanzia gestione esternalizzata	68
scuole dell'infanzia	380
scuole primarie	288
scuole secondarie di 1° grado	22
Totale	862



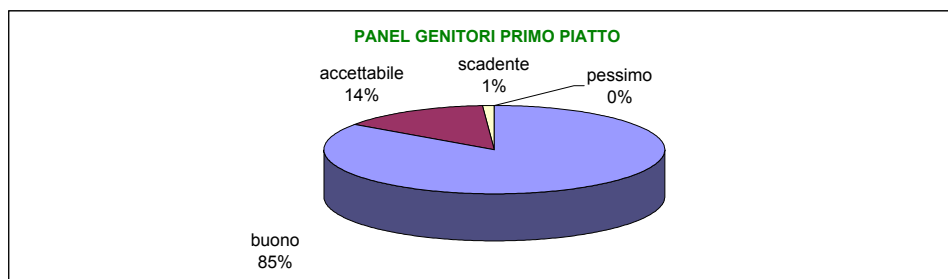
CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	792	91,88
no	8	0,93
non compilate	62	7,19
Totale	862	100



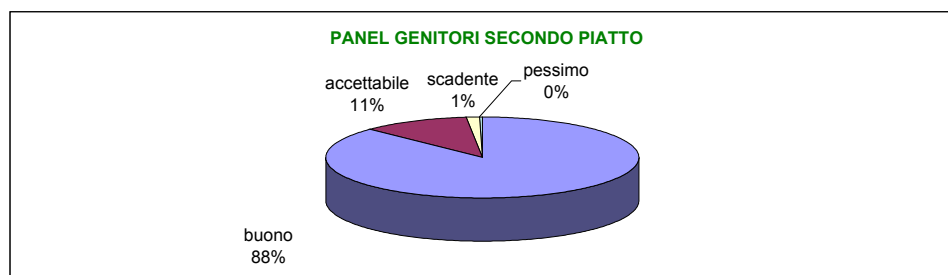
GENTILEZZA E CORTESIA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	856	99,30
poco cortese e gentile	2	0,23
non compilate	4	0,46
Totale	862	100



QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	757	112	1	0	870
sapore	718	129	20	0	867
cottura	739	113	14	1	867
temperatura	727	132	5	2	866
Totale	2.941	486	40	3	3.470



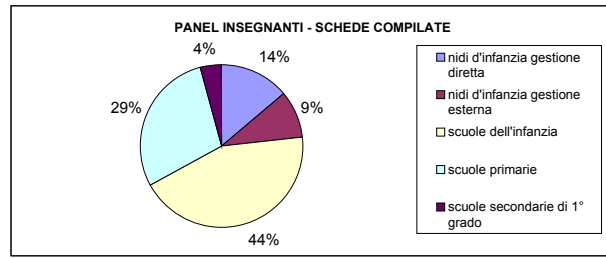
QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	742	78	15	1	836
sapore	690	118	15	3	826
cottura	692	62	8	4	766
temperatura	660	101	2	2	765
Totale	2.784	359	40	10	3.193



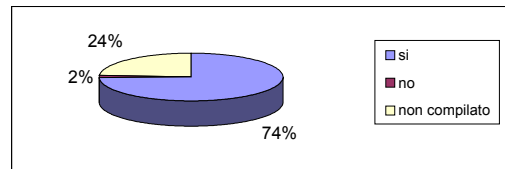
QUALITA' DEL PASTO

Risultati Panel Insegnanti

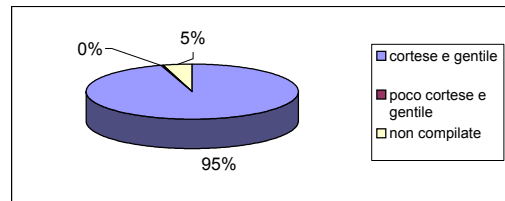
SCUOLE	N° SCHEDE COMPILATE
nidi d'infanzia gestione diretta	119
nidi d'infanzia gestione esterna	81
scuole dell'infanzia	376
scuole primarie	248
scuole secondarie di 1° grado	36
Totale	860



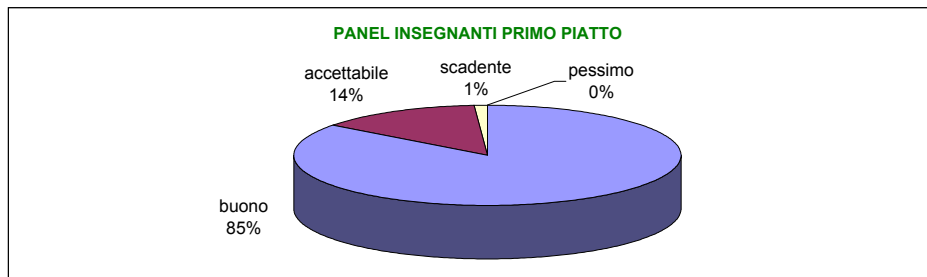
CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	642	74,65
no	13	1,51
non compilato	205	23,84
Totale	860	100



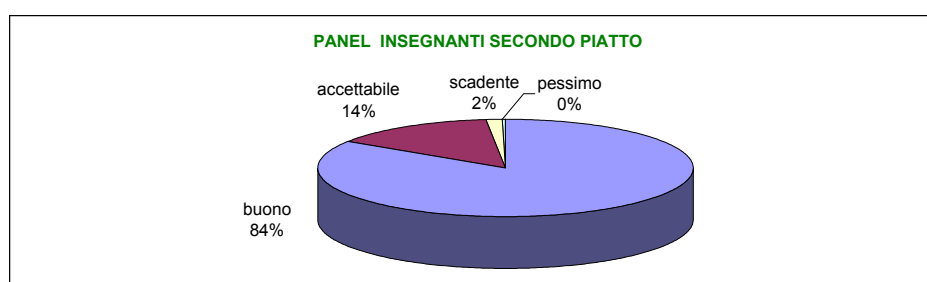
GENTILEZZA E CORTESIA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	820	95,35
poco cortese e gentile	1	0,12
non compilate	39	4,53
Totale	860	100



QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	740	113	3	0	856
sapore	717	116	17	3	853
cottura	729	113	9	1	852
temperatura	720	122	8	0	850
Totale	2.906	464	37	4	3.411



QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	674	115	7	0	796
sapore	644	124	22	2	792
cottura	631	87	8	4	730
temperatura	618	100	9	2	729
Totale	2.567	426	46	8	3.047

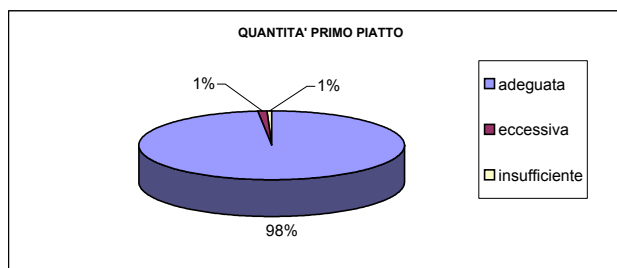


LA QUANTITA' DEL CIBO

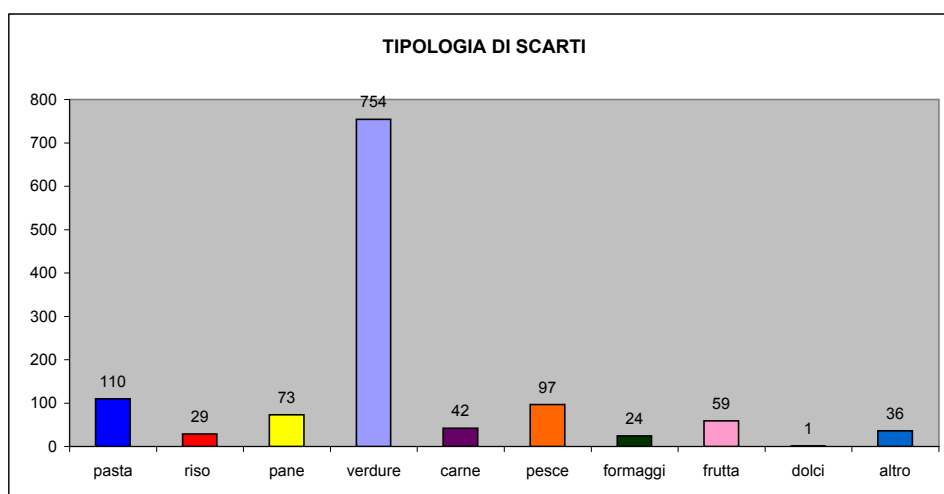
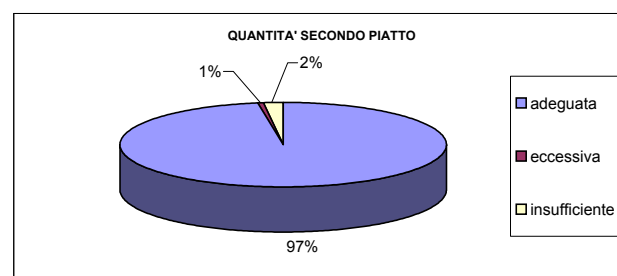
compilatori: PANEL Genitori, Insegnanti e Ragazzi

QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI		INSEGNANTI		RAGAZZI	
	PRIMO	SECONDO	PRIMO	SECONDO	PRIMO	SECONDO
adeguata	855	793	831	775	40	32
eccessiva	4	5	11	3	2	2
insufficiente	3	14	2	11	5	8
Totale	862	798	844	789	47	42

QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI + INSEGNANTI + RAGAZZI	
PRIMO	N°	%
adeguata	1.726	98,46
eccessiva	17	0,97
insufficiente	10	0,57
Totale	1.753	100



QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI + INSEGNANTI + RAGAZZI	
SECONDO	N°	%
adeguata	1.600	97,38
eccessiva	10	0,61
insufficiente	33	2,01
Totale	1.643	100



QUALITA' DEL SERVIZIO

Compilatori: Dietiste del Servizio Diritto allo Studio

SCUOLE	N° SCHEDE
nidi d'infanzia gestione diretta	17
nidi d'infanzia gestione esternalizzata	10
scuole dell'infanzia	64
scuole primarie	71
scuole secondarie di 1° grado	12
Totale	174

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	adeguato	parzialmente adeguato	inadeguato	totale
Pulizia locali cucine	168	2	0	170
Pulizia biancheria	170	0	0	170
Pulizia refettorio	170	0	0	170
Pulizia igiene personale	169	1	0	170
gentilezza/cortesia	169	0	0	169
Totale	846	3	0	849

GIUDIZIO	N°	%
adeguato	846	99,65
parzialmente adeguato	3	0,35
inadeguato	0	0,00
Totale	849	100

