

Comune di Ancona

U.O. Ristorazione scolastica - Assessore Tiziana Borini

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA



Il ristorante della scuola

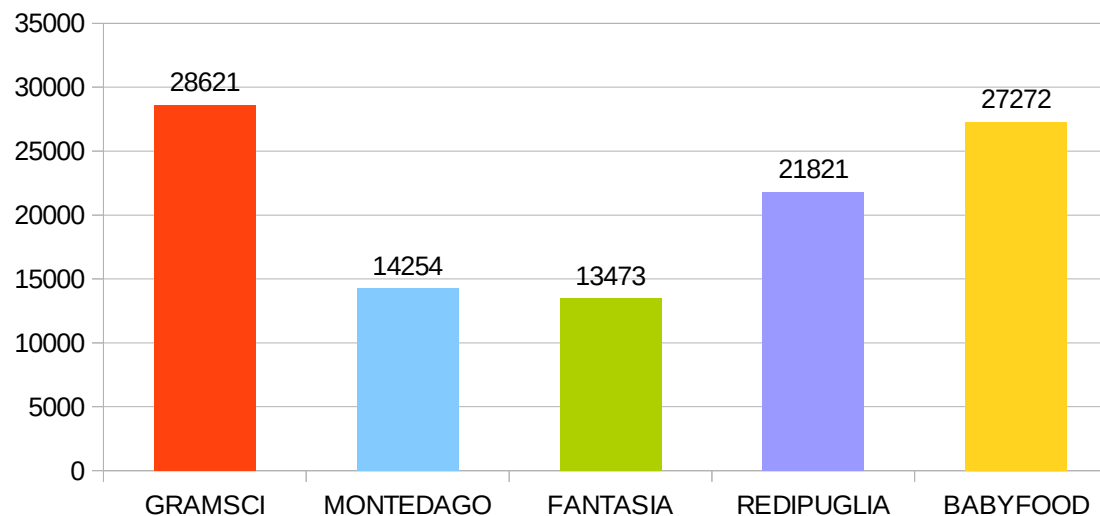
dal 19 settembre 2016 al 10 novembre 2016 presso i 5 centri cottura (BabyFood, Redipuglia, Gramsci, Fantasia, Montedago) ha confezionato i seguenti pasti:

- **Pasti bambini n. 98.289**
- **Pasti insegnanti n. 5.914**
- **Pasti personale n. 833**
(addetti centri cottura)
 - **Pasti straordinari (evento sismico) n. 405**

TOTALE N. 105.441

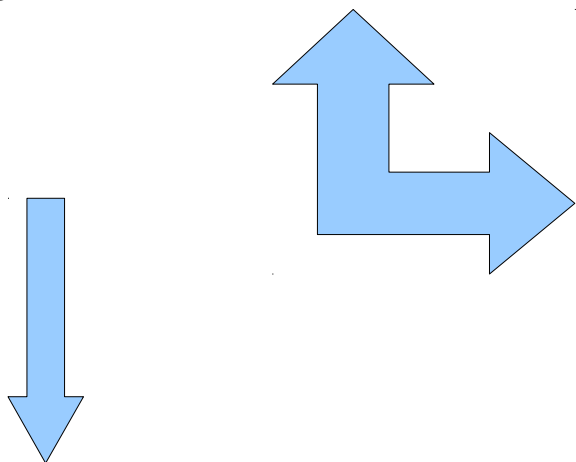
- centro cottura Gramsci n. 28.621
- centro cottura Montedago n. 14.254
- centro cottura Fantasia n. 13.473
- centro cottura Redipuglia n. 21.821
- centro cottura BabyFood n. 27.272

produzione pasti



U.O. ristorazione scolastica - 15.11.2016

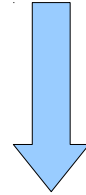
Seguendo
le tabelle nutrizionali
stagionali



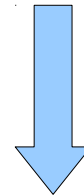
HACCP



- formulate sul modello della **dieta mediterranea, che**



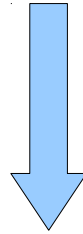
•Assicura un apporto adeguato di nutrienti



•Prevede alimenti salutarissimi, ma semplici, dunque graditi



•Riduce il rischio di obesità



•Svolge una prevenzione naturale verso le malattie legate allo stile alimentare squilibrato e tipico della società moderna

Riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità, la dieta mediterranea è famosa in tutto il mondo per il suo equilibrio di nutrienti e il giusto apporto calorico dei cibi.

Gli alimenti che caratterizzano questo regime alimentare sano e diffuso in Italia come nel resto del bacino del Mar Mediterraneo sono:

Gli alimenti della mediterranea



I PRODOTTI UTILIZZATI PER I PASTI A SCUOLA SONO PREVALENTEMENTE A DENOMINAZIONE E CERTIFICATI :

- ▶ PARMIGIANO REGGIANO DOP
- ▶ PROVOLONE VALPADANA DOLCE DOP
- ▶ ASIAGO DOP
- ▶ CASCIOTTA D'URBINO DOP
- ▶ PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
- ▶ PROSCIUTTO CRUDO DI CARPEGNA DOP
- ▶ PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA IGP
- ▶ BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
- ▶ CARNE BOVINA VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP
- ▶ **UOVA BIOLOGICHE**
- ▶ **LEGUMI SECCHI BIOLOGICI**
- ▶ ORTOFRUTTA FRESCA BIOLOGICA



Alcuni prodotti utilizzati sono a filiera corta, da produzioni locali (Regionali)

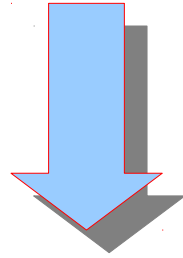
- **Carne suina fresca (arista)** – salumificio di Ortezzano (FM)
- **Carne bovina fresca IGP Carnimarche** – Amandola (AP)
- **Carni avicole nazionali fresche** – produttore di Cingoli (MC)
- **Uova di gallina in guscio** – produzione coop.va di Falconara M.ma



- **Pane e prodotti da forno** – produttore di Passo di Treia (MC)
- **Pasta e pastina di farro** – produttore di S. Lorenzo in Campo (PU)
- **Olio extra vergine di oliva 100% italiano** – produttore di Terni
- **Miele** – Coop.va Apicoltori Marchigiani
- **Biscotti frollini** – produttore di Ancona
- Formaggio (**Casciotta d'Urbino**) –
produttore PU



LE TABELLE NUTRIZIONALI
primavera/estate ed autunno/inverno,
articolate su 5 settimane



Prevedono **piatti semplici**: i bambini non gradiscono pietanze elaborate, a differenza degli adulti

Le pietanze che riscuotono maggior gradimento tra i commensali della mensa scolastica sono: la pasta con pomodoro e basilico, la pasta con olio extra vergine e parmigiano reggiano, il petto di pollo alla salvia, il passato di legumi con i crostini di pane, la bruschetta con olio extra vergine di oliva.

- Dal febbraio 2016 l'attività di verifica e validazione delle tabelle nutrizionali per le mense scolastiche è svolta dall' ASUR Marche Area Vasta 2 , precisamente dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Fabriano, come disposto dal Direttore del SIAN di Ancona.



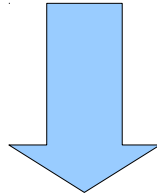
Ministero della Salute: Linee guida del 06 febbraio 2015

Nel confezionamento dei pasti per la mensa si sta prestando particolare attenzione anche a quanto previsto dalla normativa indicata, relativa alla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalla collettività, nel caso di specie ai bambini utenti delle mense scolastiche.



L'Amministrazione ha valutato che l'alimentazione proposta ai bambini nelle mense scolastiche

deve essere:



→ **BUONA PER LA SALUTE**

→ **BUONA PER L'AMBIENTE**

→ **BUONA PER IL MONDO**

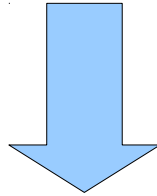
e

→ **buona per**



L'Amministrazione ha valutato che l'alimentazione proposta ai bambini nelle mense scolastiche

deve essere:



→ **BUONA PER LA SALUTE**

→ **BUONA PER L'AMBIENTE**

→ **BUONA PER IL MONDO**

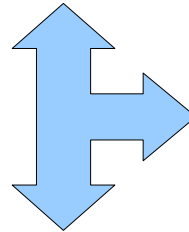
e

→ **buona per**



Riscoprire il gusto dei cibi e

- **Favorire e sviluppare
un corretto stile di
vita**



Per

- **Scelte responsabili
dei cibi con i quali
ci alimentiamo**

- **Come ?**



MONITORAGGIO E CONTROLLI

Dall'avvio del servizio di mensa ad oggi su questi pasti prodotti sono stati effettuati controlli ed esami ispettivi visivi sulle derrate utilizzate, sulle procedure di lavorazione, sui pasti confezionati, con verifica anche del gradimento da parte dei commensali.



Verifica della qualità

La **qualità** viene controllata e monitorata costantemente attraverso:

- **Controlli interni:** esami ispettivi-visivi e sensoriali, controlli organolettici, rilievi quantitativi
- **Controlli esterni:** esami chimici, fisici, microbiologici, organolettici

Qualità degli alimenti e delle preparazioni erogati a scuola

La *qualità* dei prodotti (misurata e misurabile) è espressamente indicata nel capitolato di appalto per la fornitura di derrate.

Per **qualità** si intende:

- qualità igienica
- qualità nutrizionale
- qualità edonistica o organolettica
- qualità di servizio

Controlli interni:

(dal 19 settembre al 10 novembre)

- **DERRATE n. 27**
 - **PRODUZIONE
(centri cottura) n. 4**
 - **OFFICES n. 11**
- n. 42

Questionari di qualità

- Questionari somministrati a **46 scuole** e n. 56 sezioni nel periodo marzo/aprile 2016
 - **n. 30 scuole infanzia** (utenti 4-5 anni)
 - **n. 16 scuola primaria tempo pieno e prolungato** (classe terza)

hanno coinvolto

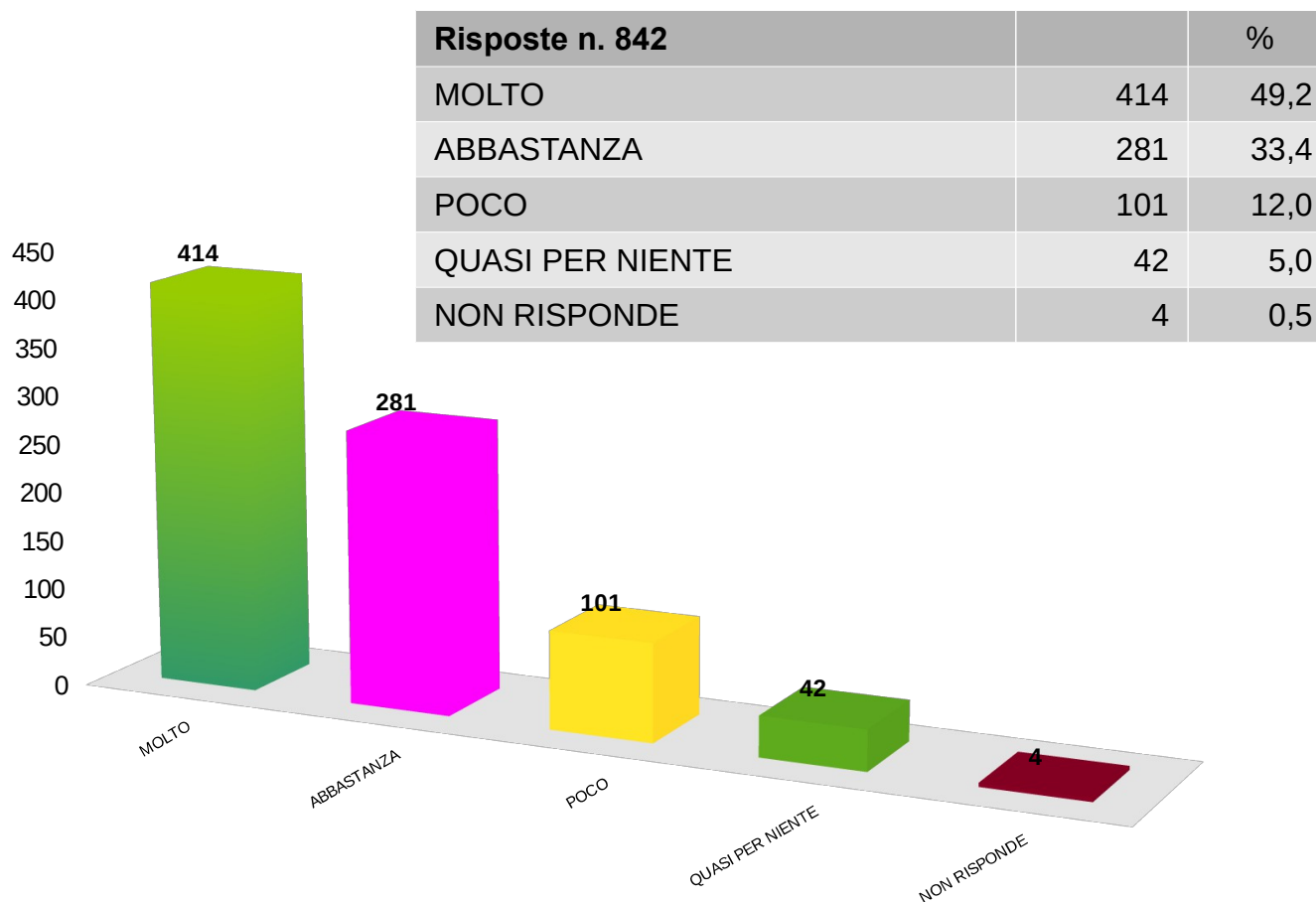


- **n. 989 bambini**
sono pervenute n. 842 risposte pari all' 85,13%
- **n. 989 genitori**
sono pervenute n. 735 risposte pari al 74,31%
- **n. 110 insegnanti**
sono pervenute n. 108 risposte pari al 98.18%



Questionario per bambini

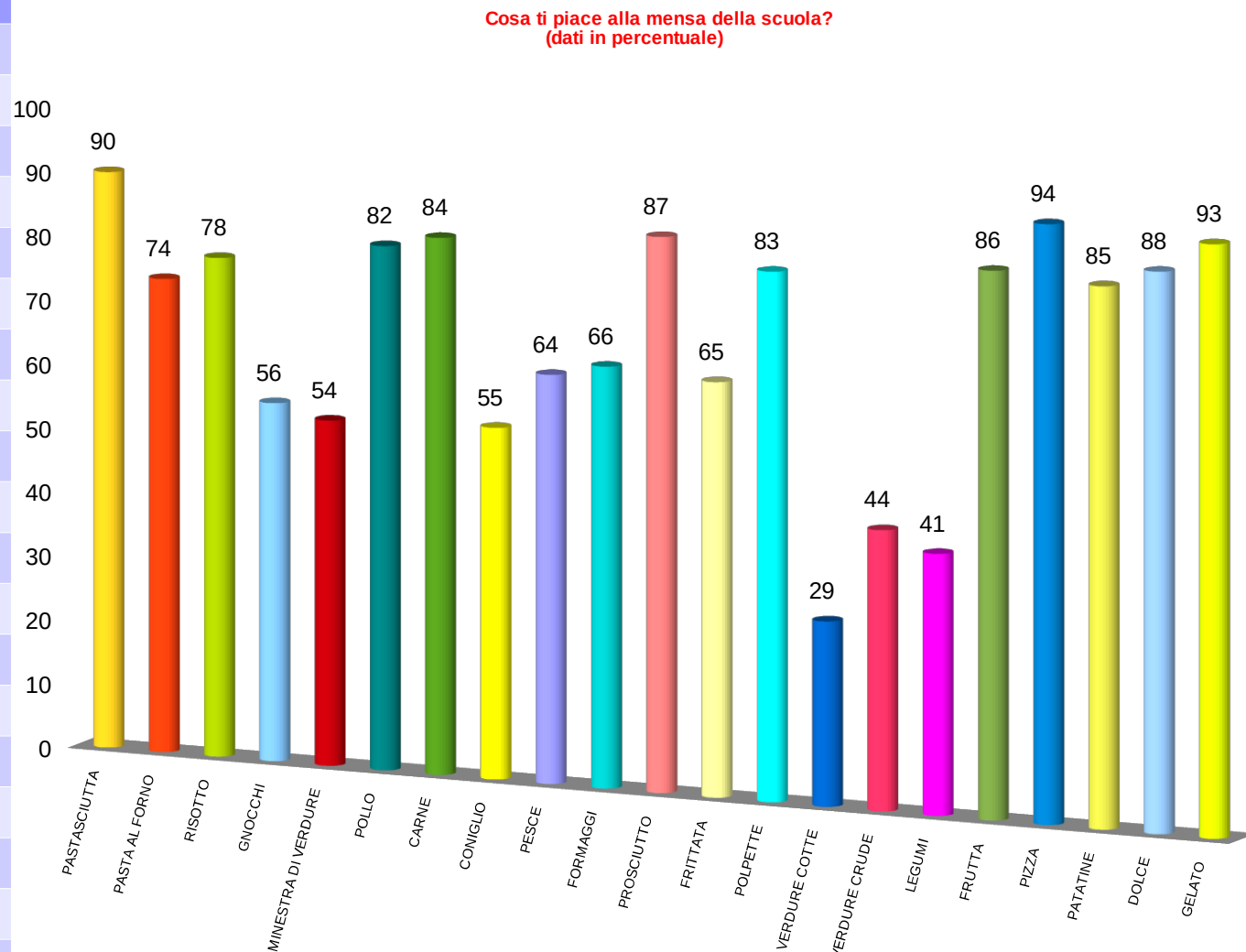
DOMANDA 1: “Ti piace mangiare a scuola?”



Questionario per bambini

DOMANDA 5: “Cosa ti piace alla mensa della scuola?”

Risposte n. 842	Mi piace	%
PASTASCIUTTA	758	90
PASTA AL FORNO	626	74
RISOTTO	653	78
GNOCCHI	474	56
MINESTRA DI VERDURE	453	54
POLLO	691	82
CARNE	707	84
CONIGLIO	462	55
PESCE	543	64
FORMAGGI	554	66
PROSCIUTTO	735	87
FRITTATA	546	65
POLPETTE	696	83
VERDURE COTTE	240	29
VERDURE CRUDE	373	44
LEGUMI	343	41
FRUTTA	723	86
PIZZA	793	94
PATATINE	716	85
DOLCE	742	88
GELATO	779	93

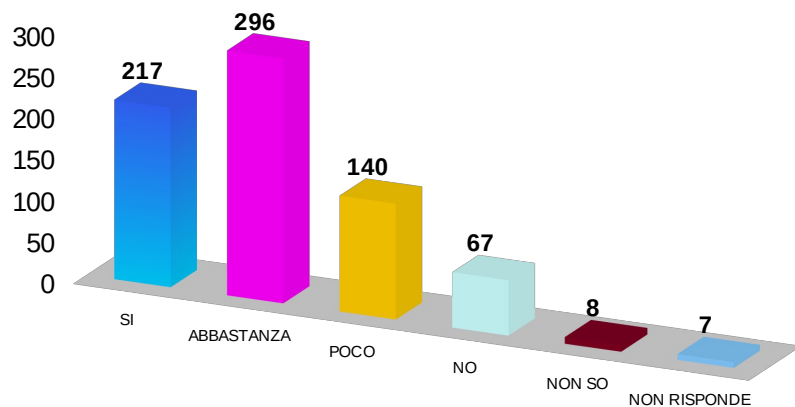


U.O. ristorazione scolastica - 15.11.2016

Questionario per genitori

DOMANDA 6: “Si ritiene soddisfatto del gradimento dei pasti riferito da suo figlio?”

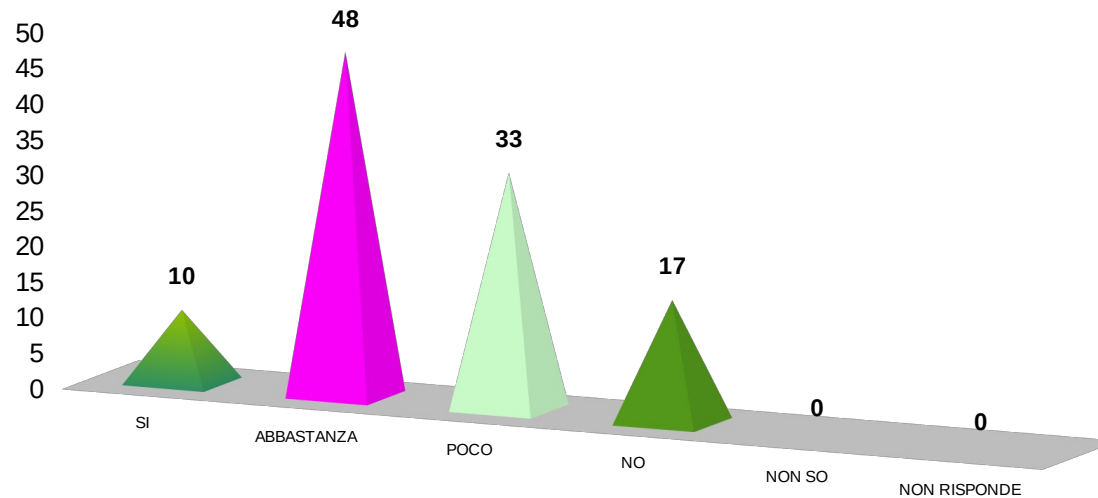
Risposte n. 735		%
SI	217	29,5
ABBASTANZA	296	40,3
POCO	140	19,0
NO	67	9,1
NON SO	8	1,1
NON RISPONDE	7	1,0



Questionario per insegnanti

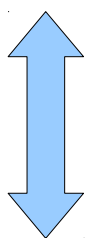
DOMANDA 3: “Ritiene che la varietà dei menu proposti sia soddisfacente?”

Risposte n. 108		%
SI	10	9,26
ABBASTANZA	48	44,44
POCO	33	30,56
NO	17	15,74
NON SO	0	0,00
NON RISPONDE	0	0,00



OBIETTIVI che ci eravamo dati:

(alla fine del precedente anno scolastico)

- EROGAZIONE FRUTTA A FINE PASTO
 - INTRODUZIONE DI UOVA BIOLOGICHE
 - EROGAZIONE DI PASTI CONFEZIONATI CON PRODOTTI A FILIERA CORTA NELL'ARCO DEL MESE
 - PASTI SOCIALI
 - CONTENIMENTO SPRECHI/CONSUMI
- 
- MIGLIORAMENTO DELLO STILE DI VITA

La scuola dovrebbe essere come volano per l'Educazione alla Salute e al Benessere

Non c'è dubbio che una corretta alimentazione e un giusto rapporto con il cibo nel periodo della crescita costituiscono il fondamento per una vita sana anche in età adulta.

La scuola si rivela essere il luogo privilegiato per una efficace Educazione Alimentare ricordando che affinché l'Educazione Alimentare sia efficace c'è necessità di un approccio sistemico. Deve esserci sinergia tra tutte le componenti:

- genitori
- bambini
- scuola/insegnanti
- adulti che si occupano della mensa

E' questa una importante sfida!



U.O. ristorazione scolastica - 15.11.2016




 Comune di Ancona
 Assessorato alle Politiche Educative



IO DECORO
 ANCONA
 E TU?

www.comune.ancona.gov.it



C.C. MONTEDAGO

Mensù settimanale dal 14/11 al 18/11/2016

	Primo	Secondo	Terzo
Lunedì	Pasta al pomodoro	Cacciata d'Ulivo	Insalata
Martedì	Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro	Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro	Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro
Mercoledì	Pasta al ragù di manzo	Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro	Torta di carne
Giovedì	Risotto al pomodoro	Arrosto di vitello di Jona	Carne al sughero
Venerdì	Pasta con sugo di polpa di pomodoro	Sformato di pesce	Zucchine ripiene

U.O. ristorazione scolastica - 15.11.2016



grazie per l'attenzione

