

SINTESI ARGOMENTI TRATTATI NELLE RIUNIONI CON I COMITATI MENSA

Si consiglia la lettura dell'intero documento per trovare risposte a domande ricorrenti.

02/02/16

CENTRO COTTURA REDIPUGLIA SCUOLE: APORTI, CASA DEI BAMBINI, MAZZINI, REDIPUGLIA, VERNE, GARIBALDI, FAIANI, MONTESSORI

CRITICITA' SEGNALATA	PROPOSTA AVANZATA	RISPOSTE TECNICI
SC. PRIM. FAIANI		
	Usare i questionari preparati dai genitori	Si utilizzeranno questionari predisposti dagli uffici che terranno conto anche di quelli proposti dai genitori
Scarso gradimento in particolare di secondi e contorni		Dai protocolli di controllo pervenuti all'ufficio a firma dei rappresentanti dei vari Comitati Mensa la situazione appare eterogenea
Eccessivo scarto		Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione. I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
Tabelle nutrizionali inadeguate		Circa le tabelle nutrizionali non si inventa nulla ma si fa riferimento alle linee di indirizzo dei LARN per avere un menù equilibrato diviso per fasce d'età, cercando di variare quanto più possibile la dieta sul modello della dieta mediterranea, nel rispetto della stagionalità dei prodotti. L'equilibrio nutrizionale è settimanale e mensile. Le preparazioni sono fatte nella stessa giornata dell'utilizzo. Non si ricicla nulla
Mensa affrettata		Si provvederà a verifica della situazione presso la Scuola Faiani/Garibaldi. Dove ha luogo il doppio turno di mensa si può creare la necessità di maggiore velocità nel consumo del pasto. Viene sempre raccomandata la massima puntualità nell'accompagnare i bambini a tavola per una migliore organizzazione con la collaborazione degli insegnanti

I bambini che quest'anno sono in prima mangiano tutto, sono curiosi, assaggiano. Il gradimento dei vari menù dipende dalle classi, alcuni anni va meglio, altri peggio (INSEGNANTE)		
Merende da casa a volte troppo nutrienti		Nel questionario si è considerato anche il tema delle merende che i bambini portano da casa
	Piatto unico	Anni fa è stato sperimentato il piatto unico ma con scarso successo
Quota fissa della tariffa molto diversa fra scaglioni di reddito confinanti	Ridurre la quota fissa, in altri Comuni non è prevista	Per quanto riguarda le tariffe del servizio mensa, Ancona ha una tariffa intermedia fra quelle dei Comuni limitrofi e il 60-70% del totale della spesa del pasto è coperto dal contributo delle famiglie, il resto è a carico dal Comune. Si sta lavorando a una ridefinizione delle tariffe
	Sia servita frutta ogni giorno	La proposta potrà essere accolta in sede di rinnovo della gara d'appalto per l'acquisto delle derrate alimentari (in via di predisposizione)
SC. PRIM. MONTESSORI		
Minore gradimento dei pasti dopo il cambio di Centro Cottura		
Carne poco cotta		Si farà una verifica urgente
Cibi freddi		Si farà una verifica della situazione. La temperatura dei cibi viene sempre misurata. Tale criticità può essere dovuta al fatto che a volte talune classi arrivano in ritardo a mensa, soprattutto laddove i bambini mangiano con il doppio turno
Pasta troppo o poco salata		
	Menù vegetariano	Su richiesta dei genitori interessati vengono già predisposte diete particolari per patologie, per scelte etiche/ideologiche (menù vegetariano e vegano), e per motivazioni religiose
	Variare la dieta in bianco	
SC. INF. CASA DEI BAMBINI		
Carne poco cotta		Si farà una verifica urgente
Pasta al sugo rosso troppo frequente		
	Passare la zuppa di legumi	Il passato di legumi è già presente nei menù

Lenticchie dure		
SC. INF. VERNE		
	Usare meglio e di più il report per avere info utili	Si leggono sistematicamente i rapporti forniti dai genitori che visitano le mense e i Centri Cottura, ma si invita a fare segnalazioni telefonicamente nel momento di osservazione delle criticità in modo che per quanto possibile gli operatori del Nucleo di Controllo possano verificare nell'immediato e intervenire sulle eventuali problematiche
Non sempre prodotti a km 0. Non sempre prodotti di filiera italiana		Nell'attuale capitolato non tutti i prodotti devono essere a Km 0. Alcuni provengono da zone FAO
Primi molto abbondanti		
Secondi poco abbondanti		
Porzioni piccole per gli insegnanti		
	Sottoporre i questionari una prima volta e poi di nuovo dopo un certo periodo	La proposta può essere accolta
Sui menù non c'è scritto se il prodotto usato è fresco o congelato		E' scritto in calce alle tabelle nutrizionali (tabella merceologica)

CENTRO COTTURA MONTELAGO

SCUOLE ASPIO, GINESTRA, LA GIOSTRA, MANZOTTI, PETER PAN, PINOCCHIO, PASSO VARANO, LA GABBIANELLA, FALCONE TEMPO PROLUNGATO, COLLODI TEMPO PROLUNGATO

<i>CRITICITA' SEGNALATA</i>	<i>PROPOSTA AVANZATA</i>	<i>RISPOSTE TECNICI</i>
SC. INF. MANZOTTI		
Vengono servite troppe patate, quasi ogni giorno		Si erogano patate o insieme ad altra verdura o come ingrediente (dunque in quantità controllata)
la qualità del pesce sembra peggiorata, emana cattivo odore e i bambini lo rifiutano		Si è già provveduto a controllare il pesce ed è stato verificato che lo stesso emana odore solo al momento dell'apertura dei contenitori e poi l'odore svanisce. Inoltre, si è visto in passato che continuando a proporre il pesce, il gradimento dello stesso aumenta nel tempo
molto spesso le verdure		Non è possibile gestire alcuni tipi di verdura fresca in quanto si utilizzano quintali di

sono congelate anche se di stagione		prodotto (es. spinaci)
pochissimi legumi e cereali, mentre carni e insaccati sono presentati più volte a settimana		gli insaccati (prosciutto cotto o crudo o bresaola) sono somministrati 1 volta a settimana in porzione ridotta perché abbinati al formaggio
	Servire uova biologiche	Il nuovo appalto in via di definizione prenderà in considerazione la proposta
	Rispetto agli sprechi, facciamo la proposta di alternare la tempistica dei piatti: ad esempio si potrebbe un giorno distribuire prima il primo piatto e poi il secondo e il giorno successivo fare il contrario	La Dietista propone di sperimentare, in scuole individuate, la somministrazione di primo e secondo con tempistica inversa (entro aprile sarà avviata una sperimentazione del contorno servito per primo presso scuole Manzotti e Peter Pan)
SC. INF. LA GINESTRA		
presenza di ragnatele, già segnalata, che credo sia già stata risolta		E' già stata effettuata una pulizia più approfondita
a volte i cibi arrivano freddi mentre devono essere almeno tiepidi		Sarà effettuata una verifica delle temperature (già fatta)
i sughi sono caldi, gli altri cibi freddi		Sarà effettuata una verifica delle temperature (già fatta)
negli office non ci sono strumenti per verificare il peso della porzione di ogni bambino		Ogni struttura deve avere una bilancia. Si provvederà a rifornire i Centri che ne risultassero sprovvisti.
la frutta viene sbucciata tutta insieme la mattina, così quella che poi non viene mangiata finisce per essere buttata	proponiamo di acquistare frutti più piccoli e magari, se possibile, distribuirne ai bambini uno durante la mattina e uno nel pomeriggio, o di non sbuciarli tutti assieme	La frutta è biologica e può essere consumata con la buccia ma viene sbucciata per venire incontro alle esigenze e abitudini dei bambini più piccoli. L'ufficio è comunque disponibile a valutare ed accogliere eventuali richieste alternative che venissero formalizzate dai singoli Comitati Mensa
Apprezzo gli sforzi finalizzati		Si leggono sistematicamente i rapporti forniti dai genitori che visitano le mense e i

a migliorare il servizio, va bene anche usare il questionario, anche se c'è già uno strumento utile: il report firmato al momento della visita da parte dei rappresentanti dei Comitati Mensa		Centri Cottura, ma si invita a fare segnalazioni telefonicamente nel momento di osservazione delle criticità in modo che per quanto possibile gli operatori del Nucleo di Controllo possano verificare nell'immediato e intervenire sulle eventuali problematiche
I bambini piccoli mangiano poca verdura cruda (ad esempio non mangiano i finocchi crudi), mentre gradiscono di più la verdura cotta	Si chiede di somministrare i finocchi cotti	Già vengono presentate verdure cotte e crude nello stesso giorno
Non riguarda le mense ma segnalo che occorrono due bandiere nuove davanti alla scuola		
SC. INF. PETER PAN		
Non ho rilevato criticità: ho assaggiato la pasta, il sugo, la frittata, lenticchie e ciambelline e tutto era molto buono (Genitore)		
Le maestre hanno invece rilevato un calo delle quantità, soprattutto per quanto riguarda la pasta, per cui danno ai bambini delle porzioni più piccole in modo da poterne ridare a chi chiede il bis e che i fagiolini sono poco graditi, forse perché congelati e per questo poco appetibili		Le porzioni dei carboidrati sono lievemente diminuite perché le Organizzazioni deputate a questo rilevano che i bambini fanno poca attività fisica sistematica (poca ma tutti i giorni). La quantità di pasta non è stata diminuita.
SC. INF. PINOCCHIO		
non ho rilevato alcuna		

criticità		
i fagiolini non sono graditi	Propongo di preparare meno verdura	
alcuni pasti arrivano freddi		Sarà effettuata una verifica delle temperature
	Propongo di abbinare cibi allettanti a quelli che in genere non piacciono	
	propongo che non venga dato il ripasso del primo piatto. Noi facciamo così (INSEGNANTE)	
SC. INF. LA GABBIANELLA		
tutto ok, cibo caldo, frittata buona e calda, cucina pulitissima		
abbiamo un problema strutturale: i refettori sono aperti, con contigua zona lavaggio e corridoio	separare il refettorio dal corridoio e spostare la zona lavaggio, eventualmente anche con soluzioni d'arredo	l'Assessore ha verificato personalmente la criticità e cercherà di risolverla con i tecnici
	per quanto riguarda le verdure gettate propongo di mascherarle in altri piatti	
vorrei chiedere di non dare, se è possibile, il gelato come merenda alla mattina		
SC. INF. LA GIOSTRA		
da noi va tutto bene. Abbiamo segnalato che ci sembravano essere servite molte proteine e la questione è già stata affrontata e risolta		
Personalmente sarei felice se venissero distribuiti più cereali e più legumi, ma se devo portare il pensiero di		Circa le tabelle nutrizionali non si inventa nulla ma prendo da linee di indirizzo dei LARN per avere un menù equilibrato diviso per fasce d'età, livello di attività fisica che fanno, cercando di variare quanto più possibile la dieta sul modello della dieta mediterranea, nel rispetto della stagionalità dei cibi.

tutti i genitori direi che va tutto bene		<p>Puntiamo sul rispetto delle porzioni perché cerchiamo di far mangiare di tutto ai bambini.</p> <p>Il bilanciamento dei nutrienti è giornaliero ma in particolare settimanale e mensile, secondo il range di valori dovuto.</p> <p>Il bambino dovrebbe comunque assaggiare tutto.</p> <p>I prodotti di partenza sono di qualità e inoltre vengono eseguiti molti controlli durante la filiera produttiva fino al piatto del bambino.</p> <p>I pesi vengono presi al netto e al crudo</p>
io vorrei soprattutto che fosse salvaguardata la funzione educativa del pasto, ad esempio evitando il più possibile gli sprechi	Per questo sarei anche disposta a portare a casa del cibo avanzato (per darlo agli animali domestici)	<p>Occorre sempre preparare una percentuale di cibo in più, nel caso in cui ci siano piccoli incidenti (caduta di un piatto etc).</p> <p>Si sta ragionando su come evitare lo spreco di cibo "pulito", cioè non ancora impiattato, ad esempio distribuendo prime porzioni più piccole e poi dando una seconda porzione a chi la chiede.</p> <p>Inoltre saranno proposti progetti di educazione alimentare e non-spreco per la scuola primaria.</p>
ALTRO GENITORE		
rilevo che vengono dati pochi legumi e troppe proteine animali	io faccio il sugo frullandoci dentro parecchi fagioli, o faccio la frittata con la farina di ceci...	La Cuoca riferisce che nel Centro Cottura già si fa, ma non possiamo metterne troppi, altrimenti il sugo non sarebbe gradevole
	suggerisco di alternare le farine bianche con quelle integrali	La Dietista ritiene più idonee le farine semi-integrali, perché quelle pienamente integrali inibiscono l'assorbimento del ferro
		La Cuoca invita tutti i genitori a venire a visitare il Centro Cottura
	io suggerisco di provare a dare prima il contorno e poi il primo e il secondo	La Dietista propone di sperimentare, in scuole individuate, la somministrazione di primo e secondo con tempistica inversa (entro aprile sarà avviata una sperimentazione del contorno servito per primo presso scuole Manzotti e Peter Pan)
	si può provare in questo modo per le verdure che non piacciono...	
	Ma se presentiamo ai bambini, che arrivano a mensa affamati, solo una porzione di verdure, roviniamo il momento del pasto. Se si vuole fare questa sperimentazione io	

	propongo di dare per primo il contorno insieme al secondo e poi il primo (INSEGNANTE)	
		Si conclude ringraziando tutti i presenti e invitandoli nuovamente a segnalare tempestivamente eventuali criticità per consentire un intervento immediato

03/02/16

CENTRO COTTURA GRAMSCI

SCUOLE ALBA SERENA, GRAMSCI, GRILLO PARLANTE, LA SIRENETTA, ALIGHIERI, DON MILANI, ELIA, MARINELLI, MERCANTINI
TEMPO PROLUNGATO

CRITICITA' SEGNALATA	PROPOSTA AVANZATA	RISPOSTE TECNICI
SC. PRIM. DON MILANI		
Ciambella con anice		L'anice era riportato in etichetta pur essendo presente in percentuale inferiore all'1% come accertato dal panificio. Il prodotto comunque non è stato erogato ma destinato alla mensa del povero
Frutta scarsa		Siamo alla vigilia del nuovo appalto per la fornitura delle derrate alimentari per cui potremo tenere maggiormente presente le vostre richieste in tal senso.
Troppi carboidrati		I carboidrati possono sembrare troppi quando di secondo viene data la pizza, ma non si tratta di una pizza al piatto ma solo di un piccolo pezzetto che viene dato al posto del pane. Se ci sono le patate o l'uovo negli ingredienti non è come se venissero serviti tali e quali, sono presenti nella dose di 1/25
Scarti eccessivi	Servizio a self-service	Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione. I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
SC. INF. ALBA SERENA		
	Eliminare prosciutto crudo e bresaola perché salati e	Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di

	pericolosi. Eliminare uovo perché poco appetibile	vista nutrizionale
	Frutta tutti i giorni	Il nuovo appalto in via di definizione prenderà in considerazione la proposta
Spreco eccessivo		Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione. I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
SC. PRIM. MERCANTINI		
Mancato rispetto del menù		Può capitare che il menù non venga seguito quando, a titolo precauzionale, viene sospesa la somministrazione di alimenti che allo "confezionamento" destano anche il benché minimo sospetto o non sembrano conformi a quanto previsto. I Centri Cottura sono dotati di prodotti alternativi che consentano una immediata sostituzione degli alimenti ritenuti non adeguati.
	Frutta e verdura fresche	Già vengono somministrate frutta e verdura fresche. Non è possibile gestire alcuni tipi di verdura fresca in quanto si utilizzano quintali di prodotto (es. spinaci)
	Eliminare il dolce a fine pasto	
SC. INF. GRAMSCI		
Non ci sono tovaglioli		La richiesta è stata fatta anche dalle scuole Piaget (Corso Amendola) e Alba Serena. Alcune scuole invece hanno rifiutato espressamente ulteriori tovaglioli di carta, per diversa scelta educativa degli insegnanti. Comunque su richiesta possono essere forniti
	Eliminare spaghetti	Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di vista nutrizionale
	Eliminare il pesce eccetto le polpette di pesce e i bastoncini	Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di vista nutrizionale
SC. PRIM. MARINELLI		
L'office ha poco olio per condire		
	Uova biologiche	Il nuovo appalto in via di definizione prenderà in considerazione la proposta
	Pesce fresco	(La somministrazione del pesce fresco è stata ripresa dal 18/02/16)

CENTRO COTTURA FANTASIA

SCUOLE FANTASIA, SABIN, VARANO, VERBENA, MAGGINI, SAVIO TEMPO PROLUNGATO

CRITICITA' SEGNALATA	PROPOSTA AVANZATA	RISPOSTE TECNICI
SC. INF. VARANO		
Non ci sono problemi		
	Pesce fresco	(La somministrazione del pesce fresco è stata ripresa dal 18/02/16)
	Ortofrutta a km 0	Nell'attuale capitolato non tutti i prodotti devono essere a Km 0. Alcuni provengono da zone FAO
Spreco	Prevedere utilizzo per animali e per ottenere compost	Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione. I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
SC. INF. VERBENA		
	Dare frutta con biscotti o fette biscottate	
Menù ok		
	Dare più bastoncini di pesce	
SC. INF. FANTASIA		
	Dare acqua anche a merenda	
SC. PRIM. MAGGINI		
	Utilizzare i coltelli a tavola	
	Sostituire prosciutto crudo con prosciutto cotto	
SC. INF. SABIN		
Molto bene		
	Frutta e verdura fresche	Già vengono somministrate frutta e verdura fresche. Non è possibile gestire alcuni tipi di verdura fresca in quanto si utilizzano quintali di prodotto (es. spinaci)

	Eliminare il dolce a fine pasto	
--	---------------------------------	--

10/02/16

CENTRO COTTURA BABY FOOD

SCUOLE ACQUARIO, FREUD, PIAGET, PRIMAVERA, TOMBARI, XXV APRILE, DE AMICIS, PIETRALACROCE TEMPO PROLUNGATO, RODARI, SOCCIARELLI

CRITICITA' SEGNALATA	PROPOSTA AVANZATA	RISPOSTE TECNICI
SC. PRIM. DE AMICIS		
Ottimo servizio offerto, qualità delle materie prime, tenute bene		
Menù con riso e crostino con uovo sodo e mozzarella non gradito malgrado la qualità fosse buona, e il piatto palatabile, i bambini hanno mangiato solo il crostino	rivedere il menù	Il piatto in questione è previsto una volta al mese (il venerdì della terza settimana del menù invernale). In seguito il menù è stato modificato e il riso al sugo rosso è stato sostituito
La pasta è quasi sempre bianca o al sugo di pomodoro che copre i sapori di eventuali altri ingredienti e comunque mettere dentro altre verdure, nascondendole, non è utile	Propongo di servire ai bambini piatti in cui possano riconoscere le materie prime, per abituarsi etc.	
	Chiediamo frutta tutti i giorni	Il nuovo appalto in via di definizione prenderà in considerazione la proposta
	Le maestre vorrebbero avere più tempo per mangiare la frutta: ad esempio il mandarino va bene, quasi tutti i bambini sanno sbuciarlo, mentre la mela, anche se è	La frutta è biologica e può essere consumata con la buccia ma viene sbucciata per venire incontro alle esigenze e abitudini dei bambini più piccoli. L'ufficio è comunque disponibile a valutare ed accogliere eventuali richieste alternative che venissero formalizzate dai singoli Comitati Mensa

	biologica (il che è lodevole), di solito il bambino a casa è abituato a riceverla già sbucciata e con la buccia non la mangia	
In alcuni casi ci sembra ci sia un eccesso di carboidrati	Per questi motivi penso che forse i menù siano da rivedere	I carboidrati possono sembrare troppi quando di secondo viene data la pizza, ma non si tratta di una pizza al piatto ma solo di un piccolo pezzetto che viene dato al posto del pane. Se ci sono le patate o l'uovo negli ingredienti non è come se venissero serviti tali e quali, sono presenti nella dose di 1/25
	volevo chiedere perché si è deciso di somministrare i questionari a campione e non invece a tutti	Si è scelto di distribuire i questionari a un campione di alunni/genitori/docenti ma toccando tutte le scuole. Il motivo sta nella volontà di avere dati utilizzabili in tempi brevi. Se si presentasse il questionario a tutti, avremmo circa 9.000 questionari, per cui i dati non sarebbero utilizzabili in tempi ragionevoli. La scelta è di coprire almeno il 40% del totale degli interessati
Viene preparata una quantità di cibo in eccedenza che incrementa lo scarto.	Preparare mezzo uovo a bambino, non uno intero	Occorre sempre preparare una percentuale di cibo in più, nel caso in cui ci siano piccoli incidenti (caduta di un piatto etc). Si sta ragionando su come evitare lo spreco di cibo "pulito", cioè non ancora impiattato, ad esempio distribuendo prime porzioni più piccole e poi dando una seconda porzione a chi la chiede. Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione. I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
Siamo d'accordo con l'idea di fornire il questionario		
Gli addetti alla mensa sono già in grado di dare informazioni su quanto viene servito, quanto viene buttato etc.	Chiedo se c'è possibilità di valutare quotidianamente il successo di un menù in una scuola	Il gradimento del pasto da parte del singolo bambino è rilevabile nei nidi e in alcune scuole d'infanzia dove la situazione consente tale valutazione.
la polpetta di merluzzo odora		Si è già provveduto a controllare il pesce ed è stato verificato che lo stesso emana

di baccalà e il bambino non la mangia		odore solo al momento dell'apertura dei contenitori e poi l'odore svanisce.
Spreco perché alcuni piatti non sono graditi		Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di vista nutrizionale. Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione. I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
SC. INF. PIAGET (MONTEGRAPPA)		
Piatti buonissimi ma che non vengono mangiati dai bambini, tanto che sono rimasta sconcertata		
Segnalo un esubero di carboidrati a pranzo		I carboidrati possono sembrare troppi quando di secondo viene data la pizza, ma non si tratta di una pizza al piatto ma solo di un piccolo pezzetto che viene dato al posto del pane. Se ci sono le patate o l'uovo negli ingredienti non è come se venissero serviti tali e quali, sono presenti nella dose di 1/25
Anche al Centro Cottura ho trovato tutto bene, ho visto i cuochi lavorare moltissimo...però i bambini non mangiano	per cui suggerisco di non proporre più gli stessi menù	Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di vista nutrizionale. Pian piano i bambini imparano ad assaggiare tutto. Fondamentale è la collaborazione con la famiglia e con chi affianca il bambino al momento del pasto. I bambini sono da accompagnare e invogliare pian piano a mangiare tutto. I cuochi sono tutti bravi professionisti.
	Eliminare stracchino	Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di vista nutrizionale
	Si chiede di somministrare i finocchi crudi	
SC. PRIM. SOCCIARELLI		

I bambini non sono tutti uguali, un bambino mangia una cosa, un altro un'altra. La maggior parte dei bambini non mangiano tutto, io ho gli stessi problemi a casa	Per questo propongo di passare con il carrello e di dare ai bambini la quantità che chiedono	Un obiettivo della ristorazione scolastica è educare il gusto dei bambini proponendo menù variati. Un "menù ad eliminazione" rischia di essere povero anche dal punto di vista nutrizionale. Pian piano i bambini imparano ad assaggiare tutto. Fondamentale è la collaborazione con la famiglia e con chi affianca il bambino al momento del pasto. I bambini sono da accompagnare e invogliare pian piano a mangiare tutto
Ma così i bambini di fronte a una pietanza che non amano direbbero subito no e magari non accetterebbero nulla nel piatto (PIAGET)		
	le anomalie si potrebbero segnalare direttamente al Centro Cottura o al responsabile dell'ufficio ristorazione scolastica, per risolvere subito la problematica se possibile	Proprio questo vi chiediamo: vengono eseguiti sistematicamente controlli, ma se ci segnalate in tempo reale un problema possiamo intervenire subito
SC. PRIM. RODARI		
	Propongo di rivedere i menù inserendo più cibi alternativi, maggiore varietà e lavorare anche sulla presentazione dei cibi	Nei menù è sempre previsto un "oppure" per dare più varietà in favore delle differenze di gradimento fra le scuole, i cuochi possono scegliere
Nei menù a volte ci sono troppi carboidrati		I carboidrati possono sembrare troppi quando di secondo viene data la pizza, ma non si tratta di una pizza al piatto ma solo di un piccolo pezzetto che viene dato al posto del pane. Se ci sono le patate o l'uovo negli ingredienti non è come se venissero serviti tali e quali, sono presenti nella dose di 1/25
alcuni piatti non graditi		
Non sono ancora andata di persona ma tutti mi dicono che la qualità dei cibi è alta		
A volte il problema è la cottura dei cibi, ma è un'eccezione		

Secondo me i figli risentono dei discorsi che sentono dai genitori		A volte bisogna stare anche molto attenti a quello che si dice davanti ai bambini (che siano adulti o compagni a parlare): se viene fatto un commento negativo sul cibo i bambini ne saranno condizionati
	ripresentare più volte i cibi non graditi al bambino, sotto forme diverse	
	il Comune organizza occasioni di educazione alimentare, riduzione degli sprechi, ci sono delle associazioni che lo fanno, che potrebbero andare alternatamente nelle varie scuole, portando animazione, premi per chi mangia tutto etc. Per fare in modo di rendere più gioioso il pasto, invogliarli, proporre dei giochi etc	Si conferma l'impegno ad attuare progetti di educazione alimentare e riduzione degli sprechi
		ricontriamo che alcuni bambini non hanno la curiosità di assaggiare...
educazione alimentare ed educazione a mangiare le verdure. Abitarli è compito anche della famiglie	A scuola tanto vale frullarle, poi a casa sarà compito dei genitori lavorarci su	Le verdure vengono già servite sia tal quali sia in forma mascherata
	Eliminare i carciofi	
Tutto ok, anche per quanto riguarda gli inscatolati, che sono di prima qualità, biologici, c'è igiene (RODARI e PRIMAVERA)	ci vorrebbe una maggiore alternanza dei menù in tempi più brevi, e qualcosa di diverso per i bambini più grandi.	
	è controllata anche l'acqua del rubinetto?	Vengono fatti controlli sull'acqua una volta l'anno
alle Rodari è accaduto che	è possibile da parte	Ogni scuola ha una scorta di acqua imbottigliata da usare in simili casi

una volta l'acqua usciva dal rubinetto di colore ferroso	vostra dare indicazioni precise alle cucine in merito?	
I bambini della scuola primaria a volte portano da casa merende troppo nutrienti per cui all'ora di pranzo non hanno appetito		
Ci sono bambini che non fanno la prima colazione a casa e arrivano a scuola affamati		
SC. INF. XXV APRILE		
Va tutto bene		
A volte la pasta quanto arriva è già fredda...	visto che il Centro Cottura è nella scuola, chiedo se possibile di posticipare la cottura dei cibi che vanno alla scuola inf. XXV Aprile, almeno quella della pasta	
I.C. PINOCCHIO-MONTESICURO		
Riporto il giudizio delle maestre che è positivo per pulizia, qualità degli alimenti, varietà (DIRIGENTE SCOLASTICA)		
	il lavoro da fare è soprattutto educativo coinvolgendo le famiglie. Con i bambini più grandi occorre lavorare sulla consapevolezza. Per cui suggerisco di concentrarsi sulla scuola	

	primaria attraverso la varietà, il confezionamento e l'educazione alimentare che coinvolga scuola e famiglia. (DIRIGENTE SCOLASTICA)	
SC. INF. FREUD		
Il servizio è ottimo. I genitori non riscontrano criticità		
Più volte il pane non basta per tutti	Aumentare la fornitura	Effettuare verifica (dalla verifica effettuata il pane è risultato sufficiente)
	Chiediamo che sia servita frutta tutti i giorni	siamo alla vigilia del rinnovo delle gare per le derrate alimentari e per l'organizzazione della mensa. Potremo tenere conto di più delle vostre richieste.
ALTRI GENITORI		
	Utilizzare uova biologiche	Il nuovo appalto in via di definizione prenderà in considerazione la proposta
	Eliminare uova sode e sostituirle con frittata	Nei menù è sempre previsto un "oppure" per dare più varietà in favore delle differenze di gradimento fra le scuole, i cuochi possono scegliere
		Tutto è preparato usando materie prime vergini. Assaggiamo tutto, anche quanto servito per i regimi dietetici particolari.
		Circa le tabelle nutrizionali non si inventa nulla ma si fa riferimento alle linee di indirizzo nazionali (LARN) per avere un menù equilibrato diviso per fasce d'età, livello di attività fisica che fanno, da un certo punto in avanti anche per sesso, cercando di variare quanto più possibile la dieta sul modello della dieta mediterranea, nel rispetto della stagionalità dei cibi. Sono considerati anche i micronutrienti, come l'acqua da consumare a pasto. In natura non ci sono alimenti completi (neanche il latte materno che è carente in ferro, compensato per un certo periodo dalle riserve che il bambino ha accumulato nella pancia della mamma, in seguito integrato con lo svezzamento). Pian piano i bambini imparano ad assaggiare tutto. Fondamentale è la collaborazione con la famiglia e con chi affianca il bambino al momento del pasto. I bambini sono da accompagnare e invogliare pian piano a mangiare tutto. I cuochi sono tutti bravi professionisti. Vengono fatti controlli su tutto. Per quanto riguarda lo scarto, nelle prossime tabelle non sarà più previsto più il 5% di maggiorazione, ma solo il 2%, lasciando inalterata la quantità della porzione.

		I cibi intonsi vengono già dati a strutture socio-assistenziali, lo scarto del piatto ad associazioni animaliste (ma in questo caso dipende da una richiesta dei volontari di queste ultime). Si sta considerando anche il suggerimento che è venuto nel corso di una di queste riunioni di usare parte dello scarto per fare del compost.
	Riprendere la somministrazione di pesce fresco	(La somministrazione del pesce fresco è stata ripresa dal 18/02/16)
Pesce emana forte odore di ammoniaca		Si è già provveduto a controllare il pesce ed è stato verificato che lo stesso emana odore solo al momento dell'apertura dei contenitori e poi l'odore svanisce.
Cibi di qualità che forse vengono gestiti male nei vari passaggi		Vengono fatti controlli su tutti i vari passaggi: è stata controllata anche la frittata che per via del trasporto che subisce in contenitori chiusi può cambiare colore ma resta commestibile. I prodotti che non rientrano negli standard di legge vengono rifiutati.
Fornire tovaglioli più consistenti		Forniti ad alcune scuole, in parte sono stati rifiutati dai docenti
E se la temperatura, una volta misurata, si rivelasse diversa da quella che dovrebbe essere? Come si interverrebbe?		Se la temperatura rilevata è sotto l'oscillazione consentita per legge, alcuni cibi non possono essere distribuiti, altri sì, ma sempre secondo le normative. Nel caso in cui del cibo non possa essere distribuito, viene dato un pasto sostitutivo o già presente presso la struttura o un pasto di immediata somministrazione che viene inviato dal Centro Cottura. Questa evenienza si verifica al massimo 2 volte nel corso dell'Anno Scolastico. Ma la criticità è dovuta al ritardo con cui le classi arrivano in refettorio, per questo insistiamo molto sul rispetto degli orari. Si terrà sotto controllo la situazione perché l'inconveniente non deve verificarsi

02/02/16 RIUNIONE RAPPRESENTANTI DEI GENITORI DEL NIDO Pollicino (INSIEME ALLA SC. INF. APORTI in quanto nido per bambini dell'ultima fascia di età del nido e che pertanto usufruisce della stessa mensa)

10/02/16 RIUNIONE RAPPRESENTANTI DEI GENITORI DEI NIDI Babylandia, Orsacchiotto, Chicco di grano, Agrodolce, Stella Stellina, Pollicino

22/03/16 RIUNIONE RAPPRESENTANTI DEI GENITORI DEI NIDI Aquilone, Arcobaleno, Papaveri e Papere, Paperino, Primo Incontro, Raperonzolo, Scarabocchio

Nelle riunioni dei rappresentanti dei genitori dei Nidi non sono state rilevate criticità. Nel corso della riunione del 22/03/16 in particolare è stata espressa soddisfazione e un giudizio più che positivo sul servizio offerto nel suo insieme.

