

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA



OBIETTIVI

- 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
- SACCHETTO SALVACIBO

La dieta che viene seguita a scuola è basata sul modello della dieta mediterranea



Tenendo conto anche di quanto indicato nel D.L. n.104 del 12.09.2013 nel quale il Presidente della Repubblica ha emanato disposizioni urgenti in materia di istruzione, università e ricerca, al fine di tutelare anche la salute nelle scuole, l'art. 4 comma 5 (**tutela della salute nelle scuole**).

Nelle mense scolastiche del Comune di Ancona



- Le tabelle nutrizionali applicate sono formulate sul modello della **dieta mediterranea**

Gli alimenti della dieta mediterranea

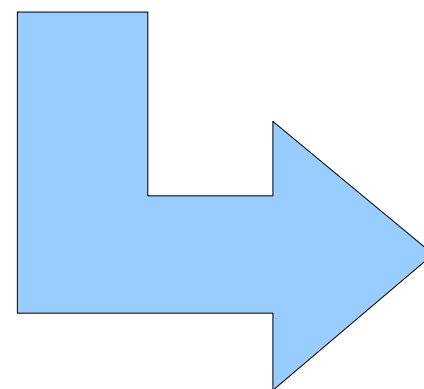
Riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità, la dieta mediterranea è famosa in tutto il mondo per il suo equilibrio di nutrienti e il giusto apporto calorico dei cibi.

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

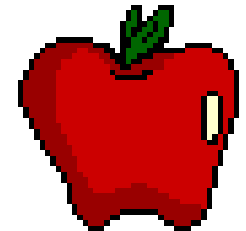


ALIMENTI DI NUOVA INTRODUZIONE

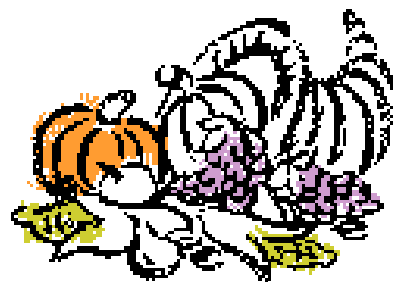
Quale risultante della nuova gara di appalto per la fornitura di derrate alimentari, oltre ai prodotti IGP – DOP - BIOLOGICI – A FILIERA CORTA previsti e già in utilizzo



- ▶ 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
- ▶ ORTOFRUTTA FRESCA BIOLOGICA
- ▶ CARNE SUINA FRESCA (ARISTA) – salumificio di Ortezzano (FM)
- ▶ CARNE BOVINA FRESCA IGP – Carnimarche di Amandola
- ▶ CARNI AVICOLE FRESCHE NAZIONALI – produttore di Cingoli (MC)
- ▶ UOVA DI GALLINA IN GUSCIO – produzione coop.va di Falconara M.ma

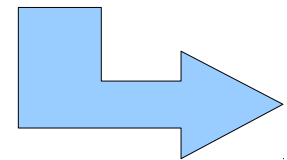


- ▶ PANE E PRODOTTI DA FORNO – produttore di Passo di Treia (MC)
- ▶ PASTA E PASTINA DI FARRO – produttore di S. Lorenzo in Campo (PU)
- ▶ OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% italiano – produttore di Terni
- ▶ MIELE – Coop.va Apicoltori Marchigiani
- ▶ BISCOTTI FROLLINI – produttore di Ancona
- ▶ CASCIOTTA D'URBINO – produttore PU



prodotti a filiera corta, da produzioni locali (Regionali) E DA AGRICOLTURA/ALLEVAMENTO BIOLOGICI

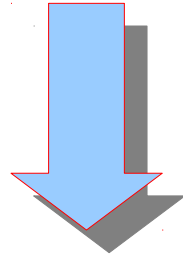
- **VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE E FILIERA CORTA**
- **GNOCCHI DI PATATE SURGELATI BIOLOGICI**
- **VERDURA E FRUTTA FRESCA BIOLOGICA PREVALENTEMENTE NAZIONALE E LOCALE**
- **CARNI AVICOLE FRESCHE REGIONALI/FILIERA CORTA**
- **CONIGLIO FRESCO FILIERA CORTA**
- **FILETTO/CONTROFILETTO IGP E BIOLOGICO**
- **UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE E FILIERA CORTA**
- **ACQUA OLIGOMINERALE FILIERA CORTA**
- **LATTE FRESCO E UHT FILIERA CORTA**
- **LATTE DI SOIA – DI RISO E DI MANDORLE BIOLOGICI**
- **FARINA FILIERA CORTA**
- **FARRO PERLATO FILIERA CORTA E BIOLOGICO**



-
- **LEGUMI SECCHI FILIERA CORTA**
- **PASTA E PASTINA DI FARRO BIOLOGICHE E FILIERA CORTA**
- **RICOTTA FILIERA CORTA**
- **TOFU BIOLOGICO**
- **ZUCCHERO DI CANNA BIOLOGICO**



Le preparazione dei menù scolastici



Prevedono **piatti semplici**: i bambini non gradiscono pietanze elaborate, costituite da molti ingredienti

Le preparazioni che riscuotono maggior gradimento sono: la pasta con pomodoro e basilico, la pasta con olio extra vergine e parmigiano reggiano, il riso, il petto di pollo alla salvia, il passato di legumi con i crostini di pane, le polpette, la pizza e la bruschetta con olio extra vergine di oliva.

Alcuni piatti della mensa



Alcuni piatti della mensa



U.O. ristorazione scolastica - febbraio 2017

Il mangiare a scuola

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

E

•Riduce/contrasta il rischio di sovrappeso/obesità

essendo ricca di fibra riduce l'assorbimento intestinale dei lipidi, mentre l'impiego di erbe aromatiche per insaporire le pietanze, consente una riduzione di utilizzo del sale, che viene aggiunto in quantità molto ridotte e del tipo iodato.



Per la ristorazione scolastica
si seguono le indicazioni
riportate nelle



- Recepite dalla Regione Marche con D.G.R. n. 1762 del 06/10/2010, che prevede anche la sorveglianza e la valutazione da parte del Servizio Sanitario locale (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione).
- Le attuali tabelle nutrizionali stagionali, articolate su 5 settimane, sono state validate dall'ASUR Marche Area Vasta 2 - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Fabriano, come disposto dal Direttore del SIAN.

Nelle mense scolastiche è utilizzato il sale iodato, quale forma di prevenzione di alcune patologie della tiroide. Il sale aggiunto è comunque impiegato in quantità minime, **dopo i 12 mesi di età.**

In ottemperanza alla Circolare del Ministero della Salute e alla Legge n. 55 del 21 marzo 2005: **“Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”.**

Ogni anno le mense scolastiche del Comune di Ancona aderiscono alla settimana s/sale aggiunto.



Ministero della Salute: Linee guida del 06 febbraio 2015



Nei pasti della scuola si presta particolare attenzione anche a quanto previsto dalla normativa indicata, relativa alla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività, nel caso di specie ai bambini utenti delle mense scolastiche.

<http://pappafish.regione.marche.it/>

Questa scuola
partecipa a



REGIONE
MARCHE



La campagna educativa alimentare
che introduce il pesce fresco dell'Adriatico
nelle mense scolastiche



REGIONE
MARCHE



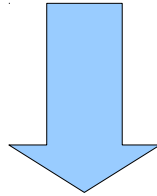
CON IL SOSTEGNO DEL FONDO EUROPEO
PER GLI AFFARI MARITIMI E LA PESCA
PO FEAMP 2014-2020

PAPPA FISH

U.O. ristorazione scolastica - febbraio 2017

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

deve essere:



→ **BUONA PER LA SALUTE**

→ **BUONA PER IL MONDO**

e

→ **BUONA PER L'AMBIENTE**



In ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e del Territorio n. 55659

- Sono stati inseriti nei bandi di gara per la fornitura di derrate e veicolazione pasti alle scuole i criteri ambientali, prevedendo l'utilizzo di veicoli a basso impatto ambientale (non meno di euro 4), alimentati a metano e/o elettrici
- Contenimento degli imballaggi secondari e comunque riciclabili; laddove è necessario l'utilizzo di un imballaggio secondario (cassettine o scatole) in particolare per l'ortofrutta fresca, è stato previsto il ritiro da parte del fornitore, riducendo così la raccolta da parte dell'azienda locale e conferimento in discarica

E gli “avanzi” della mensa?

Le pietanze non somministrate, il pane, qualora ci fossero, vengono destinate alle opere caritative cittadine che provvedono con personale volontario al ritiro delle eccedenze dalle nostre strutture, dove sono mantenute nel rispetto delle procedure dell'Autocontrollo adottato ordinariamente per i pasti scolastici.

Le pietanze residuali dei piatti dei bambini vengono raccolte da libere associazioni che curano gli animali (gatti) in diversi offices.

GUARDIAMO I NUMERI...

In questo anno scolastico dall'inizio del servizio di mensa, 19 settembre 2016 al 20 febbraio 2017 presso i 5 centri cottura (BabyFood, Redipuglia, Gramsci, Fantasia, Montedago) sono stati confezionati i seguenti pasti per gli utenti delle mense scolastiche:

- Pasti bambini n. 264.409
- Pasti adulti n. 16.906 per docenti
n. 2.194 per personale c. cottura

TOTALE N. 283.509

Diete personali
n. 382
di cui n. **232** per religione/scelta etica

La mensa della scuola è sempre più ricca di utenti
multietnici



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, sui pasti serviti agli utenti, con verifica anche delle quantità non assunte, ossia del gradimento da parte dei commensali.

Rilevazione del gradimento dei pasti della scuola

- Dal 27 febbraio è iniziata la rilevazione del gradimento dei pasti e delle merende somministrati mediante compilazione di questionari anonimi per bambini, insegnanti e genitori, che sono stati consegnanti agli Istituti Comprensivi il 17 febbraio u.s.



- Questionari somministrati a **40 scuole**:
 - **n. 30 scuole infanzia** (utenti ultimo anno)
 - **n. 10 scuola primaria tempo pieno**
(classe terza)

- Questo ulteriore monitoraggio consentirà di conoscere il livello di qualità attesa da parte dei destinatari del servizio e delle famiglie utenti.



Per la elaborazione dei dati riportati sui questionari ci avvarremo del contributo degli studenti del 1° corso di Dietistica della locale Università Politecnica, che dal mese di aprile fino a giugno effettueranno un tirocinio presso l'U.O. ristorazione scolastica, come da Protocollo di collaborazione già in essere, riguardante il progetto ***“Alternanza scuola lavoro Università Politecnica delle Marche/Mense scolastiche del Comune di Ancona”***.



MENU AUTUNNO – INVERNO per scuola dell'infanzia e scuola primaria

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1^a settimana	Risotto al pomodoro oppure con olio e parmigiano	Pennette biologiche con verdure oppure sedanini biologici con spinaci e prosciutto cotto	Crema di verdure con borlotti	Tagliatelle oppure gnocchi al pomodoro oppure con pesce fresco	Chifferi biologici con crema di pomodoro e carote biologiche oppure con scaglie di parmigiano
	Polpettine di lenticchie	Cosce di pollo oppure fuselli di pollo a limone	Pizza con mozzarella oppure con provolone	Filetto di nasello oppure filetto di platessa con pomodoro oppure all'arancia	Hamburger con aromi e verdure oppure polpette di carne dorate
	Finocchi biologici crudi oppure crocchette di patate e carote biologiche	Insalata biologica oppure bieta al limone	Carote biologiche crude oppure zucchine trifolate	Spinaci al limone oppure insalata biologica mista	Piselli con porri biologici oppure insalata biologica
	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica oppure gelato	Frutta fresca biologica
2^a settimana	Mezze penne oppure tortiglioni biologici al pomodoro oppure fusilli biologici al pesto	Zuppa di verdure oppure brodo vegetale con pastina biologica	Spaghetti biologici con crema di legumi oppure fusilli biologici con olio e parmigiano	Orzotto oppure risotto al pomodoro oppure con piselli	Conchiglie biologiche con olio e parmigiano oppure lasagne al pomodoro
	Stracchino oppure casciotta d'Urbino	Straccetti di pollo con burro e salvia	Uovo sodo oppure frittata con latte oppure con verdure	Fettine di carne dorate oppure arrosto di carne al forno	Polpette di pesce oppure trancio di palombo agli aromi
	Insalata biologica oppure patate biologiche al forno	Patate biologiche al forno oppure bieta con pomodoro	Polpette di spinaci oppure finocchi biologici crudi	Carote biologiche al vapore oppure insalata biologica	Zucchine oppure insalata biologica mista
	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica
3^a settimana	Gnocchetti sardi biologici al pomodoro oppure mezze maniche biologiche alla marchigiana	Passato di verdura con farro e lenticchie con pastina biologica oppure con crostini	MENU PIATTO UNICO	Pennette biologiche al ragù vegetale oppure con olio e parmigiano	Risotto alla parmigiana oppure tortiglioni biologici al pomodoro
	Prosciutto cotto oppure bresaola e mozzarella	Bastoncini di merluzzo al limone oppure coda di rana pescatrice gratinata	Lasagne al forno oppure tagliatelle al pomodoro	Scaloppine di pollo oppure petto di tacchino alle erbe aromatiche oppure in pottacchio	Filetti di platessa al forno oppure alici fresche gratinate
	Finocchi biologici crudi oppure cavolfiore gratinato	Zucchine biologiche oppure pureè di patate biologiche	Insalata biologica con scaglie di parmigiano	Bieta al pomodoro oppure insalata biologica	Purè di carote biologiche oppure spinaci
	Frutta fresca biologica	Gelato oppure dolce oppure frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica
4^a settimana	Orecchiette biologiche all'arrabbiata oppure con crema di zucchine e carote biologiche	Spaghetti biologici con tonno e prezzemolo oppure al pomodoro	Fusilli biologici con olio e parmigiano oppure con crema di carote	Passato di verdure, farro, orzo e cicerchia con crostini oppure con pastina biologica	Risotto al pomodoro oppure alla parmigiana
	Mozzarella oppure bresaola	Polpette di pesce oppure trancio di palombo al forno	Arista di suino al rosmarino	Coniglio oppure petto di tacchino alle erbe aromatiche	Frittata oppure uovo
	Insalata biologica oppure fagiolini e patate biologiche al vapore	Spinaci al limone oppure insalata mista biologica	Carciofi dorati oppure piselli con cipolla biologica	Zucchine trifolate oppure spinaci al limone	Spinaci oppure carote biologiche grattugiate
	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica oppure dolce	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica
5^a settimana	Spaghetti biologici al sugo di tonno oppure pennette biologiche con olio e parmigiano	MENU PIATTO UNICO	Brodo vegetale con pastina biologica oppure con pastina di farro	Risotto con zucca gialla oppure al pomodoro	Sedanini biologici al pomodoro oppure con provolone
	Polpette di ricotta	Cannelloni con carne gratinati oppure lasagne al forno	Filetto di platessa al limone	Petto di tacchino al forno oppure prosciutto cotto	Polpette di verdure e legumi
	Spinaci saltati oppure verdure gratinate	Insalata biologica mista con scaglie di parmigiano	Patate biologiche al forno oppure al vapore	Finocchi biologici crudi oppure insalata biologica	
	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Frutta fresca biologica	Dolce oppure gelato

MENU AUTUNNO – INVERNO merenda del mattino per scuola dell'infanzia

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 ^a settimana	Fette biscottate con miele oppure con confettura tè al limone	Macedonia di frutta fresca biologica oppure frutta fresca biologica	Yogurt alla frutta con biscotti biologici	Frutta fresca biologica	Succo fresco d'arancia con maritizzo
2 ^a settimana	Ciambella fresca con orzo oppure con tè	Macedonia di frutta fresca biologica	Crackers con succo di frutta	Frutta fresca biologica	Yogurt alla frutta con biscotti biologici
3 ^a settimana	Crostata con confettura con tè al limone oppure con orzo	Frutta fresca biologica	Bruschetta di pane con olio e sale con succo di frutta	Spremuta di arancia biologica fresca con fette biscottate oppure macedonia di frutta fresca biologica	Yogurt alla frutta con biscotti biologici
4 ^a settimana	Fette biscottate con confettura oppure con miele con tè al limone oppure orzo	Yogurt alla frutta con biscotti biologici	Crackers con succo di frutta	Frutta fresca biologica	Latte fresco con maritizzo oppure con ciambella
5 ^a settimana	Ciambella fresca con orzo oppure con tè	Macedonia di frutta fresca biologica	Crackers con succo di frutta	Frutta fresca biologica	Yogurt alla frutta con biscotti biologici

Controlli interni:

- **DERRATE n. 42**
 - **PRODUZIONE
(centri cottura) n. 6**
 - **OFFICES n. 23**
- } n. 71

Controlli dei Comitati mensa:

- I comitati mensa, costituiti da rappresentanti di genitori e personale docente sono istituiti presso quasi tutte le scuole con mensa:

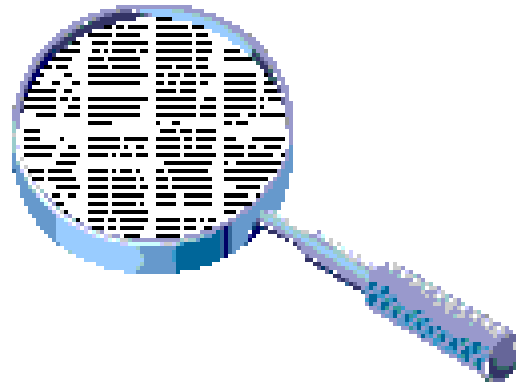
n. 45 su n. 47 scuole pari al 96%

- Dal 19 settembre 2016 ad oggi

effettuati n. 83 controlli



The image shows a screenshot of a software interface for menu control. It features a table with columns for 'Menu', 'Data', and 'Controllo'. The table contains several rows of data, including dates and menu descriptions. The interface is in Italian and includes various fields and buttons for data entry and management.



Verifica della qualità

La **qualità** è stata monitorata e verificata 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

Perché l'Educazione alla Salute e al Benessere alla mensa della scuola?

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** **è** il luogo privilegiato per una efficace Educazione Alimentare,

ma

affinché l'Educazione Alimentare sia efficace a raggiungere l'obiettivo di adozione di corretti stili di vita, in maniera semplice, automatica, c'è necessità di un approccio sistemico. Deve esserci sinergia tra tutte le componenti:

- genitori
- bambini
- scuola/personale docente
- ente locale



Altrimenti

MANGIARE A SCUOLA

è.....



grazie per l'attenzione

