

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA



<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 2017

U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



PAPPA FISH

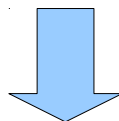


Un progetto di alimentazione salutare nelle mense scolastiche del Comune di Ancona



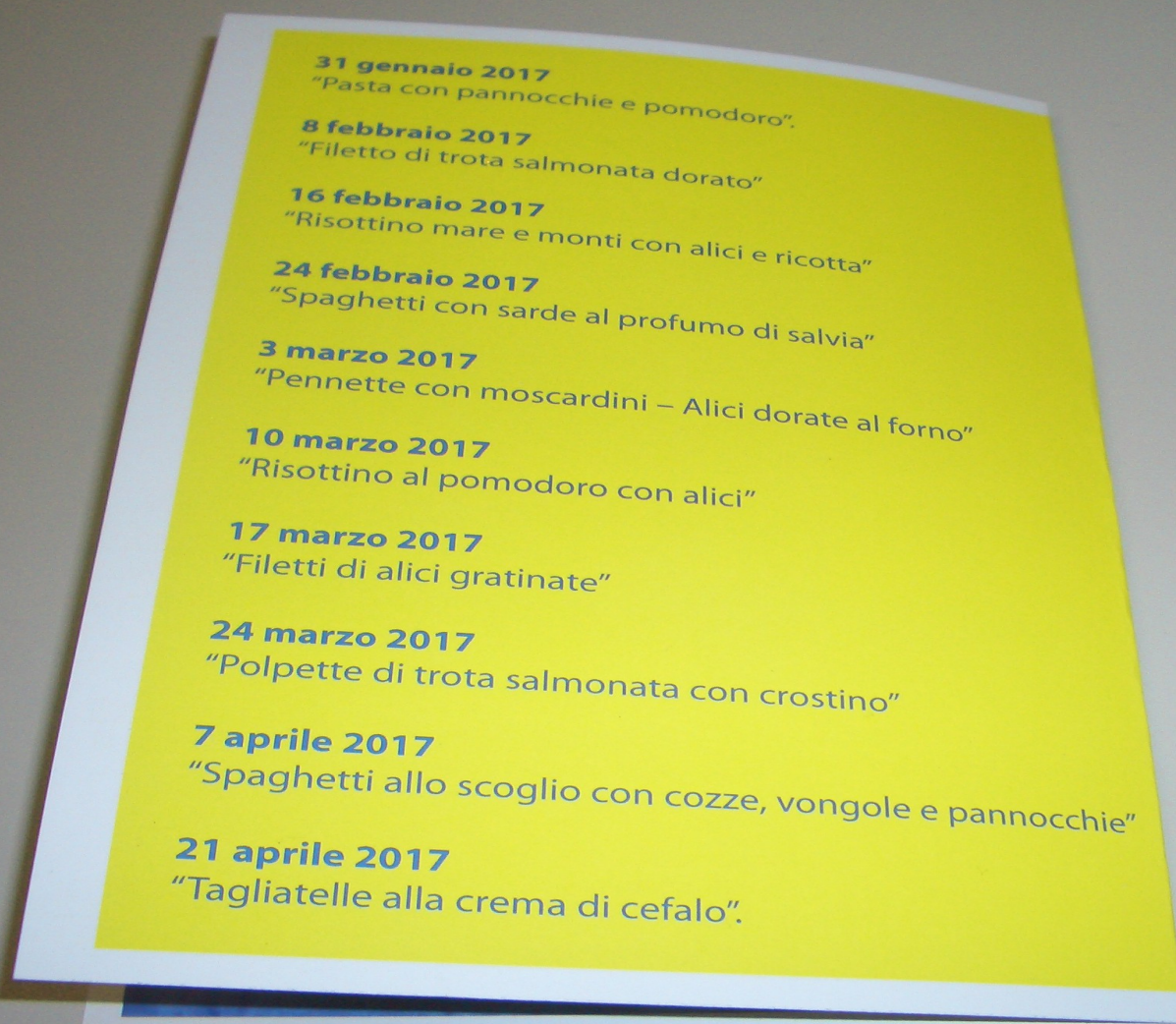
alici, suri, moscardini, cefali, sarde, vongole, trota, sono stati utilizzati per confezionare i pasti per la mensa della scuola

Quanto pesce è stato cucinato?



Kg 1.423,85

Calendario delle erogazioni:



31 gennaio 2017	"Pasta con pannocchie e pomodoro".
8 febbraio 2017	"Filetto di trota salmonata dorato"
16 febbraio 2017	"Risottino mare e monti con alici e ricotta"
24 febbraio 2017	"Spaghetti con sarde al profumo di salvia"
3 marzo 2017	"Pennette con moscardini – Alici dorate al forno"
10 marzo 2017	"Risottino al pomodoro con alici"
17 marzo 2017	"Filetti di alici gratinate"
24 marzo 2017	"Polpette di trota salmonata con crostino"
7 aprile 2017	"Spaghetti allo scoglio con cozze, vongole e pannocchie"
21 aprile 2017	"Tagliatelle alla crema di cefalo".

Alcuni piatti erogati



Alici gratinati



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



Spaghetti con le sarde



Tagliatelle alla crema di cefalo



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017

gradimento

- spaghetti con le sarde 73,61%
- tagliatelle alla crema di cefalo 70,23%
- bastoncini di trota salmonata 77,15%
- filetti di alici gratinati 62,19%

SCUOLA INFANZIA LA GABBIANELLA 79,20%

SCUOLA INFANZIA ACQUARIO 75,70%

SCUOLA PRIMARIA MAGGINI 61,29%

SCUOLA PRIMARIA FAIANI 60,45%

SCUOLA PRIMARIA MARINELLI 56,12%



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017

Alle prese con le tagliatelle



16 maggio 2017: tutti alla Mole per il Pappa Fish Day





U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017



U.O. ristorazione scolastica - maggio 2017

- **CONTENIMENTO SPRECHI/CONSUMI**

- Formalizzato il protocollo d'intesa con l'Opera caritativa Padre Guido per il conferimento delle eccedenze di pasti e/o di parti di essi dalle mense scolastiche
- Attuato il protocollo “IO NON SPRECO” proposto dai genitori del Comitato Mensa della scuola d'infanzia Casa dei Bambini per il recupero e riutilizzo di pane, frutta, verdura cruda



GUARDIAMO I NUMERI...

In questo anno scolastico dall'inizio del servizio di mensa, 19 settembre 2016 al 29 maggio 2017 presso i 5 centri cottura (BabyFood, Redipuglia, Gramsci, Fantasia, Montedago) sono stati confezionati i seguenti pasti:

- Pasti bambini n. **454.782**

- Pasti adulti n. **32.226**

- n. 28.615 per docenti n. 3.611 per personale

TOTALE N. 487.008

Diete personali
n. **396**
di cui n. **234** per religione

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 confezionati sono stati effettuati controlli ed esami ispettivi visivi, a partire dalle derrate utilizzate, e, a seguire, sulle procedure di lavorazione, sui pasti pronti, sui pasti serviti agli utenti presso i vari refettori, con verifica anche delle quantità non assunte, ossia del gradimento da parte dei commensali.

Altri controlli:

Esami analitici effettuati dal laboratorio Zooprofilattico
Marche/Umbria

SIAN n. 11

(centri cottura BabyFood – Fantasia – Gramsci-
Refettori Elia – Manzotti – Sabin – Elia – Manzotti -
A.Frank – Peter Pan – Acquario -

NAS n. 5

(centri cottura BabyFood – Fantasia
Refettori Rodari /Primavera – Socciarelli-
Pietralacroce)

Rilevazione del gradimento dei pasti della scuola

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



- Questionari somministrati a **40 scuole**:
 - **n. 30 scuole infanzia** (utenti 4-5 anni)
 - **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.



- **Questionari** somministrati n.944:
 - **n. 30 scuole infanzia** (utenti 4-5 anni)
 - **n. 10 scuola primaria tempo pieno**
(classe terza)

UTENTI COINVOLTI: n. **944**



- SCUOLE INFANZIA **649**
- SCUOLE PRIMARIA **295**

I questionari pervenuti dalla scuola d'infanzia Primavera non saranno elaborati, come espressamente richiesto dal personale docente della scuola nell'incontro del 23 c.m. ritenendo gli stessi dati riportati non autentici

I questionari delle scuole: A. Serena, Grillo Parlante, Manzotti, Sirenetta non sono stati consegnati entro il termine stabilito. Pertanto, non volendo escludere le 4 scuole dalla indagine, non è stato possibile procedere alla elaborazione complessiva. I dati definitivi dunque saranno pubblicati sul sito dedicato entro il termine dell'anno scolastico

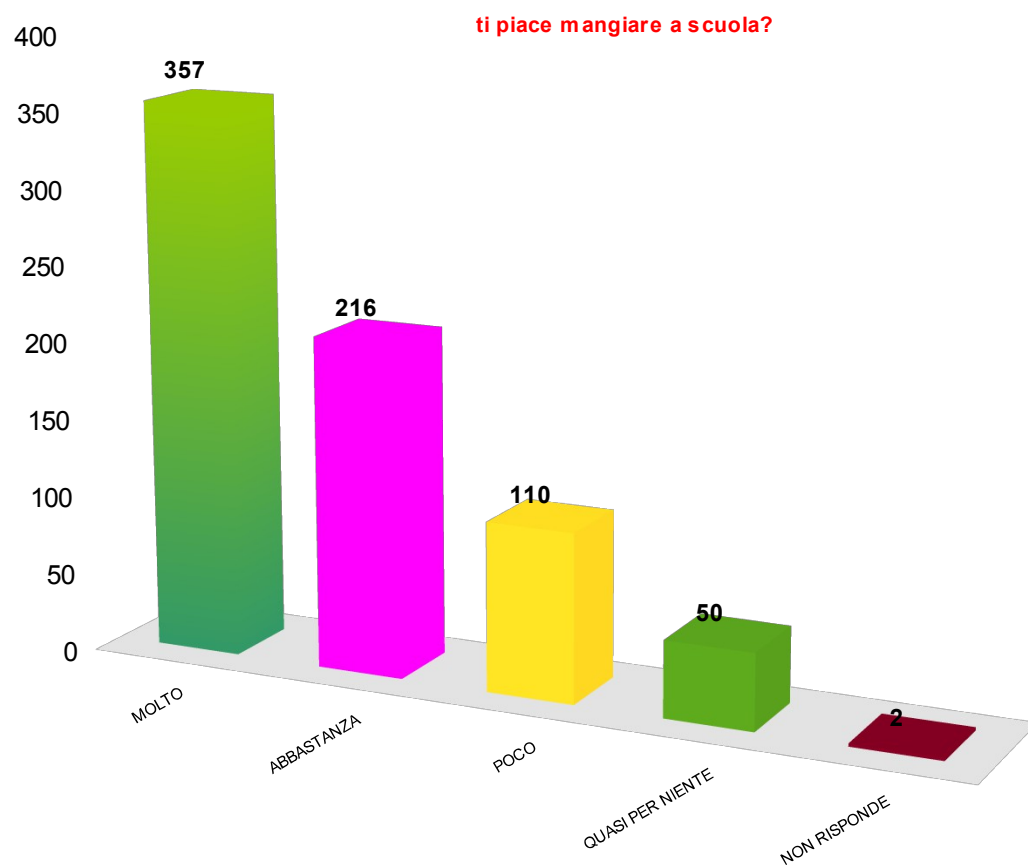
- QUESTIONARI RISPOSTI 735 pari al 78%
 - SCUOLE INFANZIA **457**
 - SCUOLE PRIMARIA **278**
-
- ```
graph TD; A[QUESTIONARI RISPOSTI 735 pari al 78%] --> B[SCUOLE INFANZIA 457]; A --> C[SCUOLE PRIMARIA 278];
```

# Risultanti domanda n. 1

- **Ti piace mangiare a scuola?**

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| • MOLTO            | <b>357</b> pari al <b>48,57</b> % |
| • ABBASTANZA       | <b>216</b> pari al <b>29,39</b> % |
| • POCO             | <b>110</b> pari al <b>14,97</b> % |
| • QUASI PER NIENTE | <b>50</b> pari al <b>6,80</b> %   |
| • NON RISPONDE     | <b>2</b> pari al <b>0,27</b> %    |

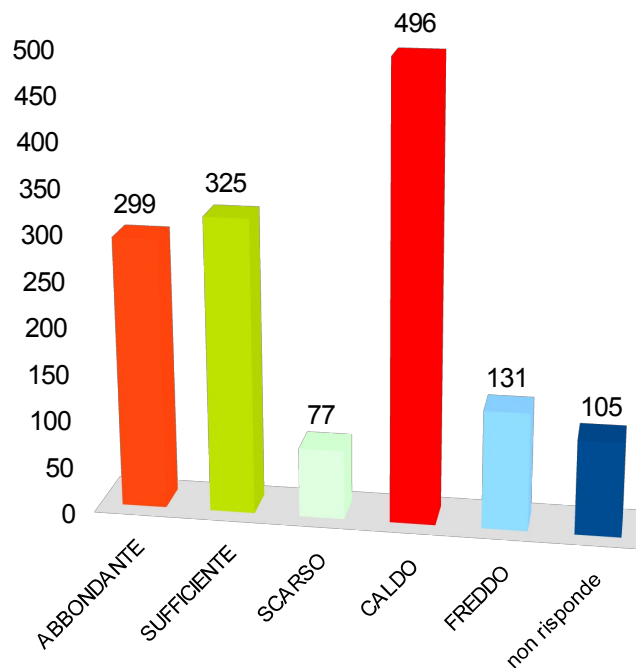
# Risultanti domanda n. 1



# Risultanti domanda n. 3

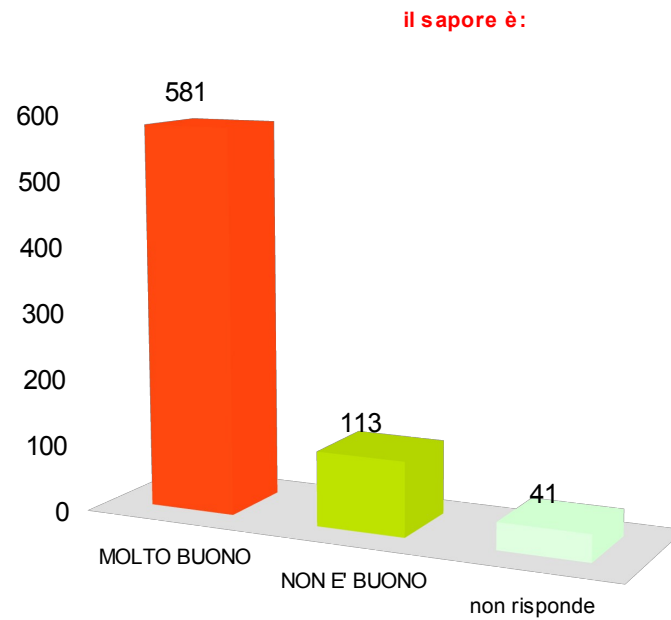
## *Com'è il cibo del pranzo a scuola?*

Com'è il cibo del pranzo a scuola?

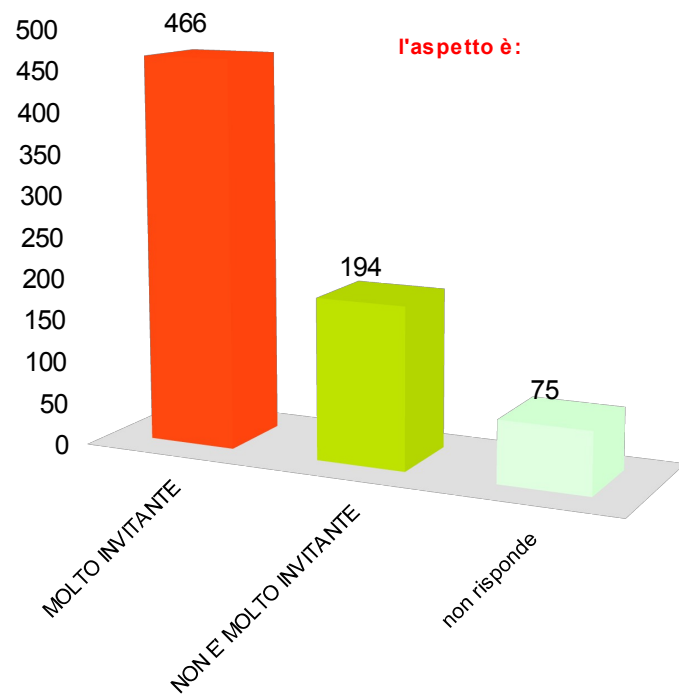




# Com'è il sapore?



## e l'aspetto?





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



Seguendo le indicazioni  
delle



Ministero della Salute:  
Linee guida del 06  
febbraio 2015



- 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.



grazie per l'attenzione

