



RISTORAZIONE SCOLASTICA CONTROLLO DI QUALITÀ

Anno scolastico 2014/2015

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.2014/2015

Si può affermare che in linea di massima l'andamento di questo anno scolastico è stato positivo per quanto riguarda la qualità dei prodotti proposti e le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in genere. Si sono riscontrate comunque, limitazioni di reperibilità sul mercato di alcuni prodotti, in particolare:

- varietà del pesce, legata anche al fatto che non tutte le qualità sono adatte alle preparazioni per la ristorazione scolastica, sono infatti scartate tutte le tipologie che presentano "spine" pertanto quest'anno oltre al merluzzo, si sono utilizzati le sogliole, i gamberi (ancora con problemi per le caratteristiche richieste riguardo alla provenienza) e gli anelli di calamari.
- varietà di frutta e verdura, spesso per mancata disponibilità di prodotto biologico o a lotta integrata.

Dalle rilevazioni effettuate emerge in generale un buon gradimento dei piatti unici, minore quello delle preparazioni a base di legumi che, risultano più graditi se preparati in forma di polpette/crocchette o come ingredienti dei primi piatti o in aggiunta alle insalate.

Dall'esame dei panel pervenuti, le segnalazioni più frequenti sono relative a:

- modalità di cottura della pasta (pasta troppo cotta o troppo al dente);
- adeguatezza delle temperature dei piatti freddi al momento del consumo.

Per alcune criticità emerse nelle singole scuole, sono stati effettuati incontri con il personale docente, i genitori del panel d'assaggio e i rappresentanti di classe (primarie di Marina di Ra, Piangipane, S.P.Campiano, nido Polo Lama Sud, nido Pavirani).

I sopralluoghi effettuati dalla dietista e le rilevazioni mensili dei Panel d'Assaggio, sono oggetto di attenta analisi e verifica negli incontri congiunti con l'Impresa Camst, per prevenire le criticità e ricercare soluzioni per il miglioramento del servizio offerto, che siano compatibili con i criteri igienico-sanitari e di buone abitudini alimentari indicati nelle norme e dagli organismi nazionali nella ristorazione scolastica, con attenzione anche ai gusti dei bambini/e.

Azioni migliorative

- è stata modificata la procedura di preparazione e distribuzione delle diete speciali al fine di diminuire la possibilità di errore. Da febbraio tutte le diete speciali vengono confezionate tutti i giorni in monoporzione, indipendentemente dal menù proposto, etichettate con il nome e cognome e colore diverso a seconda delle patologie. Le addette alla distribuzione sono state dotate di check-list da vistare al momento della distribuzione. In alcuni casi si è riscontrato che le diete speciali non sono state prenotate da parte del personale scolastico, sarà nostra cura sensibilizzare i Dirigenti Scolastici in merito a questo delicato servizio.
- sono state sostituite alcune cuoche nell'ottica di un avvicendamento che tenga conto delle caratteristiche professionali che meglio aderiscono alla tipologia dei pasti prodotti e dell'utenza a cui sono destinati. Si prevede che la riorganizzazione del personale di cucina continui nell'a.s. 2015/2016;
- si sono date indicazioni alle cuoche di provare preparazioni diverse, all'interno dei menù indicati dall'AUSL Romagna – Ravenna in relazione al gradimento da parte dei propri utenti;

- si sono acquistate nuove attrezzature in alcune cucine, al fine di migliorare la qualità delle preparazioni (es. pizza);
- sono stati effettuati corsi di formazione mirati, in particolare sulle procedure relative alla pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali.

Anche quest'anno, al fine di sensibilizzare i bambini/e al consumo di frutta e verdura, e ridurre gli scarti (soprattutto di verdura), si sono svolti, in collaborazione con Camst, laboratori di educazione alimentare condotti dal Dr. Daniele De Leo.

Le rilevazioni dei Panel d'Assaggio nell'a.s. 2014/2015 hanno dato i seguenti risultati:

Soggetto	N. rilevazioni	Risultato "BUONO"
Genitori e insegnanti	primo piatto 6.579	87%
	secondo piatto 6.114	89%
Bambini/e scuole dell'infanzia	359	94%
Bambini/e scuole primarie	232	74%
Ragazzi/e scuole secondarie di 1° grado	primo piatto 89	51%
	secondo piatto 85	47%

Maggio 2015

f.to La Responsabile U.O. Diritto allo Studio
Dr.ssa Rita Taroni

QUALITA' DEL PASTO

Compilatore: Dietista del Servizio Diritto allo Studio

Scuole oggetto dei sopralluoghi	N° SCHEDE
nidi d'infanzia gestione diretta	13
nidi d'infanzia gestione esterna	5
scuole dell'infanzia	37
scuole primarie	35
scuole secondarie di 1° grado	8
Totale schede compilate	98

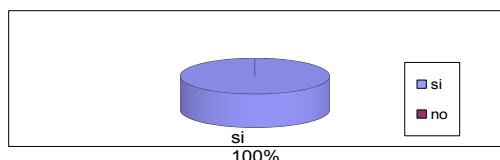
QUALITA' DEL PASTO	PRIMO		SECONDO	
	adeguato	inadeguato	adeguato	inadeguato
Presentazione	81	3	81	3
Sapore	82	2	81	3
Cottura	82	2	69	2
Temperatura	84	0	84	0
Gradimento dei bambini/ragazzi	77	5	73	8
Totale	406	12	388	16

QUALITA'	N°	%
ADEGUATA	794	96,59
INADEGUATA	28	3,41
Totale	822	100

Dall'analisi della dietista 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

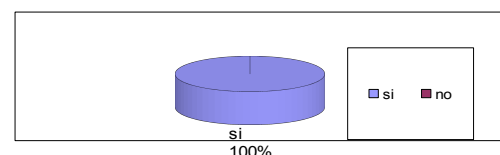
corrispondenza dei menù	N°	%
si	95	100,00
no	0	0,00
Totale	95	100



rispetto diete speciali	N°	%
si	94	95,92
no	0	0,00
scuole senza diete speciali	4	4,08
Totale	98	100



corrispondenza generi alimentari al capitolato	N°	%
si	92	100,00
no	0	0,00
Totale	92	100



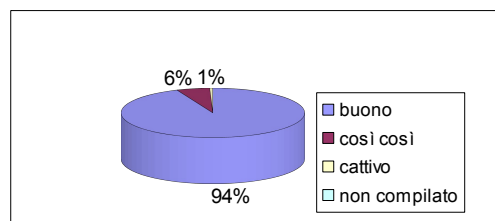
QUALITA' DEL PASTO

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

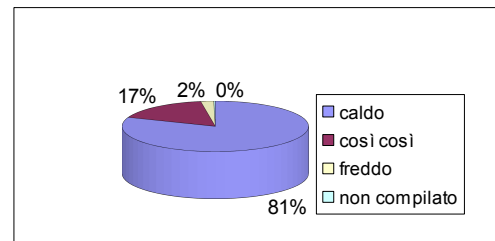
Sono state compilate complessivamente **n.359** schede dai bambini che frequentano l'ultimo anno delle scuole per l'infanzia, **n.232** schede dai bambini delle scuole primarie e **n.27** schede dai ragazzi delle scuole secondarie di 1° grado

Risultati Panel bambini/e delle scuole per l'infanzia

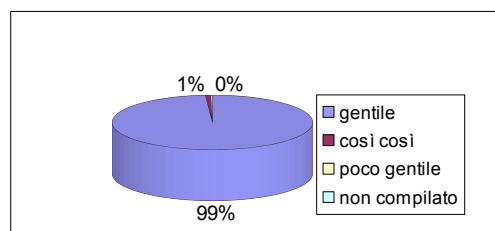
SAPORE DEL PASTO	N°	%
buono	336	93,59
così così	21	5,85
cattivo	2	0,56
non compilato	0	0,00
Totale	359	100



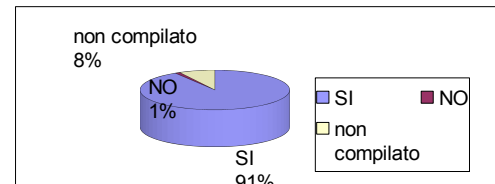
TEMPERATURA DEL PASTO	N°	%
caldo	290	80,78
così così	60	16,71
freddo	8	2,23
non compilato	1	0,28
Totale	359	100



IL PERSONALE E' GENTILE?	N°	%
gentile	355	98,89
così così	3	0,84
poco gentile	0	0,00
non compilato	1	0,28
Totale	359	100



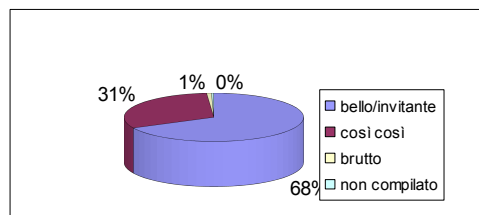
IL PASTO TI E' PIACIUTO?	N°	%
SI	327	91,09
NO	4	1,11
non compilato	28	7,80
Totale	359	100



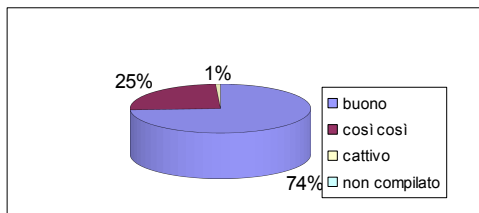
QUALITA' DEL PASTO

Risultati dei Panel Bambini/e scuole primarie

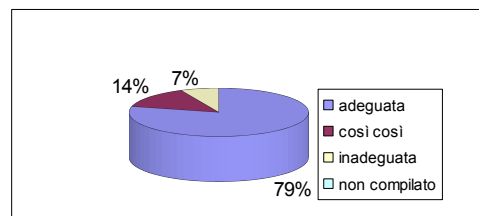
ASPETTO DEL CIBO ?	N°	%
bello/invitante	157	67,68
così così	72	31,03
brutto	2	0,86
non compilato	1	0,43
Totale	232	100



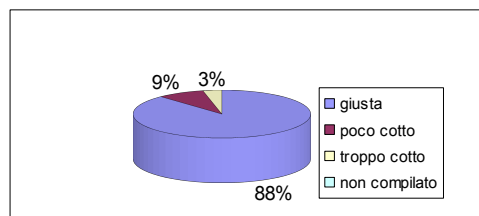
SAPORE DEL CIBO ?	N°	%
buono	172	74,14
così così	58	25,00
cattivo	2	0,86
non compilato	0	0,00
Totale	232	100



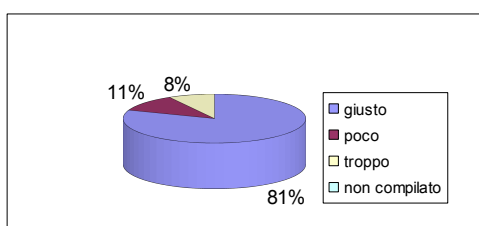
TEMPERATURA DEL CIBO ?	N°	%
adeguata	183	78,88
così così	33	14,22
inadeguata	16	6,90
non compilato	0	0,00
Totale	232	100



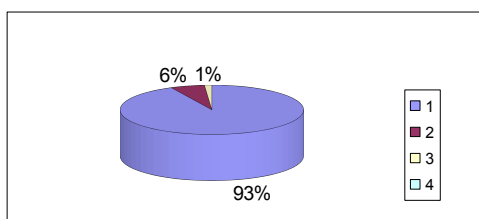
COTTURA DEL CIBO ?	N°	%
giusta	204	87,93
poco cotto	20	8,62
troppo cotto	8	3,45
non compilato	0	0,00
Totale	232	100



QUANTITA' DEL CIBO ?	N°	%
giusto	187	80,60
poco	26	11,21
troppo	19	8,19
non compilato	0	0,00
Totale	232	100



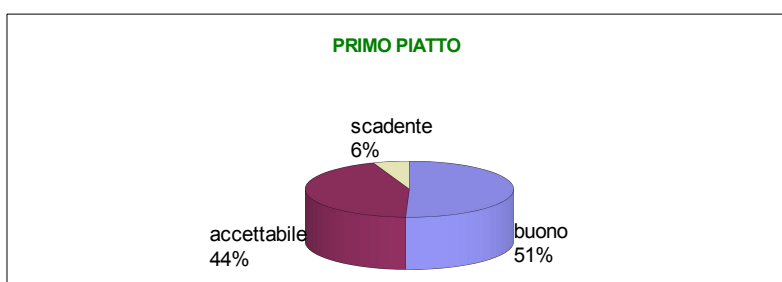
IL PERSONALE E' GENTILE?	N°	%
gentile	215	92,68
così così	14	6,03
poco gentile	3	1,29
non compilato	0	0,00
Totale	232	100



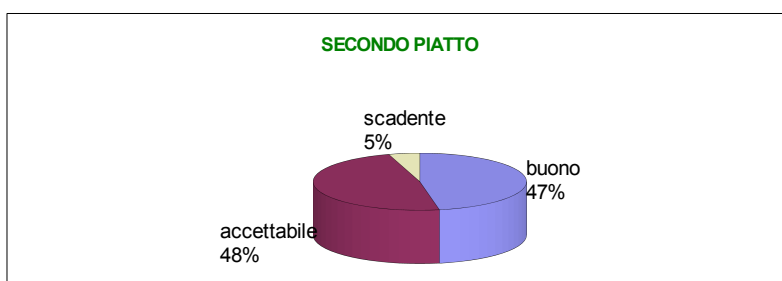
QUALITA' DEL PASTO

Risultati Panel Ragazzi/e scuole secondarie di 1° grado

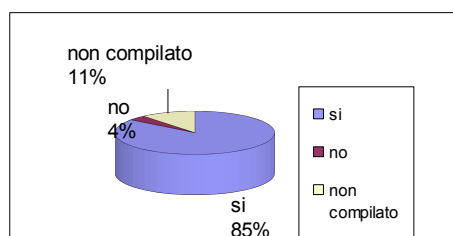
QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	11	11	1	0	23
sapore	9	13	0	0	22
cottura	11	10	1	0	22
temperatura	14	5	3	0	22
Totale	45	39	5	0	89



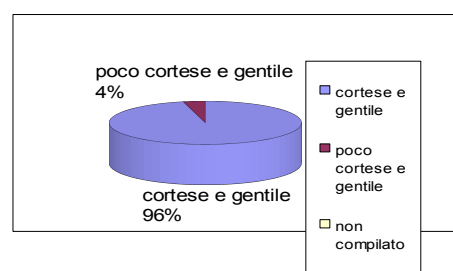
QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	12	11	0	0	23
sapore	11	8	3	0	22
cottura	8	11	1	0	20
temperatura	9	11	0	0	20
Totale	40	41	4	0	85



CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	23	85,19
no	1	3,70
non compilato	3	11,11
Totale	27	100



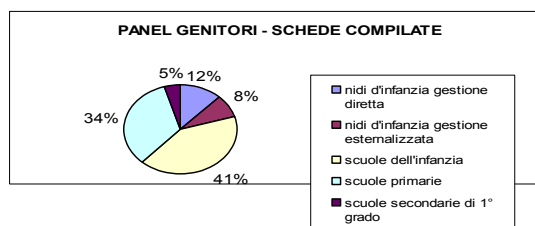
CORTESIA E GENTILEZZA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	26	96,30
poco cortese e gentile	1	3,70
non compilato	0	0,00
Totale	27	100



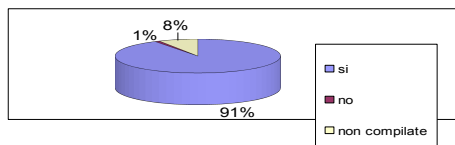
QUALITA' DEL PASTO

Risultati Panel Genitori

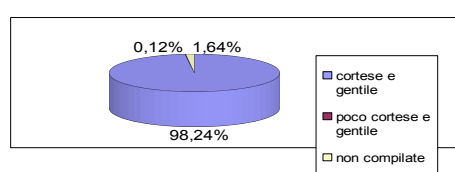
SCUOLE	N° SCHEDE COMPILATE
nidi d'infanzia gestione diretta	103
nidi d'infanzia gestione esternalizzata	71
scuole dell'infanzia	354
scuole primarie	287
scuole secondarie di 1° grado	39
Totale	854



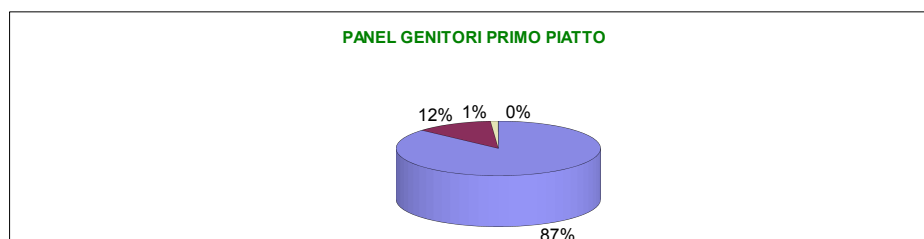
CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	780	91,33
no	8	0,94
non compilate	66	7,73
Totale	854	100



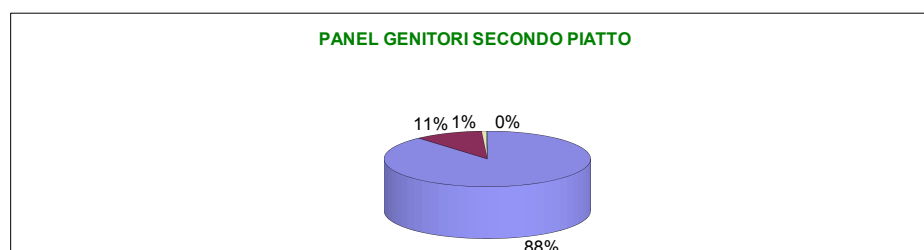
GENTILEZZA E CORTESIA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	839	98,24
poco cortese e gentile	1	0,12
non compilate	14	1,64
Totale	854	100



QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	743	105	4	0	852
sapore	719	116	12	1	848
cottura	730	99	17	0	846
temperatura	743	95	8	0	846
Totale	2.935	415	41	1	3.392



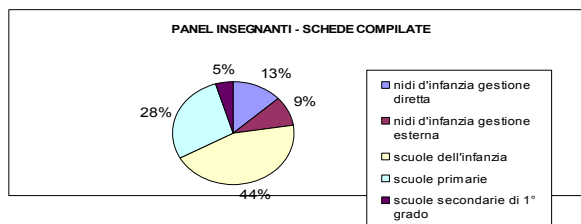
QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	728	99	3	0	830
sapore	717	101	10	0	828
cottura	708	67	3	2	780
temperatura	708	79	8	3	798
Totale	2.861	346	24	5	3.236



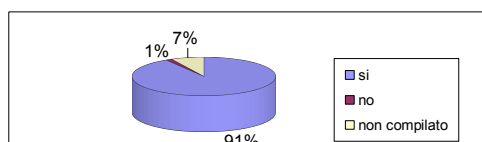
QUALITA' DEL PASTO

Risultati Panel Insegnanti

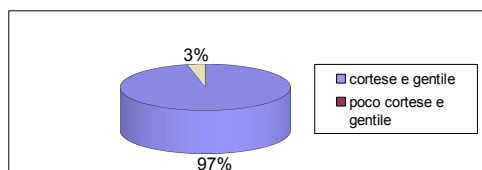
SCUOLE	N° SCHEDE COMPILATE
nidi d'infanzia gestione diretta	112
nidi d'infanzia gestione esterna	79
scuole dell'infanzia	377
scuole primarie	240
scuole secondarie di 1° grado	40
Totale	848



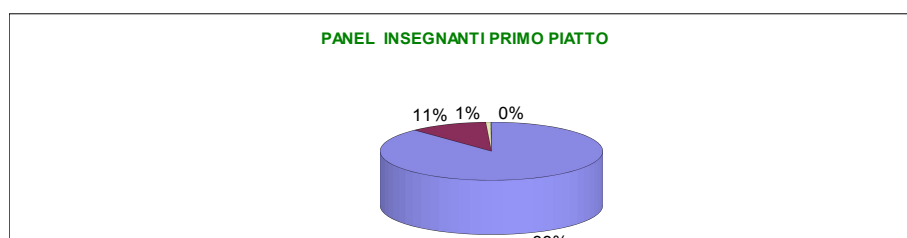
CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	773	91,16
no	12	1,42
non compilato	63	7,43
Totale	848	100



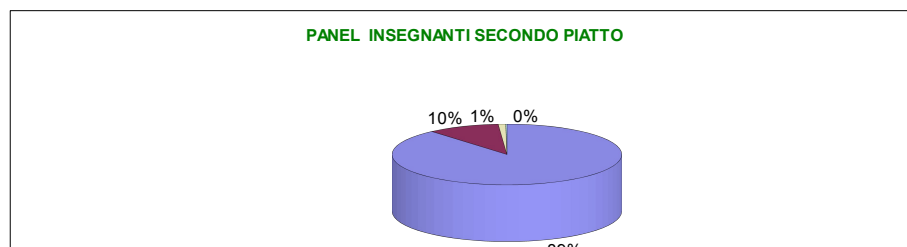
GENTILEZZA E CORTESIA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	819	96,58
poco cortese e gentile	0	0,00
non compilate	29	3,42
Totale	848	100



QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	716	90	4	0	810
sapore	698	87	9	1	795
cottura	701	87	6	1	795
temperatura	686	96	4	1	787
Totale	2.801	360	23	3	3.187



QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	670	87	8	1	766
sapore	648	85	9	2	744
cottura	618	51	8	1	678
temperatura	615	69	5	1	690
Totale	2.551	292	30	5	2.878

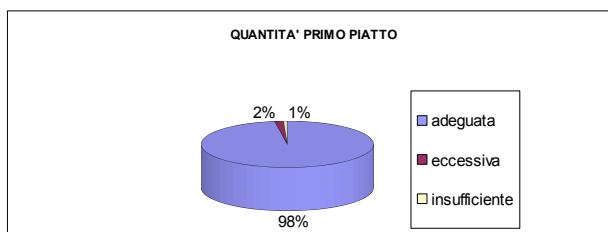


LA QUANTITA' DEL CIBO

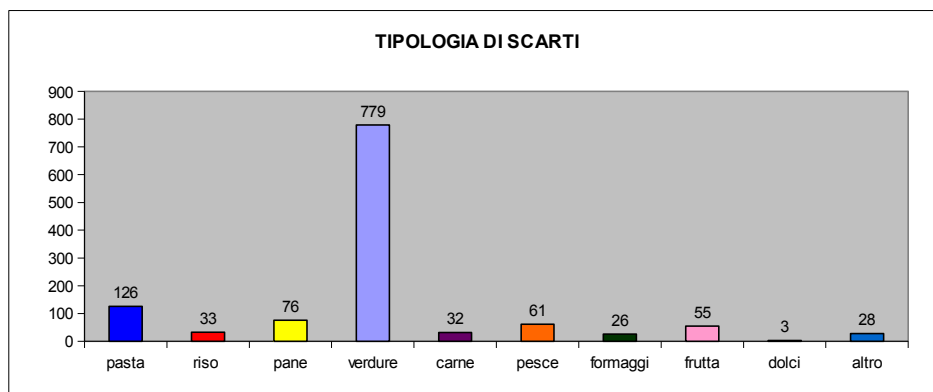
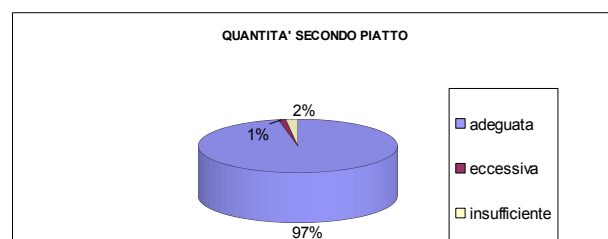
compilatori: PANEL Genitori, Insegnanti e Ragazzi

QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI		INSEGNANTI		RAGAZZI	
	PRIMO	SECONDO	PRIMO	SECONDO	PRIMO	SECONDO
adeguata	827	790	807	753	23	20
eccessiva	14	11	13	7	1	2
insufficiente	2	12	8	18	2	1
Totale	843	813	828	778	26	23

QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI + INSEGNANTI + RAGAZZI	
	N°	%
PRIMO		
adeguata	1.657	97,65
eccessiva	28	1,65
insufficiente	12	0,71
Totale	1.697	100



QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI + INSEGNANTI + RAGAZZI	
	N°	%
SECONDO		
adeguata	1.563	96,84
eccessiva	20	1,24
insufficiente	31	1,91
Totale	1.614	100



QUALITA' DEL SERVIZIO

Compilatore: Dietista del Servizio Diritto allo Studio

SCUOLE	N° SCHEDE
nidi d'infanzia gestione diretta	15
nidi d'infanzia gestione esternalizzata	2
scuole dell'infanzia	37
scuole primarie	35
scuole secondarie di 1° grado	8
Totale	97

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	adeguato	parzialmente adeguato	inadeguato	totale
Pulizia locali cucine	95	1	0	96
Pulizia biancheria	97	0	0	97
Pulizia refettorio	95	2	0	97
Pulizia igiene personale	97	0	0	97
gentilezza/cortesia	97	0	0	97
Totale	481	3	0	484

GIUDIZIO	N°	%
adeguato	481	99,38
parzialmente adeguato	3	0,62
inadeguato	0	0,00
Totale	484	100

