

**COMUNE DI RAVENNA**  
**AREA ISTRUZIONE E POLITICHE DI SOSTEGNO**  
Servizio Diritto allo Studio



## **RISTORAZIONE SCOLASTICA CONTROLLO DI QUALITA'**

**Anno scolastico 2012/2013**

**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 cucine e mense a.s. 2012/2013**

Il monitoraggio sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica durante l'a.s. 2012/2013, effettuato tramite le rilevazioni delle dietiste sulla qualità del pasto e sulla conformità delle preparazioni e degli alimenti e le rilevazioni dei Panel d'Assaggio (insegnanti, genitori, ragazzi), ha evidenziato quanto segue:

- l'azienda CAMST ha collaborato in un'ottica di miglioramento del servizio accogliendo i suggerimenti e studiando strategie insieme ai responsabili dell'Amministrazione Comunale e le dietiste, al fine di migliorare il servizio nel suo complesso sulla base delle segnalazioni pervenute e nel rispetto delle disposizioni contenute nel capitolato d'appalto e delle linee espresse dagli organismi nazionali e regionali. Inoltre, è intervenuta in alcuni casi a sostituire il personale ed ha attivato percorsi di formazione mirati alla gestione in sicurezza delle diverse fasi del processo relativo alle diete speciali per patologie, per diminuire al massimo il rischio di errore. Tali corsi sono dedicati sia alle cuoche che agli addetti alla distribuzione

### Alcune criticità rilevate

- sulle tipologie di pesce: non tutte le tipologie di pesce presentano le caratteristiche necessarie per essere utilizzato nella ristorazione scolastica, principalmente non deve presentare spine e deve essere adatto a certi tipi di cottura. Nelle nostre mense vengono utilizzati filetti di merluzzo o di platessa, seppia e gamberi e, fino all'anno scorso, l'halibut. La difficoltà di reperire quest'ultimo in quantità sufficiente sul mercato, ha costretto la ricerca di altre tipologie, la prova effettuata con alcuni tipi di pesce consigliati dal Servizio Veterinario ha dato esiti negativi per cui si stanno cercando e provando altri tipi di pesce per poter assicurare la varietà nelle preparazioni e nei menù;
- è stata segnalata la poca varietà delle verdure usate per pinzimonio che, a volte, nel caso sia previsto il "piatto unico" viene presentato come "apertura" del pranzo anche per favorirne il consumo che è sempre troppo scarso. Le verdure più consumate sono carote e finocchi, esploreremo l'introduzione di pomodoro, ravanelli, sedano, belga, anche se siamo condizionati dalla loro stagionalità, poi vedremo quale risposta daranno i ragazzi/e.

### Azioni di miglioramento:

oltre a quelle già accennate sopra, si sono riviste nei menù le tipologie dei "piatti unici", proposti nelle linee guida per la ristorazione scolastica elaborate dall'AUSL di Ravenna e già sollecitati dagli organismi nazionali preposti. Il piatto unico, già presente nei nostri menù da alcuni anni, è costantemente al centro della nostra attenzione per quanto riguarda il gradimento da parte dei ragazzi/e. Quest'anno sono stati inseriti: cappelletti e tagliatelle al ragù e garganelli pasticciati oltre alle lasagne, passatelli in brodo, riso con spezzatino ecc.

Le rilevazioni dei “panel d’assaggio” hanno dato il seguente risultato:

<b>Soggetto</b>	<b>N. rilevazioni</b>	<b>Risultato “buono”</b>
Genitori e insegnanti	6634 primo piatto	88 %
	6051 secondo piatto	90 %
Bambini/e scuole dell’infanzia	367	94 %
Bambini/e scuole primarie	219	73 %
Ragazzi/e scuole secondarie di 1°	156 primo piatto	45 %
	151 secondo piatto	48 %

Durante l’anno scolastico, grazie alla collaborazione con Slow Food abbiamo introdotto, nel mese di novembre, menù della tradizione locale introducendo preparazioni quali per esempio: patate e zucca, salsiccia con verza, cavolo rosso mele e noci, tortino di patate e cavolfiore, dolce castagnaccio in aggiunta a pasta e fagioli, risotto con zucca e piadina e squacquerone già presenti nei nostri menù invernali.

Questo sempre nell’ottica di educare i nostri commensali alla scoperta di sapori nuovi, di cibi e piatti della nostra tradizione, scelti tra ciò che il nostro territorio offre nella stagione autunnale.

Questo progetto proseguirà il prossimo anno in cui si proporrà, oltre alla settimana autunnale anche una settimana di menù primaverili.

Gli obiettivi che la ristorazione scolastica si pone, oltre a quello di somministrare i pasti, è promuovere il consumo consapevole anche attraverso progetti mirati e favorire corretti comportamenti alimentari che stanno alla base di un armonico sviluppo psico-fisico, per raggiungerli è fondamentale la collaborazione delle famiglie e della scuola.

Grazie a tutti i genitori, studenti e insegnanti che anche quest’anno hanno contribuito a migliorare il servizio

F.to La responsabile  
Dott.ssa. Rita Taroni

# QUALITA' DEL PASTO

Compilatori : Dietiste del Servizio Diritto allo Studio

Scuole oggetto dei sopralluoghi	N° SCHEDE
nidi d'infanzia gestione diretta	21
nidi d'infanzia gestione esterna	9
scuole dell'infanzia	67
scuole primarie	67
scuole secondarie di 1° grado	11
<b>Totale schede compilate</b>	<b>175</b>

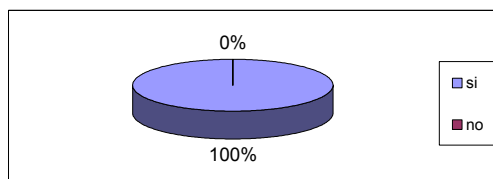
QUALITA' DEL PASTO	PRIMO		SECONDO	
	adeguato	inadeguato	adeguato	inadeguato
Presentazione	169	3	155	3
Sapore	166	6	154	3
Cottura	167	5	133	1
Temperatura	170	2	153	3
Gradimento dei bambini/ragazzi	167	4	129	21
<b>Totale</b>	<b>839</b>	<b>20</b>	<b>724</b>	<b>31</b>

QUALITA'	N°	%
ADEGUATA	1563	96,84
INADEGUATA	51	3,16
<b>Totale</b>	<b>1614</b>	<b>100</b>

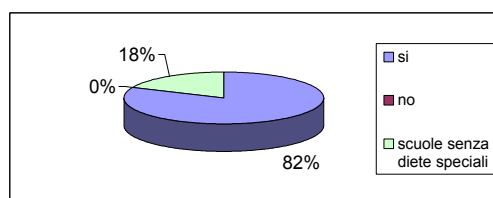
Dall'analisi delle dietiste risulta che oltre il **96%** dei pasti presenta una qualità adeguata sia sotto l'aspetto della presentazione, sapore, cottura, temperatura, sia per quanto riguarda il gradimento dimostrato dai bambini

## Verifica menù e tabelle merceologiche

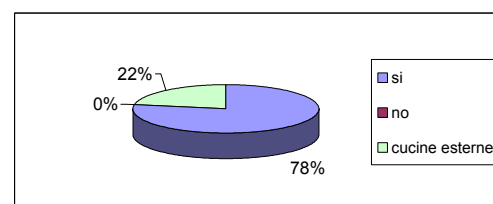
corrispondenza dei menù	N°	%
si	175	100,00
no	0	0,00
<b>Totale</b>	<b>175</b>	<b>100</b>



rispetto diete speciali	N°	%
si	143	81,71
no	0	0,00
scuole senza diete speciali	32	18,29
<b>Totale</b>	<b>175</b>	<b>100</b>



corrispondenza generi alimentari al capitolato	N°	%
si	136	77,71
no	0	0,00
cucine esterne	39	22,29
<b>Totale</b>	<b>175</b>	<b>100</b>



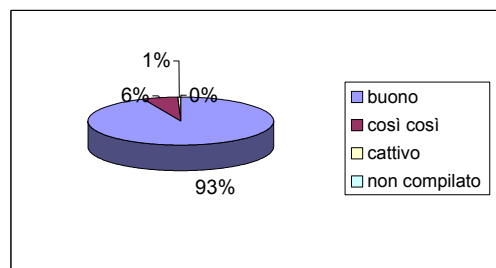
# QUALITA' DEL PASTO

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

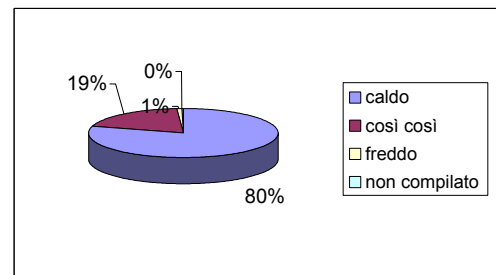
Sono state compilate complessivamente 367 schede dai bambini che frequentano l'ultimo anno delle scuole per l'infanzia, 219 schede dai bambini delle scuole primarie e 39 schede dai ragazzi delle scuole secondarie di 1° grado

### Risultati Panel bambini/e delle scuole per l'infanzia

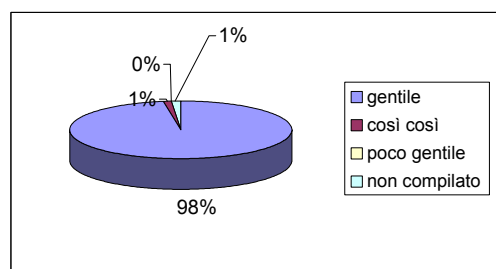
SAPORE DEL PASTO	N°	%
buono	343	93,46
così così	22	5,99
cattivo	2	0,54
non compilato	0	0,00
<b>Totale</b>	<b>367</b>	<b>100</b>



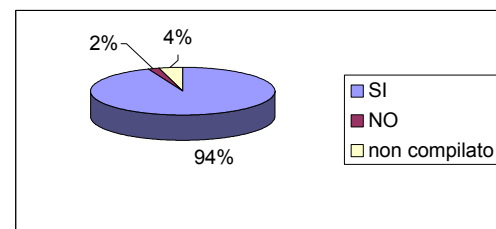
TEMPERATURA DEL PASTO	N°	%
caldo	292	79,56
così così	71	19,35
freddo	3	0,82
non compilato	1	0,27
<b>Totale</b>	<b>367</b>	<b>100</b>



IL PERSONALE E' GENTILE?	N°	%
gentile	358	97,55
così così	4	1,09
poco gentile	0	0,00
non compilato	5	1,36
<b>Totale</b>	<b>367</b>	<b>100</b>



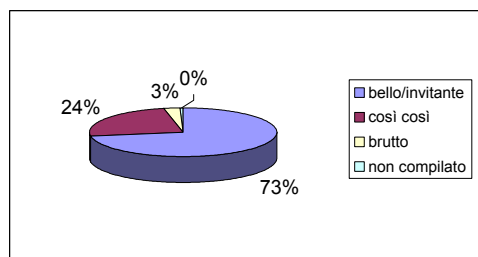
IL PASTO TI E' PIACIUTO?	N°	%
SI	345	94,01
NO	7	1,91
non compilato	15	4,09
<b>Totale</b>	<b>367</b>	<b>100</b>



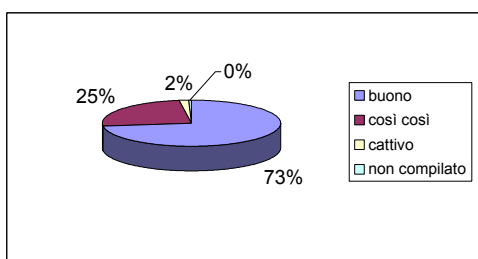
# QUALITA' DEL PASTO

## Risultati dei Panel Bambini/e scuole primarie

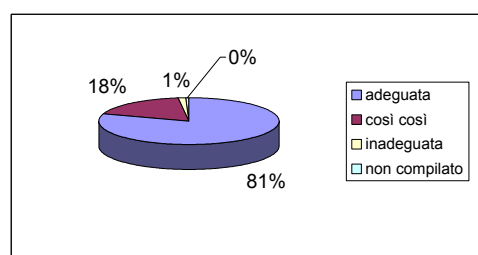
ASPETTO DEL CIBO ?	N°	%
bello/invitante	159	72,60
così così	53	24,20
brutto	6	2,74
non compilato	1	0,46
<b>Totale</b>	<b>219</b>	<b>100</b>



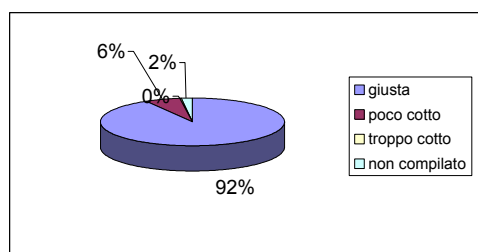
SAPORE DEL CIBO ?	N°	%
buono	160	73,06
così così	54	24,66
cattivo	4	1,83
non compilato	1	0,46
<b>Totale</b>	<b>219</b>	<b>100</b>



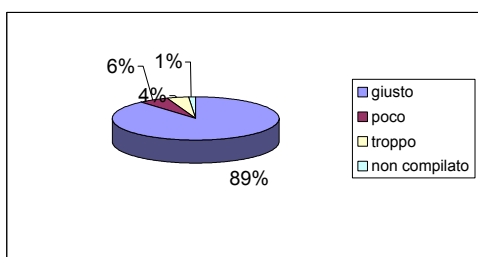
TEMPERATURA DEL CIBO ?	N°	%
adeguata	175	79,91
così così	40	18,26
inadeguata	3	1,37
non compilato	1	0,46
<b>Totale</b>	<b>219</b>	<b>100</b>



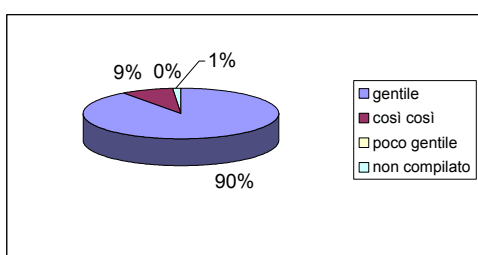
COTTURA DEL CIBO ?	N°	%
giusta	201	91,78
poco cotto	13	5,94
troppo cotto	1	0,46
non compilato	4	1,83
<b>Totale</b>	<b>219</b>	<b>100</b>



QUANTITA' DEL CIBO ?	N°	%
giusto	194	88,58
poco	13	5,94
troppo	9	4,11
non compilato	3	1,37
<b>Totale</b>	<b>219</b>	<b>100</b>



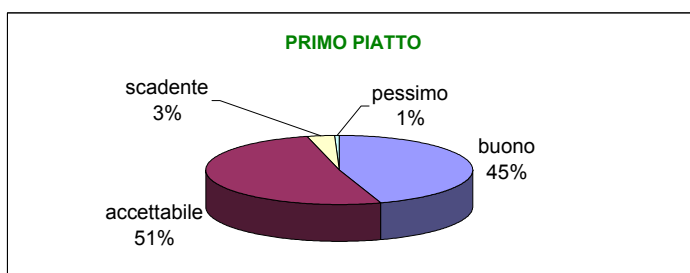
IL PERSONALE E' GENTILE?	N°	%
gentile	197	89,95
così così	19	8,68
poco gentile	0	0,00
non compilato	3	1,37
<b>Totale</b>	<b>219</b>	<b>100</b>



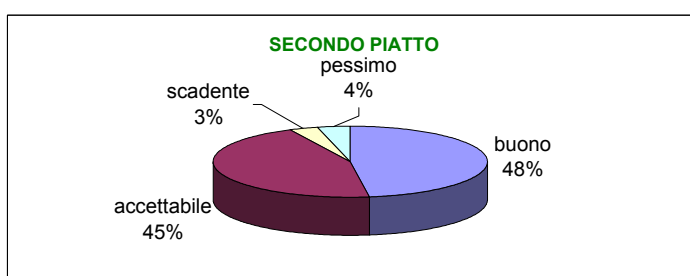
# QUALITA' DEL PASTO

## Risultati Panel Ragazzi/e scuole secondarie di 1° grado

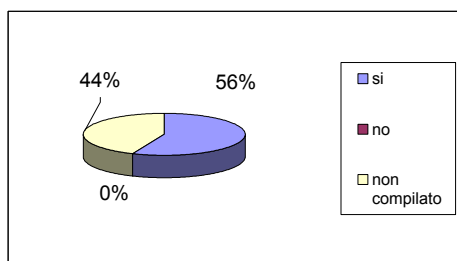
QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	17	21	0	1	39
sapore	16	22	1	0	39
cottura	20	17	2	0	39
temperatura	17	20	2	0	39
<b>Totale</b>	<b>70</b>	<b>80</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>156</b>



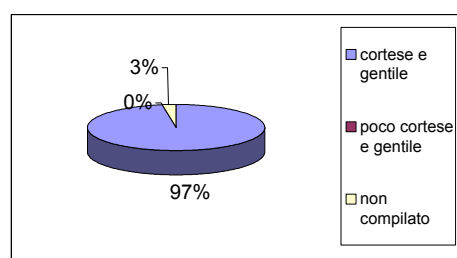
QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	20	17	1	1	39
sapore	20	15	2	2	39
cottura	15	17	1	2	35
temperatura	17	19	1	1	38
<b>Totale</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>151</b>



CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	22	56,41
no	0	0,00
non compilato	17	43,59
<b>Totale</b>	<b>39</b>	<b>100</b>



CORTESIA E GENTILEZZA DEL	N°	%
cortese e gentile	38	97,44
o cortese e gentile	0	0,00
non compilato	1	2,56
<b>Totale</b>	<b>39</b>	<b>100</b>

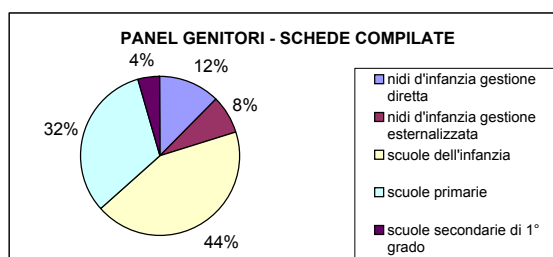




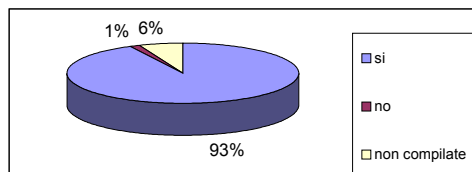
# QUALITA' DEL PASTO

## Risultati Panel Genitori

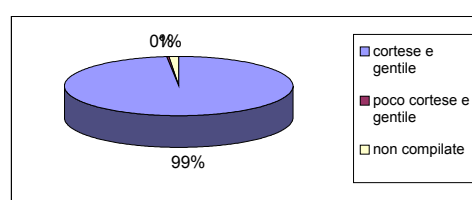
SCUOLE	N° SCHEDE COMPILATE
nidi d'infanzia gestione diretta	103
nidi d'infanzia gestione esternalizzata	67
scuole dell'infanzia	357
scuole primarie	270
scuole secondarie di 1° grado	36
<b>Totale</b>	<b>833</b>



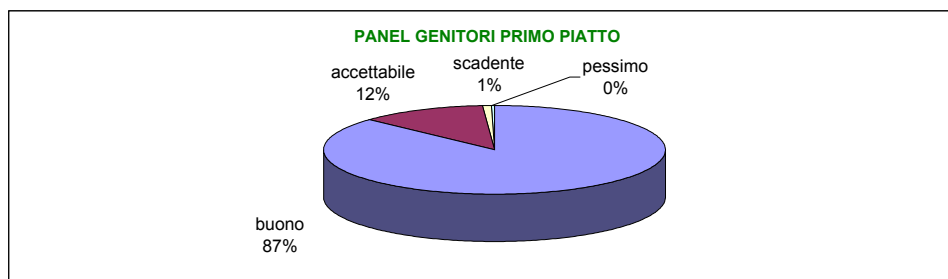
CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	770	92,44
no	12	1,44
non compilate	51	6,12
<b>Totale</b>	<b>833</b>	<b>100</b>



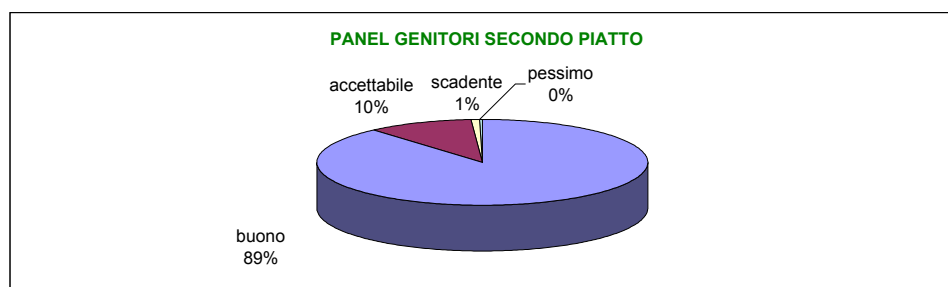
GENTILEZZA E CORTESIA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	818	98,20
poco cortese e gentile	3	0,36
non compilate	12	1,44
<b>Totale</b>	<b>833</b>	<b>100</b>



QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	735	85	3	1	824
sapore	713	102	8	3	826
cottura	707	106	10	2	825
temperatura	709	99	9	2	819
<b>Totale</b>	<b>2.864</b>	<b>392</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>3.294</b>



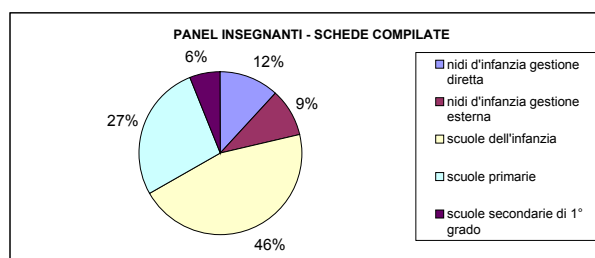
QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	712	68	5	1	786
sapore	675	92	15	3	785
cottura	650	62	4	2	718
temperatura	634	89	2	2	727
<b>Totale</b>	<b>2.671</b>	<b>311</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>3.016</b>



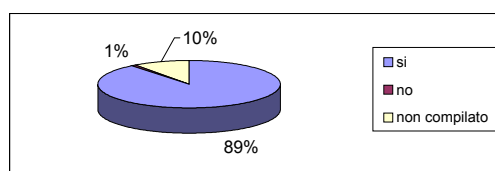
# QUALITA' DEL PASTO

## Risultati Panel Insegnanti

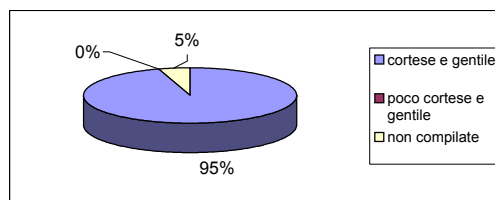
SCUOLE	N° SCHEDE COMPILATE
nidi d'infanzia gestione diretta	102
nidi d'infanzia gestione esterna	78
scuole dell'infanzia	384
scuole primarie	230
scuole secondarie di 1° grado	52
<b>Totale</b>	<b>846</b>



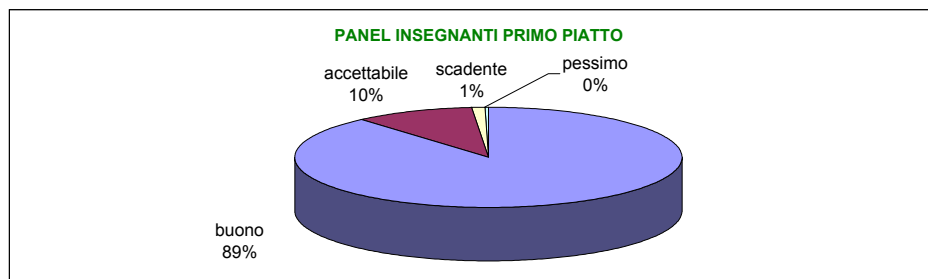
CORRISPONDENZA MENU'	N°	%
si	754	89,13
no	7	0,83
non compilato	85	10,05
<b>Totale</b>	<b>846</b>	<b>100</b>



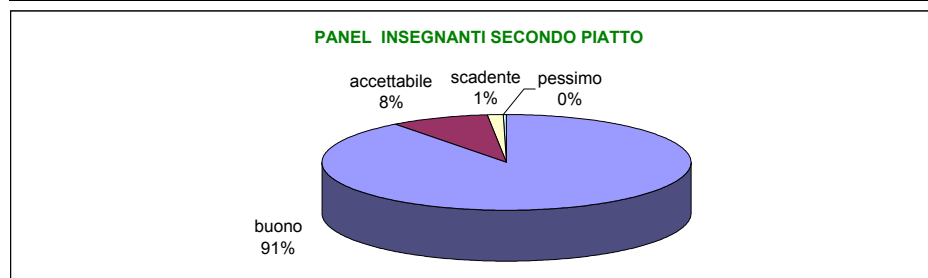
GENTILEZZA E CORTESIA DEL PERSONALE	N°	%
cortese e gentile	806	95,27
poco cortese e gentile	1	0,12
non compilate	39	4,61
<b>Totale</b>	<b>846</b>	<b>100</b>



QUALITA' DEL PASTO	PRIMO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	764	67	8	2	841
sapore	720	97	17	1	835
cottura	738	89	6	2	835
temperatura	739	80	8	2	829
<b>Totale</b>	<b>2.961</b>	<b>333</b>	<b>39</b>	<b>7</b>	<b>3.340</b>



QUALITA' DEL PASTO	SECONDO PIATTO				
	buono	accettabile	scadente	pessimo	totale
presentazione	724	62	4	2	792
sapore	681	82	17	4	784
cottura	656	52	16	1	725
temperatura	664	61	6	3	734
<b>Totale</b>	<b>2.725</b>	<b>257</b>	<b>43</b>	<b>10</b>	<b>3.035</b>

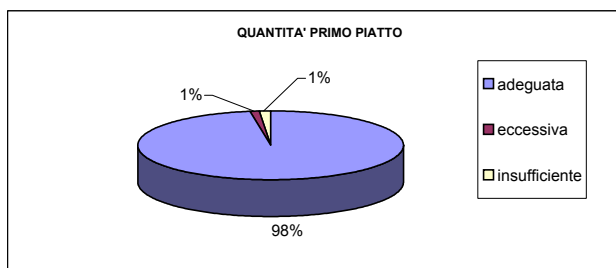


# LA QUANTITA' DEL CIBO

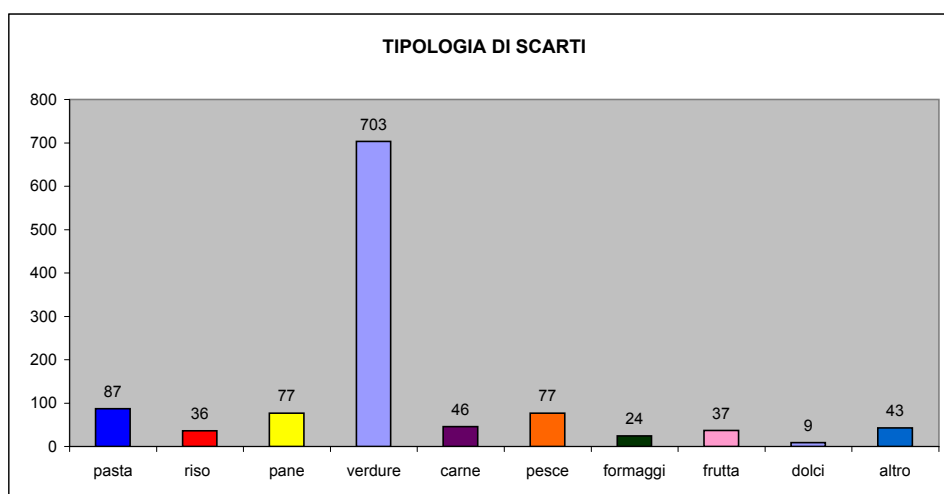
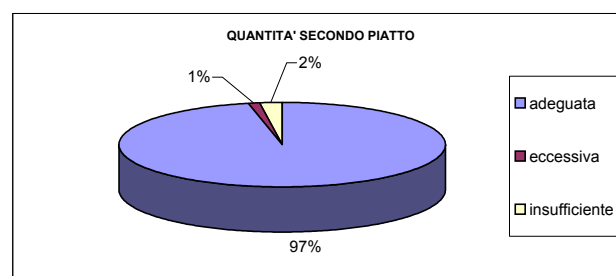
compilatori: PANEL Genitori, Insegnanti e Ragazzi

QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI		INSEGNANTI		RAGAZZI	
	PRIMO	SECONDO	PRIMO	SECONDO	PRIMO	SECONDO
adeguata	809	760	822	787	32	30
eccessiva	9	5	8	10	0	4
insufficiente	12	22	9	11	3	3
<b>Totale</b>	<b>830</b>	<b>787</b>	<b>839</b>	<b>808</b>	<b>35</b>	<b>37</b>

QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI + INSEGNANTI + RAGAZZI	
	N°	%
<b>PRIMO</b>		
adeguata	1.663	97,59
eccessiva	17	1,00
insufficiente	24	1,41
<b>Totale</b>	<b>1.704</b>	<b>100</b>



QUANTITA' DEL PASTO	GENITORI + INSEGNANTI + RAGAZZI	
	N°	%
<b>SECONDO</b>		
adeguata	1.577	96,63
eccessiva	19	1,16
insufficiente	36	2,21
<b>Totale</b>	<b>1.632</b>	<b>100</b>



# QUALITA' DEL SERVIZIO

Compilatori: Dietiste del Servizio Diritto allo Studio

SCUOLE	N° SCHEDE
nidi d'infanzia gestione diretta	21
nidi d'infanzia gestione esternalizzata	11
scuole dell'infanzia	64
scuole primarie	58
scuole secondarie di 1° grado	11
<b>Totale</b>	<b>165</b>

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	adeguato	parzialmente adeguato	inadeguato	totale
Pulizia locali cucine	159	2	0	161
Pulizia biancheria	162	0	0	162
Pulizia refettorio	162	0	0	162
Pulizia igiene personale	162	0	0	162
gentilezza/cortesia	160	0	2	162
<b>Totale</b>	<b>805</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>809</b>

GIUDIZIO	N°	%
adeguato	805	99,51
parzialmente adeguato	2	0,25
inadeguato	2	0,25
<b>Totale</b>	<b>809</b>	<b>100</b>

