



---

Risultati del Panel di  
Assaggio a.s. 2024/2025

---

Servizio Diritto allo Studio  
Comune di Ravenna

Decorative white lines consisting of several parallel diagonal lines extending from the bottom right towards the top right of the page.



COMUNE DI  
RAVENNA

# Premessa

## Dimensionamento



7.709 bambini

67,70% scuole primarie  
32,3 % nidi e infanzia



### Cucine decentrate

40 Cucine plessi scolastici  
21 terminali di distribuzione  
dove i pasti vengono  
trasportati  
1.106.735 pasti a.s. 2023/2024  
6000 MPG



71 scuole

10 nidi comunali  
31 infanzia comunali e statali  
30 primarie

# Organizzazione del servizio

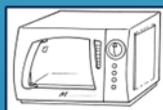
Gara OEV scadenza 30/06/2025.

## Il Comune:

- mette a disposizione locali cucine, terminali di consumo e refettori
- Utenze, manutenzioni straordinarie locali
- Distribuzione pasti nei nidi e infanzia comunali
- Definisce caratteristiche degli alimenti:
  - Frutta e verdura bio e lotta integrata
  - Prodotti DOP e IGP, OGM free, filiera corta,
  - Prodotti bio provenienti da terreni confiscati alle mafie

## Il gestore fornisce:

- Arredi e attrezzature
- Manutenzioni ordinarie
- Tutta la manodopera
- Acquisto derrate
- Trasporto pasti
- Dietista dedicata al servizio
  - Predispone i menu nel rispetto delle linee guida regionali e nazionali (8 settimane)
  - Vigila sulla corretta somministrazione dei menu individualizzati per intolleranze, allergie, diete etico religiose
- Direttore referente per DEC e RUP



# NOVITA' DALL'ANNO SCOLASTICO 2025/2026

- Da settembre 2025 adesione alla Convenzione IntercentER Accordo quadro «Ristorazione scolastica 2 a basso impatto ambientale» per 5 anni
- Più prodotti biologici nelle scuole primarie
- Stop alla pasta in bianco in alternativa alla pasta condita
- Stop alla dieta «bianca» per indisposizioni non certificate



# Sistema di Monitoraggio della qualità del servizio



## Controlli igienico sanitari

- ✓ Gestore: Manuale di autocontrollo HACCP in ogni cucina
- ✓ AUSL: locali e pasti conformi al regolamento di igiene pubblica
- ✓ NAS: pasti sicuri e conformi alle normative di sicurezza alimentare



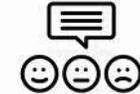
## Controlli di conformità al CSA (audit ditta esterna)

- ✓ Corrispondenza derrate CSA
- ✓ Stoccaggio e conservazione
  - ✓ Rispetto menu e grammature
  - ✓ Verifica gradimento
  - ✓ Sanificazione
- ✓ Temperature dei cibi
- ✓ Interviste al personale scolastico



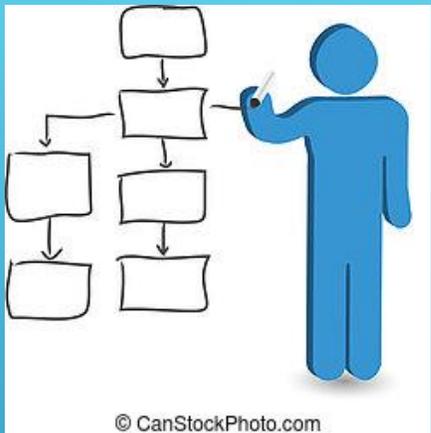
## Controlli dell'osservatore comunale

- ✓ Verifica appetibilità e gradimento dei pasti
- ✓ Interviste al personale scolastico
- ✓ Controllo ambientale



## Panel d'Assaggio

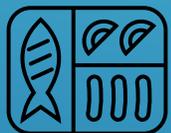
- ✓ Verifica appetibilità e gradimento
- ✓ Campione fisso: 2 ins., 2 genitori, 2 alunni per ogni plesso
- ✓ 1 assaggio al mese da ottobre a maggio
  - ✓ Questionario



# Panel d'assaggio a.s. 2024/2025

412 componenti:

- 61 bambini scuole infanzia
- 66 alunni primarie
- 143 insegnanti
- 142 genitori



Aspetto del cibo



Sapore del cibo



Temperatura del cibo



Cottura del cibo



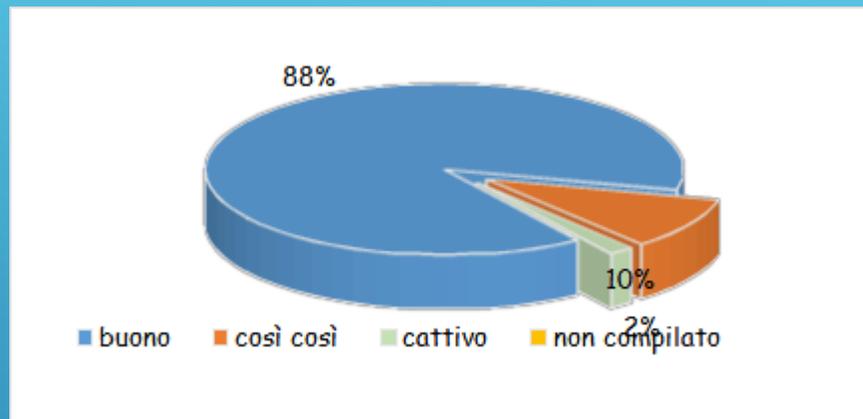
Quantità del pasto



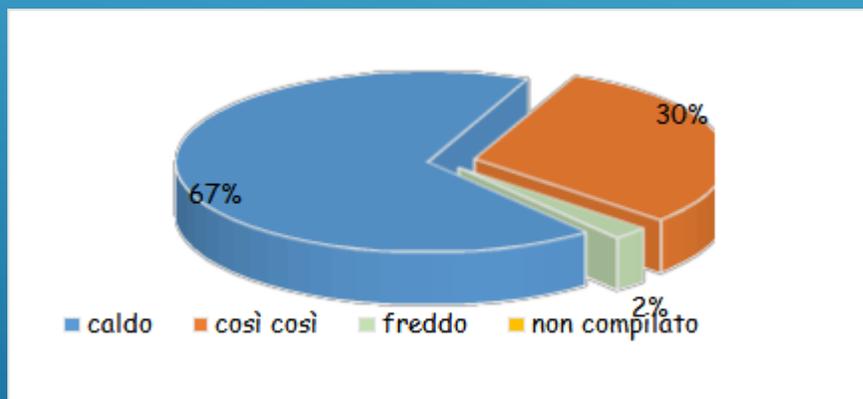
Cortesìa del personale

# RISULTATI PANEL BAMBINI SCUOLE INFANZIA

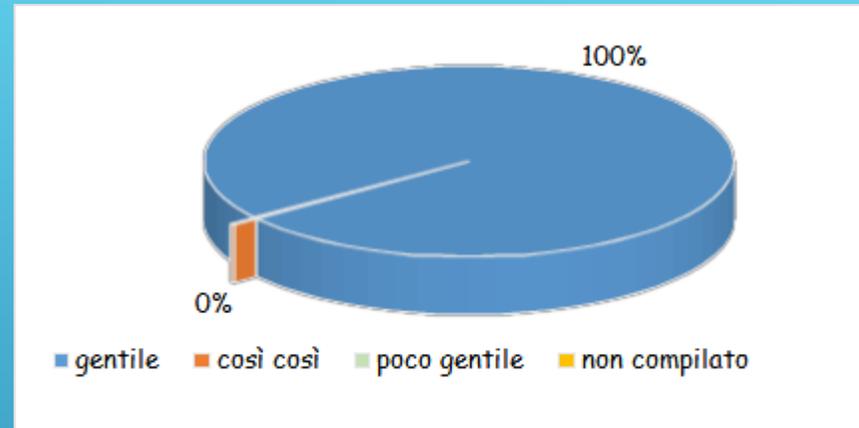
Sapore del pasto



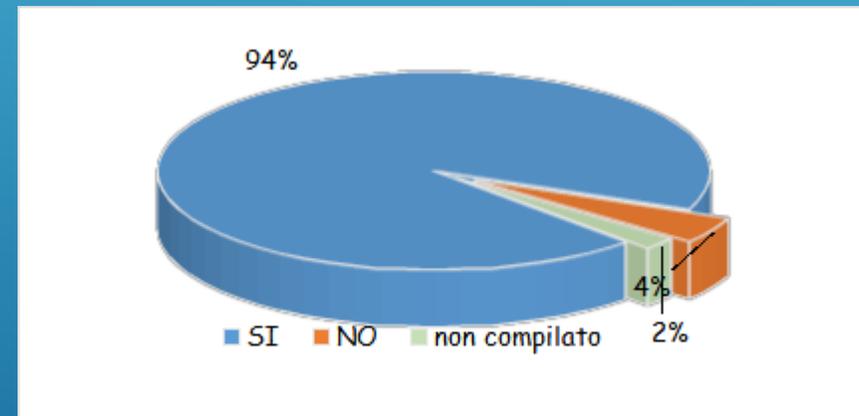
Temperatura del pasto



► Gentilezza del personale

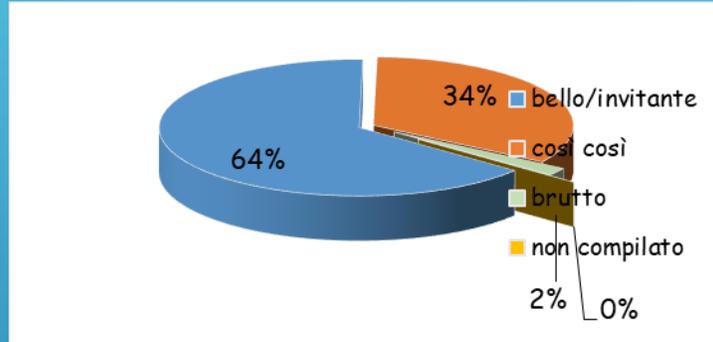


► Il pasto ti è piaciuto?

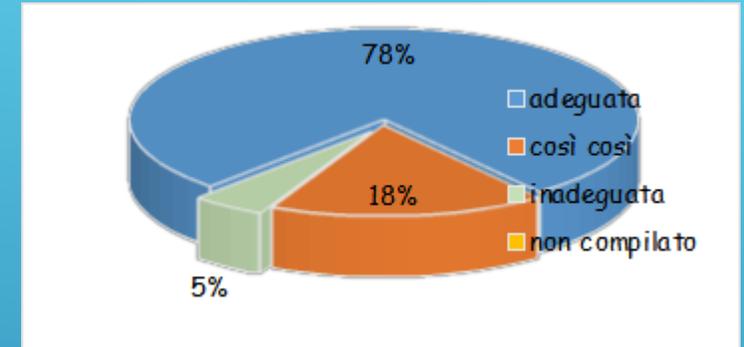


# Risultati panel bambini scuole primarie

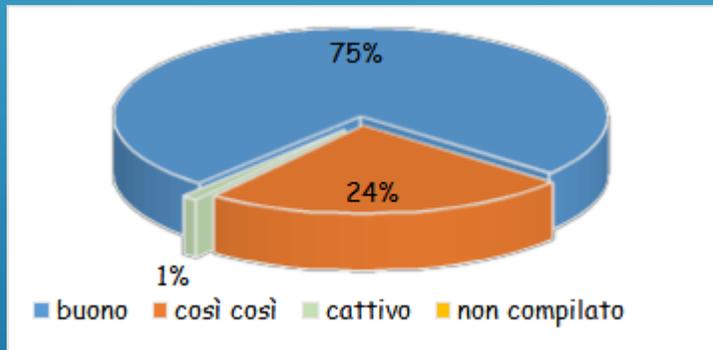
Aspetto del cibo



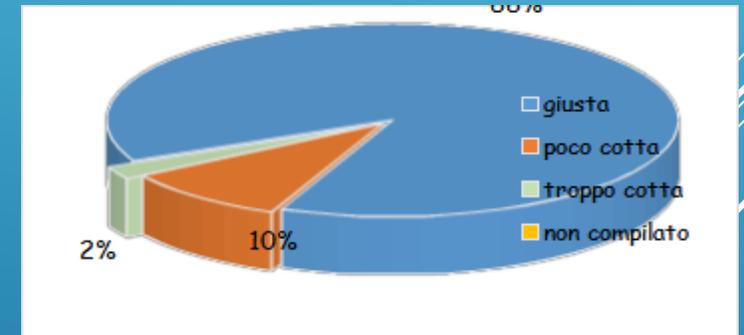
temperatura



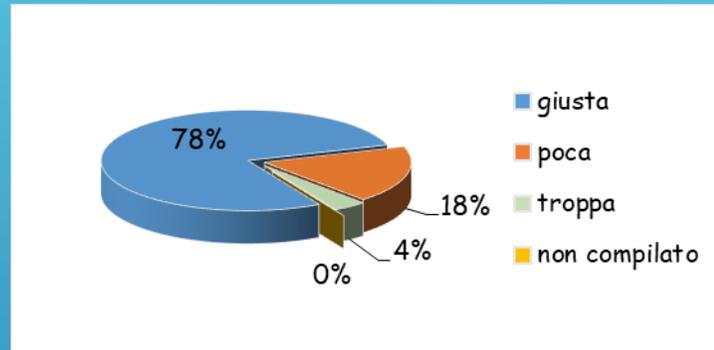
Sapore del cibo



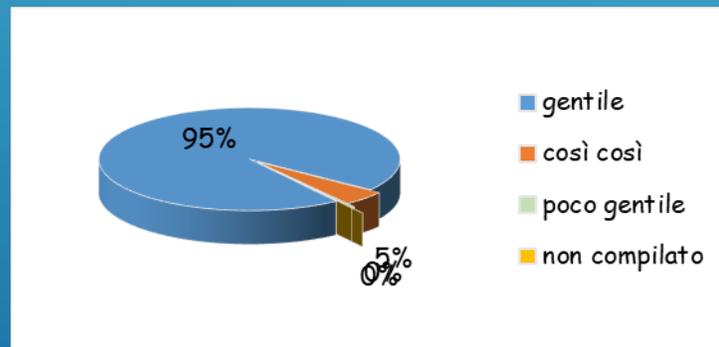
cottura



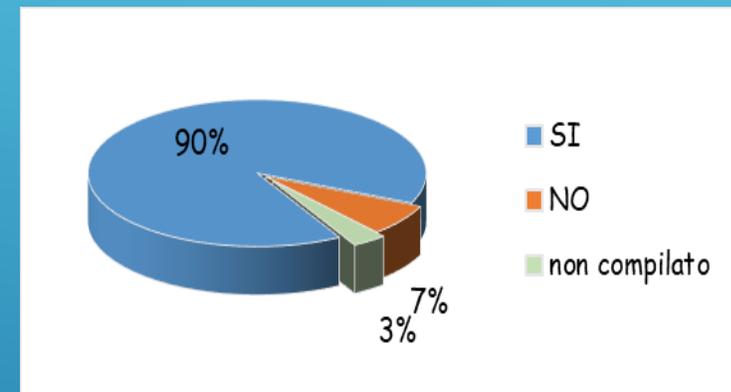
## Quantità del cibo



## Gentilezza del personale

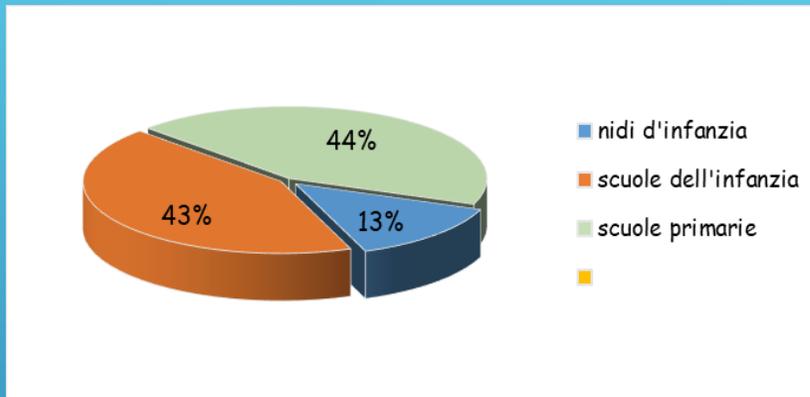


## Il pasto ti è piaciuto?

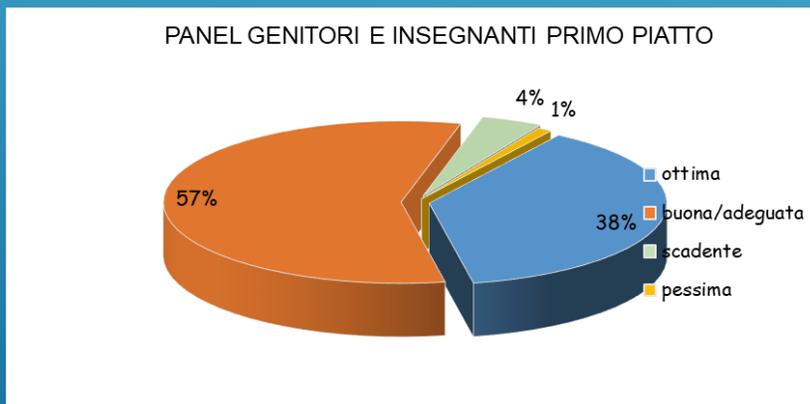


# RISULTATI PANEL GENITORI E INSEGNANTI

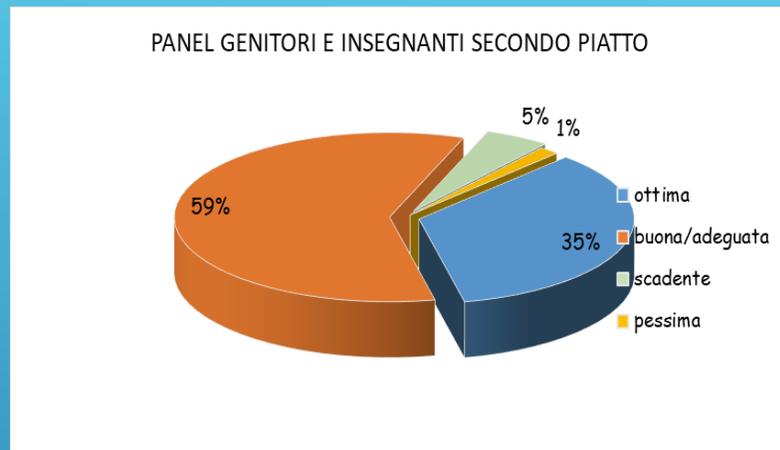
Scuole di provenienza



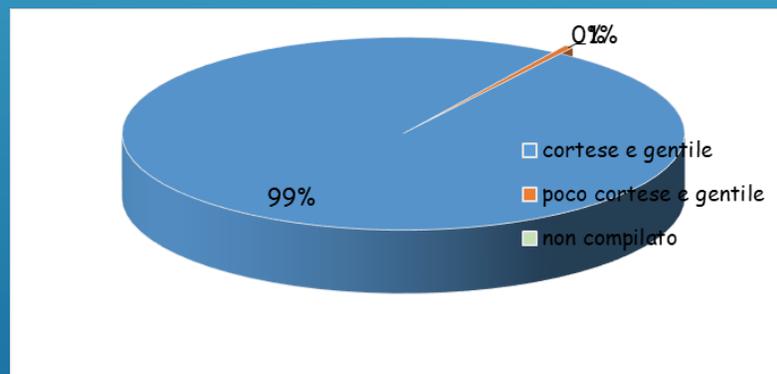
Qualità del primo piatto



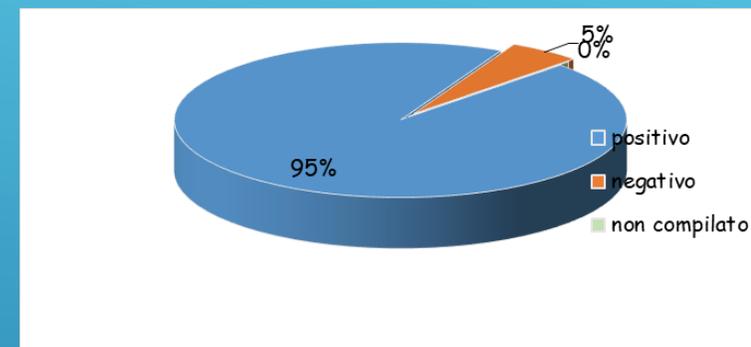
## Qualità del secondo piatto



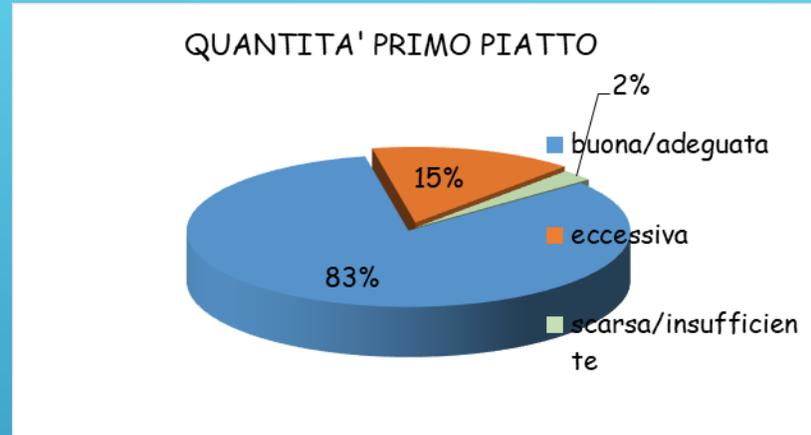
## Gentilezza del personale



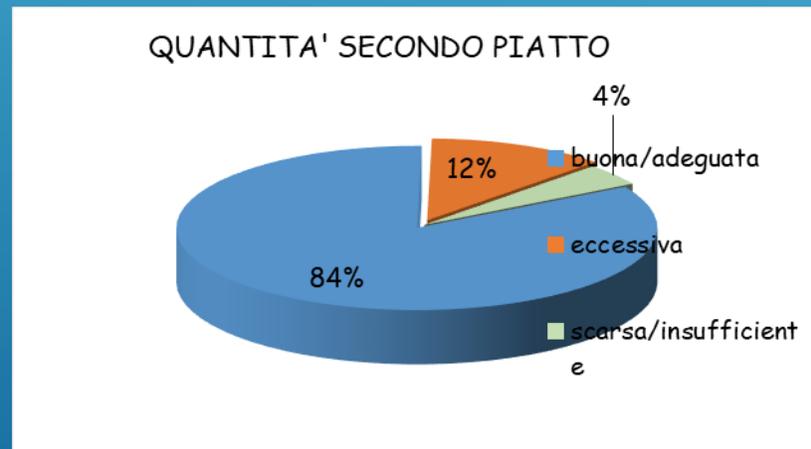
## Valutazione complessiva del servizio



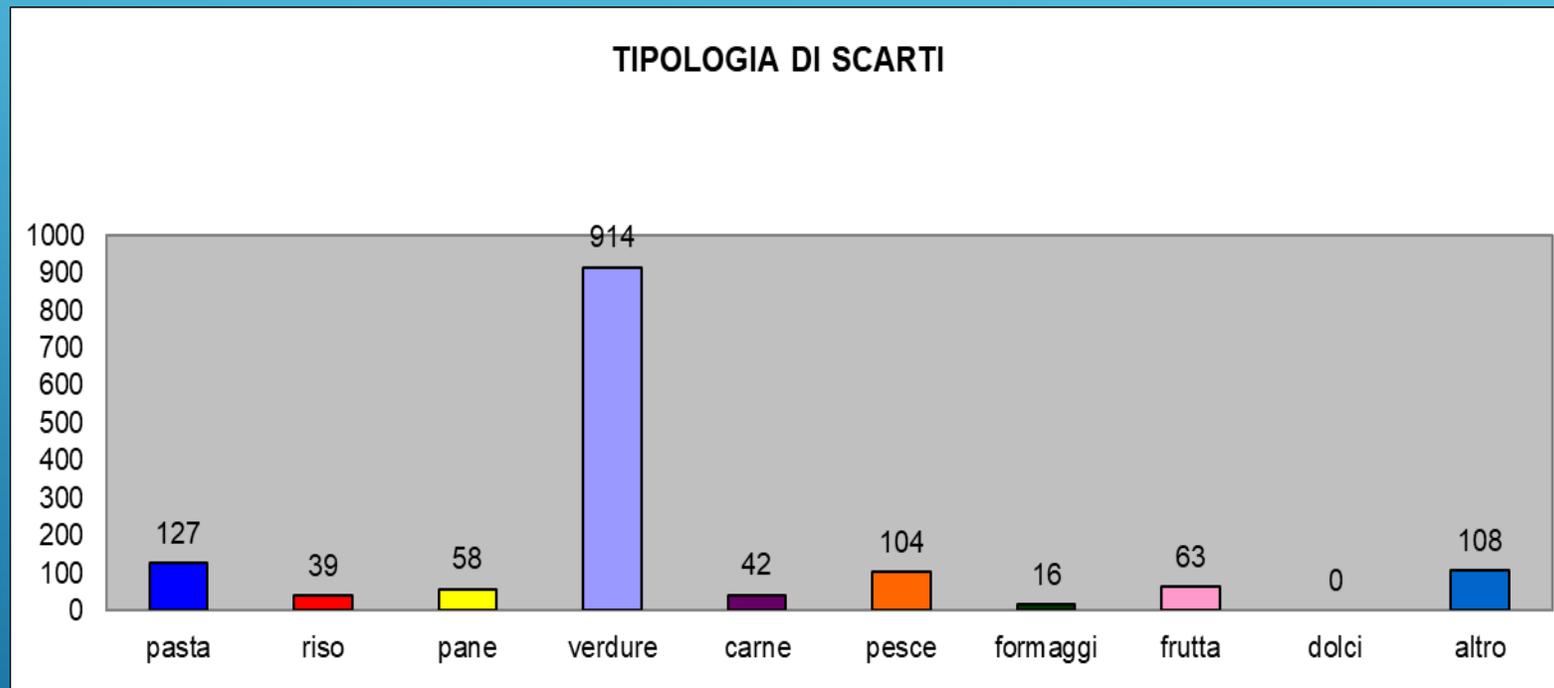
## Quantità del primo piatto



## Quantità del secondo piatto



# RILEVAZIONE DELLE RIMANENZE NEI PIATTI



# PROTOCOLLO PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Le eccedenze riguardano prodotti preparati e non distribuiti (primi piatti, secondi ecc...) e/o materie prime eccedenti e non utilizzabili (es. pane ordinato in eccesso, rimanenze di materie prime dovute a scioperi ecc.), il numero di primi piatti, secondi, contorni e materie prime sono espressi in kg di materie prime donati.

CUCINE	KG
primaria Camerani	16
primaria Muratori	264
primaria Randi	164
infanzia Polo Lama Sud	227
TOTALE	671

Il totale degli alimenti donati all'Associazione di volontariato San Rocco corrisponde a circa 14/15 pasti al giorno e rappresenta l'1% circa dei pasti prodotti nelle 4 cucine.

**SOPRALLUOGHI COMUNE-Diritto allo Studio / MULTILINE-Ditta specializzata  
Controllo Qualità**

**a.s. 2024/2025**

<b>TIPOLOGIA SCUOLA</b>	<b>COMUNE-Diritto allo Studio</b>	<b>MULTILINE-Ditta specializzata Controllo Qualità</b>
<b>NIDO D'INFANZIA</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>SCUOLA D'INFANZIA</b>	<b>4</b>	<b>34</b>
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>13</b>	<b>42</b>
<b>TOTALE</b>	<b>17</b>	<b>87</b>

**ISPEZIONI A.U.S.L.**

**a.s. 2024/2025**

**N. 52 VISITE ISPETTIVE C/O CENTRI DI COTTURA E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE**