



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

Servizio Diritto allo Studio
Comune di Ravenna

Several white diagonal lines of varying lengths and thicknesses are positioned in the bottom right corner of the blue background.



**COMUNE DI
RAVENNA**

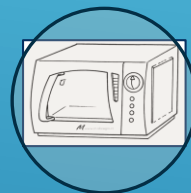
Premessa

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



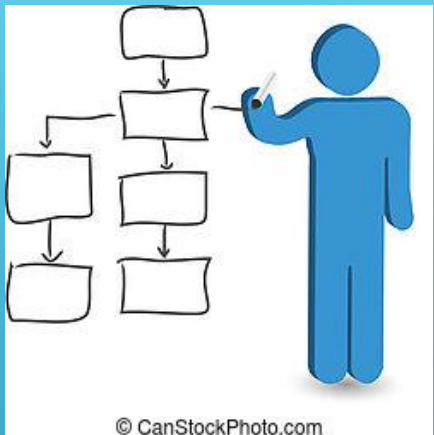
Controlli dell'osservatore comunale

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



Panel d'Assaggio

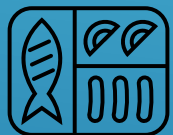
- ✓ Verifica appetibilità e gradimento
- ✓ Campione fisso: 2 ins., 2 genitori, 2 alunni per ogni plesso
- ✓ 1 assaggio al mese da ottobre a maggio
 - ✓ Questionario



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



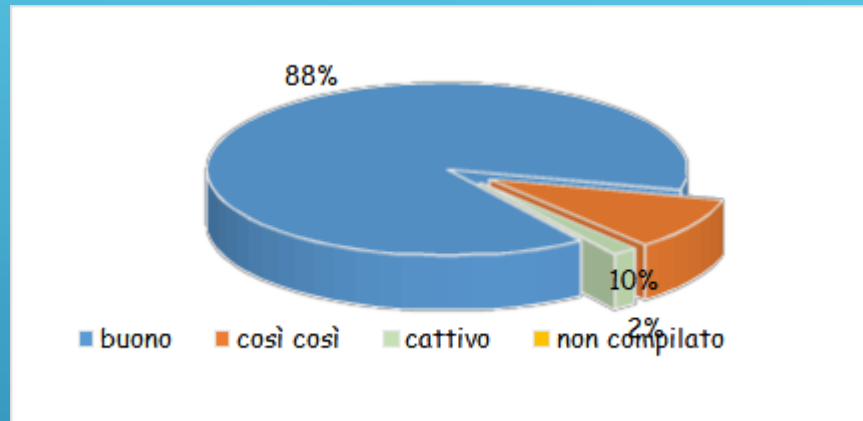
Quantità del pasto



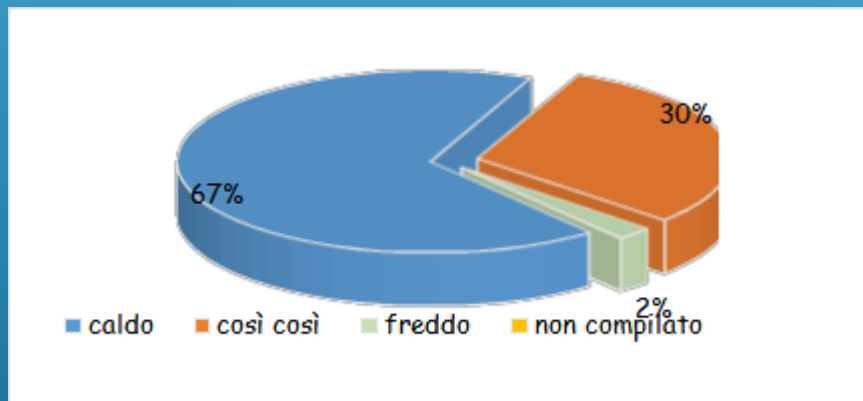
Cortesía del personale

RISULTATI PANEL BAMBINI SCUOLE INFANZIA

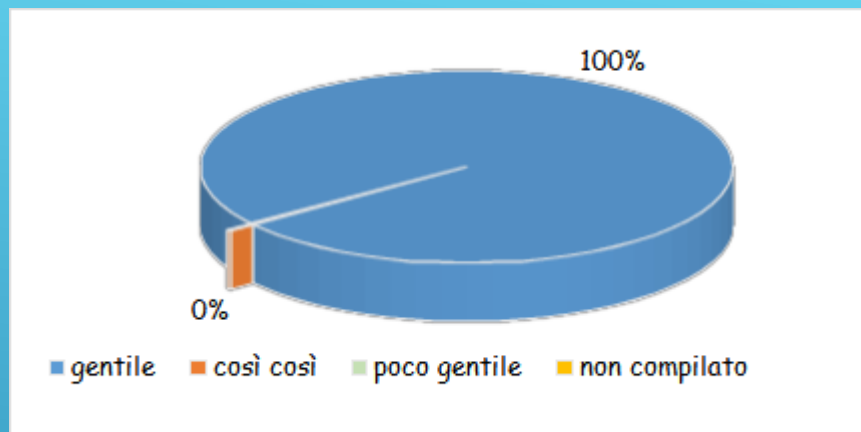
Sapore del pasto



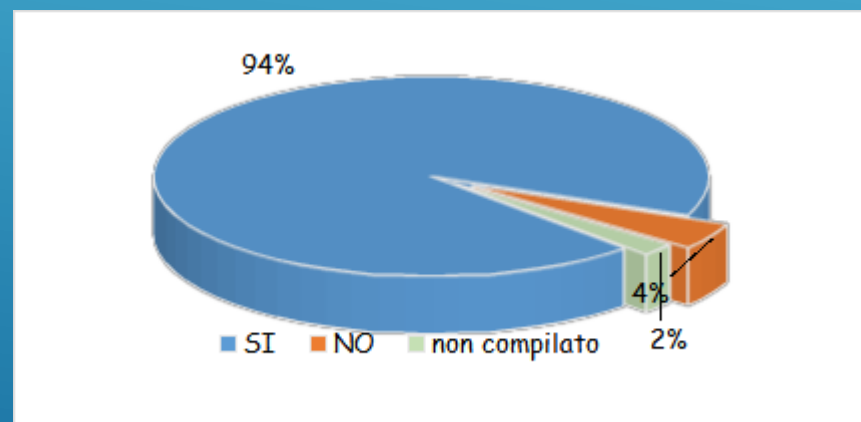
Temperatura del pasto



► Gentilezza del personale

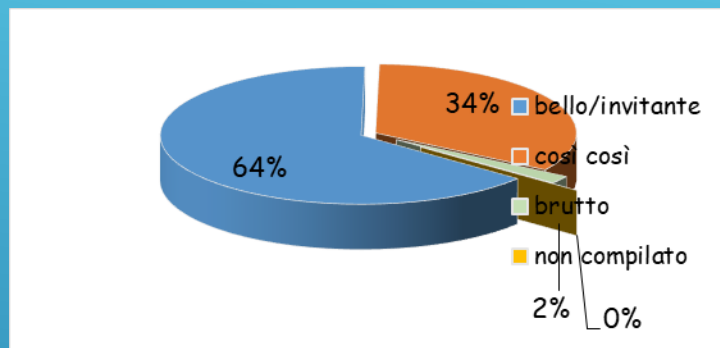


► Il pasto ti è piaciuto?

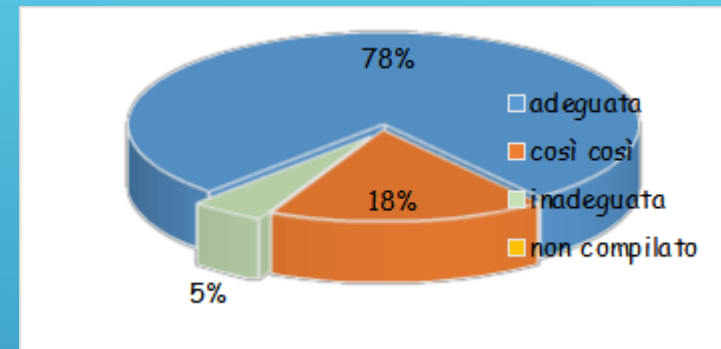


Risultati panel bambini scuole primarie

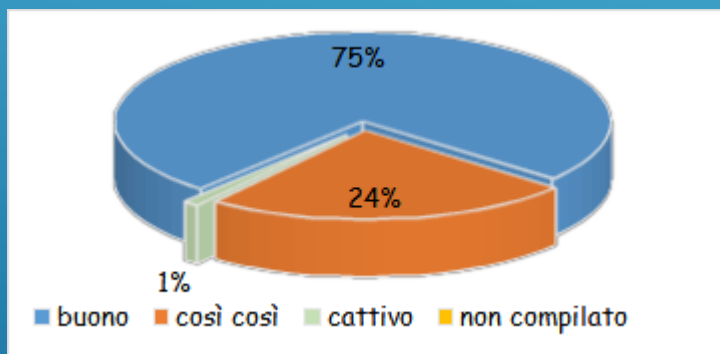
Aspetto del cibo



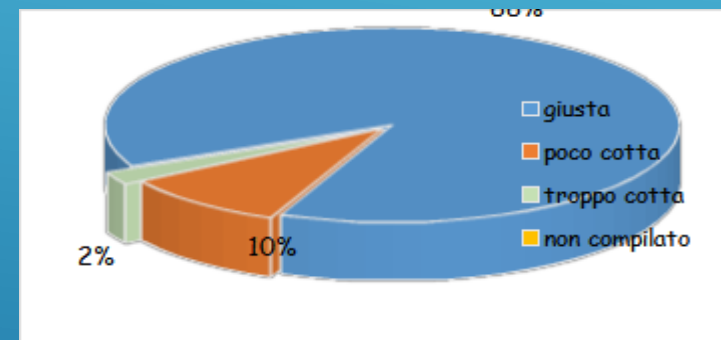
temperatura



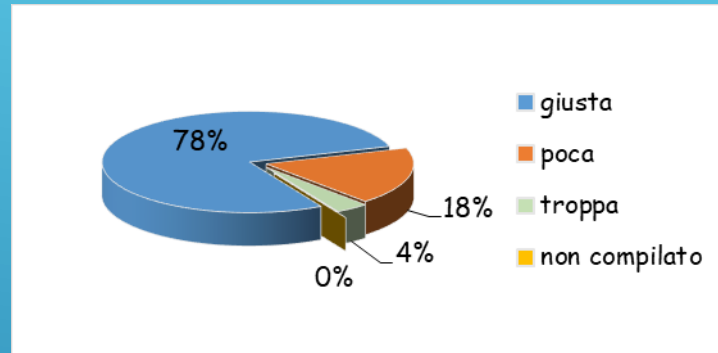
Sapore del cibo



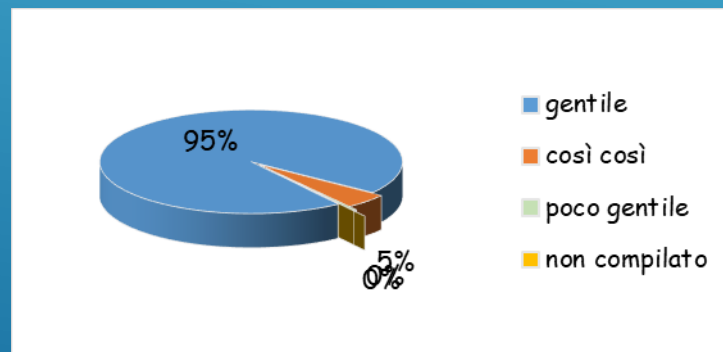
cottura



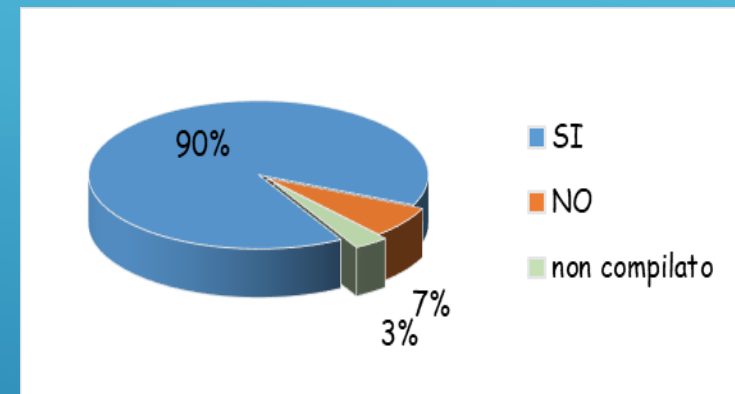
Quantità del cibo



Gentilezza del personale

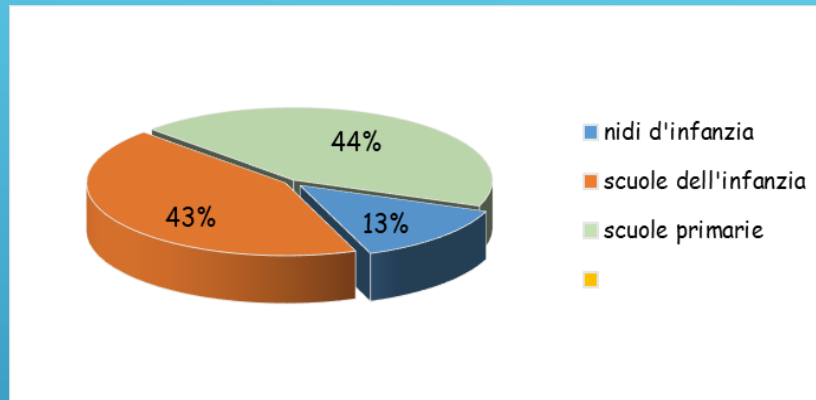


Il pasto ti è piaciuto?

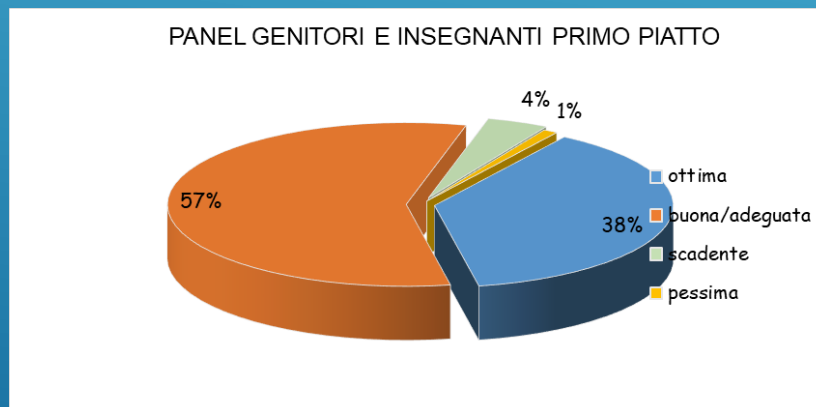


RISULTATI PANEL GENITORI E INSEGNANTI

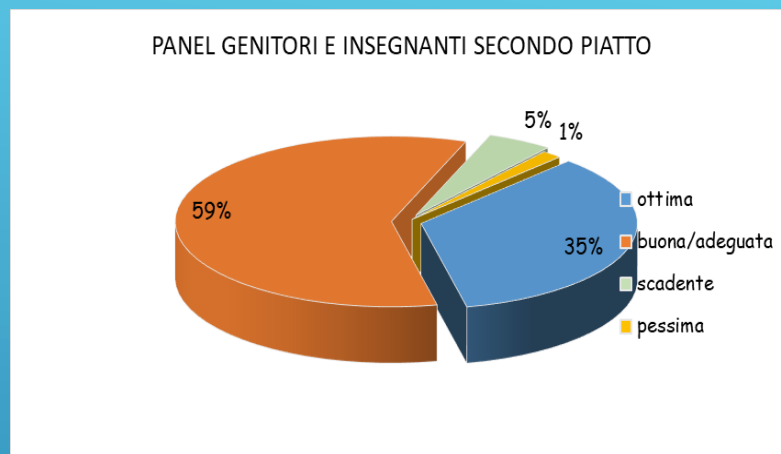
Scuole di provenienza



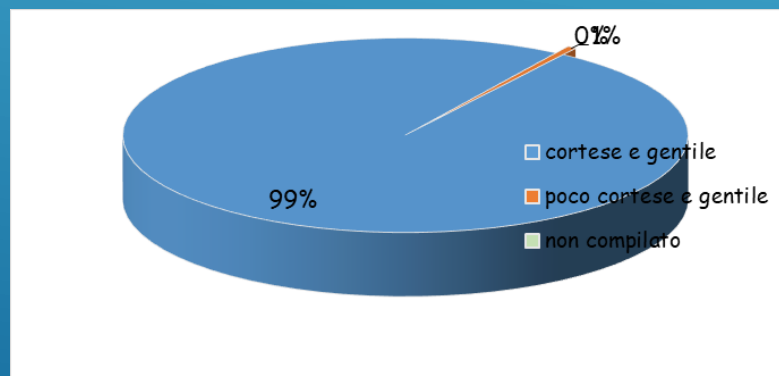
Qualità del primo piatto



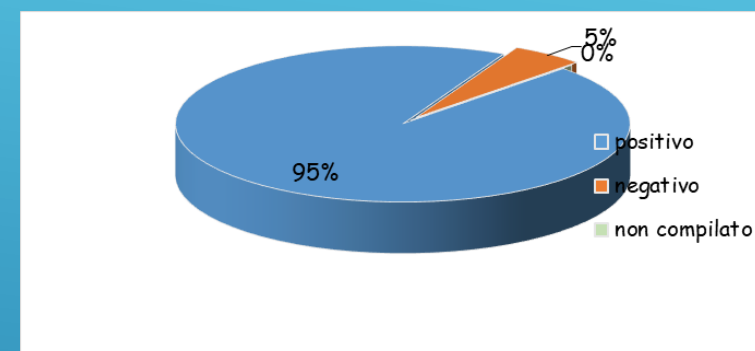
Qualità del secondo piatto



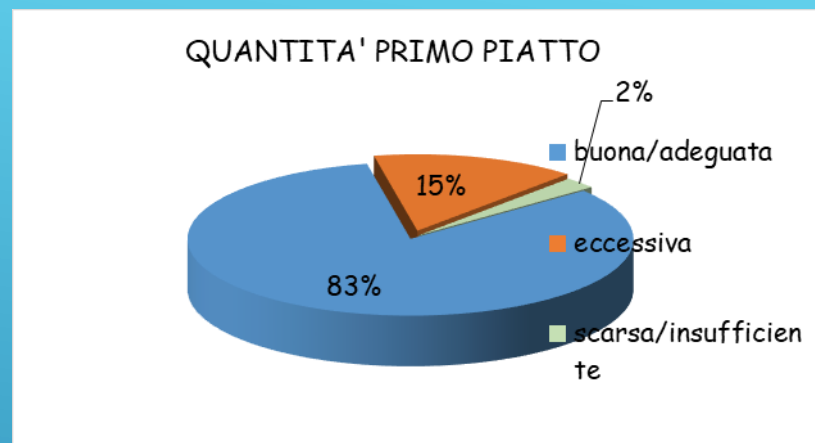
Gentilezza del personale



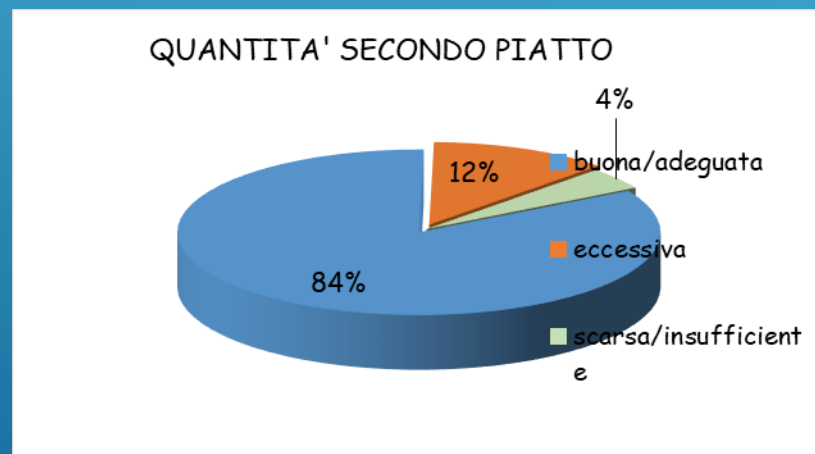
Valutazione complessiva del servizio



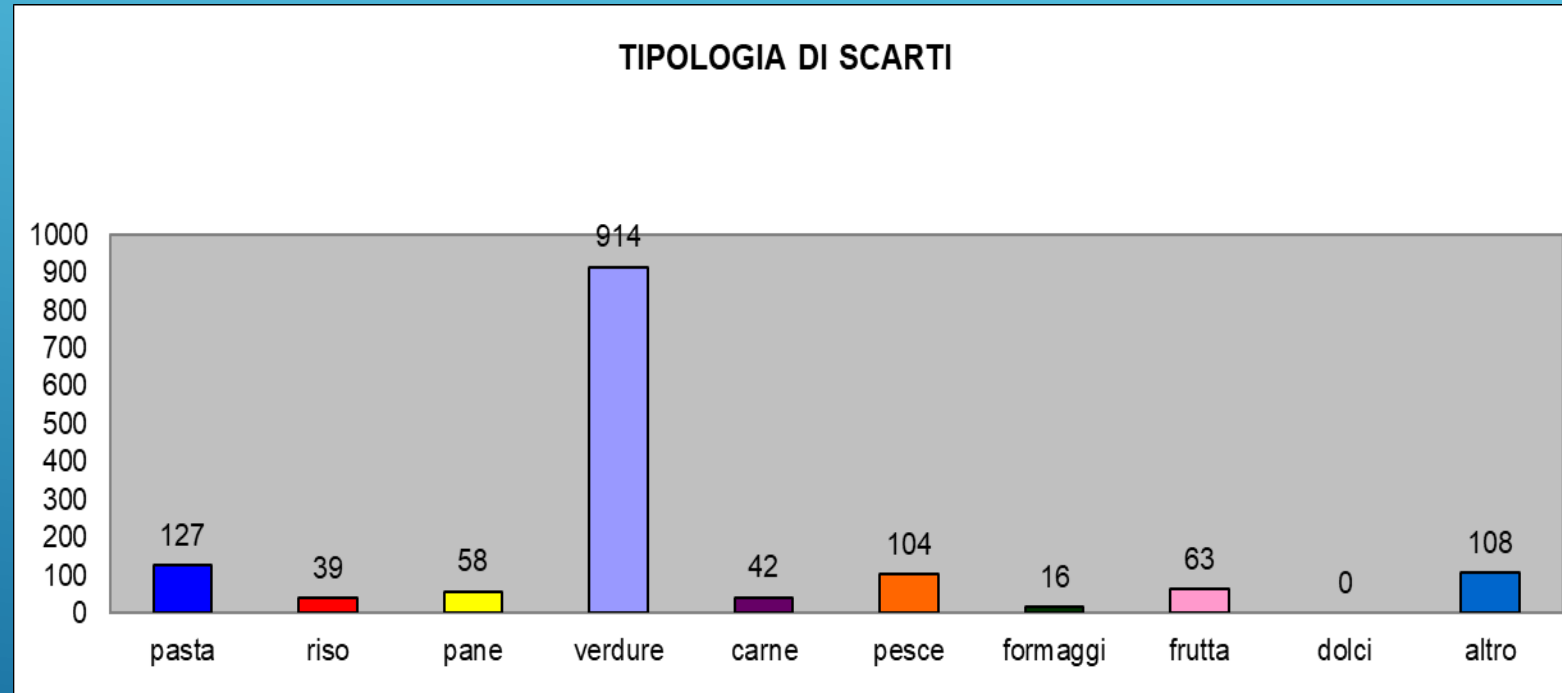
Quantità del primo piatto



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

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

ISPEZIONI A.U.S.L.

a.s. 2024/2025

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