

REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

Scheda Sintesi

Istituto Comprensivo Montagnola-Gramsci, Firenze

Periodo: Settembre 2017/Dicembre 2017

<p>ASPETTI QUALITATIVI</p>	<p>La qualità della provenienza dei cibi è apparsa sostanzialmente buona, in quanto corrisponde per la maggior parte alla scelta di prodotti di origine biologica. Tuttavia resta ancora un problema aperto ovvero la presenza di carne NON biologica e di alcuni alimenti surgelati.</p> <p>Per quanto riguarda la qualità in senso salutistico, la proposta del menù appare decisamente equilibrata, piuttosto sana e variegata.</p> <p>Ci si auspica inoltre, pur nella limitatezza di fondi, di porre attenzione alla formazione degli insegnanti in merito all'educazione alimentare affinché sappiano accompagnare i bambini nelle novità culinarie ed alimentari, stimolando la loro curiosità e incentivando la correttezza alimentare nelle mense. Solo così potrà passare un sentimento di fiducia che potrà riflettersi anche sull'atteggiamento dei genitori scettici al cambiamento.</p> <p>Nel complesso la nostra Commissione ha apprezzato il menù. Si devono però sottolineare alcune criticità che riguardano il metodo di cottura dei cibi, l'appetibilità dei piatti e l'abbinamento di essi.</p> <p>La nostra proposta è di cercare di abbinare sempre un piatto di sicuro gradimento da parte del bambino, ovviamente sano e non ripetitivo nel corso della settimana, con uno nuovo e presumibilmente meno appetibile.</p> <p>La cottura, come risulta nel dettaglio dalla relazione allegata, è un punto critico in particolare per quanto riguarda le verdure: troppo scotte, oppure troppo fredde o annacquate.</p>
<p>ASPETTI QUANTITATIVI</p>	<p>Grazie al rispetto delle quantità previste nelle tabelle dietetiche adottate per il servizio di refezione, gli sprechi e gli scarti sono piuttosto bassi, ad eccezione di alcuni alimenti (spinaci, bietole, insalata). Il pasto più apprezzato e quindi con minor avanzo è sempre il primo piatto. Stessa cosa per la maggior parte dei secondi, tranne il pesce. Le verdure avanzano in grandi quantità (sia scarto che spreco), causa la poca appetibilità dei piatti e la ripetitività delle proposte; si aggiungano anche la temperatura spesso troppo bassa di alcuni contorni (pomodori, insalata) e la difficoltà per i</p>

	<p>bambini più piccoli nel mangiare alcuni alimenti (pinzimonio in pezzi grandi, insalata). Per evitare sprechi e scarti le quantità dei cibi dovrebbero essere meglio adattate alle età dei fruitori.</p>
<p>ASPETTI ORGANIZZATIVI</p>	<p>Rispetto degli orari di consegna dei pasti per la scuola materna, mentre per la primaria (Montagnola) è stata riscontrata la bassa temperatura dei pasti distribuiti nel secondo turno. In generale si riscontra il rispetto delle norme igieniche sia nei locali sia del personale addetto alla distribuzione.</p>
<p>VALUTAZIONI SUL MENÙ (gradimento)</p>	<p>È necessario trovare nuovi accorgimenti per proporre contorni vegetali più appetibili e, in quanto tali, di maggior gradimento. I primi piatti sono sempre apprezzati e spesso ripresi, mentre il gradimento dei secondi piatti dipende non tanto dalla ricetta proposta (ad eccezione del pesce) quanto dai tempi intercorrenti fra la cottura, il confezionamento, la distribuzione nei refettori e le modalità di trasporto</p>