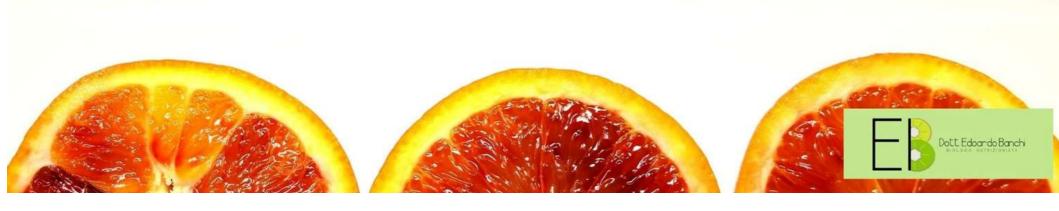
Educazione alimentare: la mensa scolastica è fondamentale









01 SOPRALLUOGO PRESSO RISTORART TOSCANA S.R.L

Presso l'azienda Ristorart è stato effettuato un sopralluogo per verificare personalmente la qualità, la sicurezza e l'appetibilità dei piatti per il servizio di ristorazione collettiva.





CERTIFICAZIONI

Qualità certificata e garantita grazie al rinnovo annuale degli attestati di Certificazione

FORNITORI

Elenco di marchi industriali di primario livello commerciale, ma anche piccole aziende locali, tutti garanti di prodotti sicuri.

ALIMENTI BIOLOGICI E FILIERA CORTA

Elenco di alimenti biologici di qualità e sicurezza garantita dalle certificazioni ICEA e EUROLEAF

LE CERTIFICAZIONI



Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 22000:2005)



Sistema di Gestione della Rintracciabilità Prodotti Alimentari (UNI EN ISO 22005:2008)



Sistema di Gestione della Qualità (UNI EN ISO 9001:2008)



Sistema di Gestione per l'Autocontrollo basato sul metodo HACCP (UNI 10854:1999)





Funday	South	Tipo at formire	
Appendix agreem Coulters Francis (FILEDIA CONTA)	Santa TV	New Year Sten Cop.	
COSTAN	Sergero (E)	Long Starter Continues	
CONTRACT OF PRESENT CONTRACT	Mark Por	Legal + lend overprost + BO	
Corners Sen Sen Carp Corners STARTED CONTROL	Ser Labers # Developing	Studio di Protto e police di Nobe incommissioni e (III)	
COSTAL COSTAL	Piper Velenia	Premionistration (KC) Program Six, Farm Toucons (KCP, Prove of great artists, Plant Vertice Implicate a Photo- Proportion Inc.)	
SHOWN WATER SPA	Carross (NE)	Problishes several	
CONTROL SCAP PLANS	otherwyth;	(minus expension e BC)	
CONTACTOR DESIGNATION	se int	Carolinate community BC	
PLEASURY JOSE TOWN	out PES	Probabilitation recognists OF a BO	
THE THE PERSON NAMED IN	Township variat Proc.PS	Chinate segan the WA Mary Fourte common + BC DOF - OF	
CONTRACTOR OF PERSONS	Precision (PS)	Profit statuted prompted. (CPSP) design for t	
CONTRA PRABMICIONINA	Patricip (Fig.	San + San Lobe	
CHARLESTA	April PT	PORKETON .	
Letters Middlers Tommunic Str. PRUBBIA CORTAL	Avent (2)	Framegy Sector (More)	
CHARAGORTAL	About (Rit)	Promit for expest, Ventur acquisit conce (IS), Care fraction	



Further	Lange Co.	Tipo di Sertica
A-consequent		DDF DF a BC Care Region communicación DD
CONTRACTOR TO A PERSONAL	Sury Residentials (F)	Corr-Smoth e dispresso correctional DOF, IOP+900
Name of Patrician Street Agreem A.F.C. (PSLETA) CORTAL	A	Sicreta regres des 1011, talen. Siengen
CONTRA PERSONAL PE	Mayeret A.Id	
CONTR.	Nage (Hall / No.	Promoggi dagonali e trami
CONTRA CONTRA	Series (Fil.)	Project across provinces. Bill. (in-1)
CONTAIN THE PLANT	Ser.(64)	Point I service promptional a little of Service properties
PERSONAL PROPERTY	marine.	Plants france of partic freeze berns glubre
CORNEY TAN DICENS	No. PC	No oriental e MI
бинеририч 2.С.н.А.н. въвство совощ	nego PG	Promotion Print (et ampropries + BC)
Communication of the last of t	Open d forest act	Acqui Tilgoresento



Elenco Alimenti Biologici e a Filiera Corta Impiegati per il Servizio di Refezione Scolastica Comune di Agliana A.S. 2021/22

Alimenti Biologici/Filiera Corta	Fornitori	Località Bergamo (BG)	
Uova fresche e pastorizzate Biologiche	Cascina Italia S.p.A		
Legumi BIO	Castellani srt	Mortara (PV)	
Verdure surgelate BIO (Fagiolini, carote,	FRUTTAGEL S.C.p.A.	Alfonsine (RA)	
piselli, spinaci)	Marr S.p.a.	Rimini (RN)	
Olio extra vergine oliva 100% italiano Biologico	Fusi S.r.l.	Tavamelle Val d Pesa (FI)	
75 (W. T. PO-S).	Masseria Palombara Società Agricola A.R.L.	Monteiasi (TA)	
Agrumi e Arance Biologiche	Frujt Frutticoltori Jonici- Tirrenici	Locri (RC)	
Arance, Banane e Kiwi BIOLOGICI	Giotto fanti Fresh Srl	Firenze (FI)	
Pane Filiera Corta	La Bottega di Castino S.r.l.	Agliana (PT)	
Mozzarella, Ricotta Filiera Corta	Latticini Molisani Tamburro Srl	Baranello (CB)	
Pasta di semola Biologica	Pastificio Granoro S.r.I	Bari (BA)	
Riso Biologico	Riso Scotti S.p.A.	Pavia (PV)	
Pomodori Pelati BIO	Rossogargano S.C.A.P.A.	Foggia (FG)	





VERIFICA PRESSO GLI ISTITUTI SCOLASTICI

Il venerdì, presso gli istituti scolastici di Agliana, sono stati effettuati sopralluoghi per verificare le procedure di distribuzione dei pasti



Obiettivi del sopralluogo:

- verificare l'orario di arrivo del pasto presso l'istituto
- verificare che il pasto arrivi ad una temperatura adeguata nel piatto
- osservazione delle abitudini e delle scelte dei bambini
- migliorare la gestione delle diete speciali per intolleranze, allergie e motivi religiosi





03 COMUNICAZIONE E COINVOLGIMENTO

Per garantire un'assistenza continua ed istantanea è stato creato un sistema di comunicazione diretta tramite un gruppo what's app, in modo da rimanere costantemente aggiornati sull'andamento della mensa scolastica.

Inoltre è stata ripristinata la commissione mensa al fine di essere coinvolta nel percorso di ristorazione collettiva.

Alla base di questa iniziativa vi è la necessità di una comunicazione diretta tra il Nutrizionista e le maestre a proposito di tutto ciò che concerne il momento del pasto.



A DT
/KI

Mod. 08.12 SCHEDA INDICE DI QUALITA'

Rev 4 14.05.12 Pag. 1/1

INDICARE SCUOLA:

Data:

Menù del giorno: Orario arrivo pasti:

Orario consumo pasti:

	Quelité	Buona	Soddisfacente	Insoddisfacente
	Primo piatto		D	0
i ispezione	Secondo piatto	0	0	0
	Contorno		0	
	Frutta		D	
	Gradimento	Buona	Soddisfacente	Insaddisfacente
	Primo piatto		0	0
- 0	Secondo piatto	D	0	0
giorno	Contorno			0
	Frutta	0		
8	Quantità	Buana	Soddisfacente	Insaddisfacente
3	Primo piatto		D D	D
Gludizi relativi al giorno di ispezione	Secondo piatto			Q
	Contoma	0	0	
	Frutta	D D	0	0
	Temperatura	Buone	Soddisfocente	Insoddisfacente
	Primo piatto		0	0
	Secondo piatto		0	
	Contarno	O.	0	
Giudizio generale	Servizio	Buone	Soddisfacente	Insoddisfacente
		Q	0	D
	Iglene	Buone	Soddisfocente	insoddisfacente
		0	0	D .

Suggerimenti per il miglioramento del servizio

Nome Referente Firma leggibile del Referente Firma leggibile del Compilatore

Affinchè ci sia un feedback immediato sulla gradevolezza del pasto, viene compilato un questionario/scheda indice di qualità da parte delle maestre sulla base delle percezioni e delle osservazioni.

La scheda indica quali sono i punti di forza e i punti di debolezza in modo da apportare le giuste modifiche.





04 REVISIONE E BILANCIAMENTO DEL MENU

In base alle risposte registrate nelle schede indice di qualità è stato revisionato e bilanciato il menu cercando di soddisfare le esigenze nutrizionali conformi alle linee guida per una sana alimentazione compatibilmente con le preferenze dei bambini



MODIFICHE DEL MENU



Sono state apportate delle modifiche al menu sulla base dei questionari di gradibilità e delle mail di segnalazione delle insegnanti e dei genitori. Di seguito le modifiche messe in atto per migliorare la refezione scolastica.

Per ridurre il consumo di carne rossa e prodotti animali è stata incrementata la frequenza dei legumi

Sono stati sostituiti alcuni alimenti:

- le polpette al posto dei bastoncini panati per incrementare la qualità
- verdure alternative ai fagiolini per la gradibilità

Per la scuola dell'infanzia è stata programmata una rotazione di spuntini in modo da alternare prodotti confezionati e ad altà densità energetica (es. biscotti e crackers) con frutta fresca e pane e olio





Gli obiettivi dei progetti speciali prevedono la promozione dell'educazione alimentare mediante webinar, open day ed il coinvolgimento delle famiglie





La salute dei bambini parte della tavola





RINGRAZIAMENTI

LUCA BENESPERI: SINDACO DEL COMUNE DI AGLIANA

GIULIA FONDI: ASSESSORE ALLA CULTURA, SCUOLA, COMMERCIO E SVILUPPO ECONOMICO, COMUNICAZIONE, PROMOZIONE DEL TERRITORIO.

DOMENICA MORABITO: RESPONSABILE DELL'UNITÀ OPERATIVA COMPLESSA N°4 "SERVIZI SOCIALI E SCUOLA".

ANGELA DESIDERI: DIRIGENTE SCOLASTICA

SIMONA LOMBARDI: ISTRUTTORE DIRETTIVO DELL'UNITÀ OPERATIVA COMPLESSA N°4 "SERVIZI SOCIALI E SCUOLA".

LE DITTE CHE HANNO IN APPALTO IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E TUTTI I LORO DIPENDENTI: CIRFOOD S.R.L E RISTORART S.R.L.

I GENITORI

RINGRAZIAMENTO SPECIALE A TUTTE LE EDUCATRICI ED INSEGNANTI CHE GIOCANO UN RUOLO FONDAMENTALE NELLA CONNESSIONE TRA SCUOLA/FAMIGLIA/ ED IL PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.





