

# Educazione alimentare: la mensa scolastica è fondamentale



Comune di Agliana



**EB** Dott. Edoardo Banchi  
BIOLOGO - NUTRIZIONISTA

# Riepilogo degli obiettivi



**01**

Sopralluogo presso Ristorart Toscana S.R.L

**02**

Verifica presso gli istituti scolastici

**03**

Comunicazione e coinvolgimento

**04**

Revisione e bilanciamento del menu



## **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.

# QUALITÀ



## 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)

[illegible][illegible]

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

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



## 02 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.

|                                                                                   |                           |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
|  | Mod. 08.12                | Rev 4<br>14.05.13 |
|                                                                                   | SCHEDA INDICE DI QUALITA' | PAG. 1/1          |

### INDICARE SCUOLA:

Data:

Menù del giorno:

Orario arrivo pasti:

Orario consumo pasti:

|                                                |                          |                               |                                 |                          |
|------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Giudizi relativi al giorno di ispezione        | Qualità                  | Buona                         | Soddisfacente                   | Insoddisfacente          |
|                                                | Primo piatto             | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Secondo piatto           | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Contorno                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Frutta                   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Gradimento               | Buona                         | Soddisfacente                   | Insoddisfacente          |
|                                                | Primo piatto             | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Secondo piatto           | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Contorno                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Frutta                   | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Quantità                 | Buona                         | Soddisfacente                   | Insoddisfacente          |
|                                                | Primo piatto             | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
| Secondo piatto                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        |                          |
| Contorno                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        |                          |
| Frutta                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        |                          |
| Giudizio generale                              | Temperatura              | Buona                         | Soddisfacente                   | Insoddisfacente          |
|                                                | Primo piatto             | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Secondo piatto           | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Contorno                 | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
| Servizio                                       | Servizio                 | Buona                         | Soddisfacente                   | Insoddisfacente          |
|                                                |                          | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
|                                                | Igiene                   | Buona                         | Soddisfacente                   | Insoddisfacente          |
|                                                |                          | <input type="checkbox"/>      | <input type="checkbox"/>        | <input type="checkbox"/> |
| Osservazioni generali sul servizio             |                          |                               |                                 |                          |
| 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 alta densità energetica (es. biscotti e crackers) con frutta fresca e pane e olio



Dott. Edoardo Banchi  
BIOLOGO NUTRIZIONISTA



# Progetti speciali

**01**

**Webinar con le famiglie**

**02**

**Progetti di educazione alimentare per i bambini**

**03**

**Open day presso le aziende di ristorazione**

**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.**



**Dott. Edoardo Banchi**  
BIOLOGO NUTRIZIONISTA



info@edoardobanchinutrizionista.it  
www.edoardobanchinutrizionista.it  
340 3936719

  
Edoardo Banchi  
Biologo Nutrizionista

  
edoardobanchi\_nutrizionista



Dott. Edoardo Banchi  
BIOLOGO NUTRIZIONISTA