

Sogliano al Rubicone, 18 giugno 2024

Refezione scolastica: i risultati del monitoraggio del servizio di mensa scolastica nella scuola primaria “G. Pascoli” del capoluogo

Segnalazioni, questionari e sopralluoghi durante i pasti degli allievi

L'Area Servizi alla Persona e Sviluppo Economico in collaborazione con la ditta CAMST società cooperativa a r.l. ha dato avvio nel mese di febbraio 2024 ad un **piano di rilevazione della customer satisfaction** del servizio di mensa scolastica volto a rafforzare i legami di fiducia con le famiglie, la scuola e i bambini e per formulare ed elaborare azioni mirate al **miglioramento** del servizio.

Il piano di rilevazione ha previsto:

- La somministrazione di un **questionario ad-hoc rivolto ai docenti** da compilare dopo la consumazione il pasto, con lo scopo di verificare l'effettiva “qualità percepita” delle pietanze, valutare il servizio di porzionamento nelle classi, la professionalità del personale in servizio e il gradimento delle preparazioni da parte dei bambini;
- **Controlli sul campo** (durante e dopo il pasto) a cadenza settimanale effettuati dal personale dell'Ufficio scuola del Comune, per la verifica delle caratteristiche del pasto servito, del gradimento dei bambini, del rispetto delle procedure e l'organizzazione del servizio.
- **Visite periodiche della dietista** incaricata da CAMST durante il servizio di refezione, durante le quali si sono tenuti confronti costanti con gli insegnanti relativamente alle eventuali criticità.
- Raccolta di tutte le **criticità segnalate dai genitori** e verifica sul campo.

I questionari chiedevano di esprimere un giudizio sulle caratteristiche del piatto (aspetto, temperatura, gusto, quantità e accettazione), sull'igiene-pulizia del locale e sul personale (pulizia, cortesia, servizio).

L'analisi dei risultati evidenzia un **giudizio molto positivo rispetto all'igiene-pulizia del locale e sul personale**, da tutti ritenuti adeguati.

In merito al menù, si riscontrano soprattutto osservazioni in merito **alla temperatura di alcune preparazioni, una scarsa accettazione delle verdure** e una preferenza di alcune preparazioni di pesce e uovo piuttosto che altre; in una rilevazione si ipotizza che la scarsa accettazione della pasta al pomodoro sia da imputare al fatto che fosse di tipo integrale.

Nella quasi totalità dei sopralluoghi il **grado di cottura** degli alimenti (come ad esempio la pasta/cereali) è risultato ottimale ed anche **la sapidità** delle preparazioni è adeguata, con il risultato di un piatto stuzzicante e gradito al palato dei bambini e insegnanti.

Per quanto concerne le segnalazioni in merito alle temperature, CAMST ha già provveduto ad effettuare un sopralluogo di controllo per **verificare le cause precise dell'abbassamento della temperatura** delle pietanze ed effettuare tutte le azioni correttive (che comprendono anche i tempi del servizio di porzionamento nelle aule).

Riguardo le **ricette/preparazioni di pesce, uovo e condimenti a base di verdure** meno gradite dai bambini, CAMST ha istruito lo staff della cucina suggerendo alcune proposte volte a migliorare il gradimento delle pietanze, che verranno testate e verificate relativamente al gradimento.

Al fine di informare correttamente le famiglie, si precisa che l'articolazione del nostro menù scolastico **deve seguire quanto disposto dalle linee guida nazionali e dalle AUSL locali** che valutano lo schema dietetico e procedono alla sua validazione solo nel rispetto di precisi requisiti. Le linee guida da tempo sottolineano l'importanza di incrementare la presenza del pesce nelle scuole mentre è imprescindibile la presenza delle verdure, sia crude che cotte, come anche del pane e della pasta integrale data l'importante ricaduta, in termini di salute, della presenza di fibre nell'alimentazione quotidiana.

Fatte le dovute premesse, nei mesi **sono state già introdotte alcune modifiche importanti al menù** al fine di aumentarne la gradibilità:

- Il menù è stato totalmente rivisto e impostato su n. 8 settimane (non più su n. 6) con n. 40 differenti combinazioni giornaliere per il periodo autunno/inverno e n. 8 settimane per il periodo primavera/estate;
- Sono state introdotte nuove ricette,
- La frequenza del pesce alla primaria è stata ridotta a n. 1 sola volta a settimana, eccetto in n. 1 settimana sulle n. 8 totali che presenta anche una giornata con un primo piatto a base di pesce;
- E' prevista una maggior frequenza di alcuni piatti particolarmente graditi come la pizza, la fornarina e alcune paste gratinate oltre a piatti della tradizione romagnola;
- E' prevista una maggiore varietà nelle alternative dei piatti;
- La presenza della pasta integrale è limitata a n. 2 volte su n. 8 settimane per il menù autunno/inverno e n. 3 volte su n. 8 settimane in quello del periodo primavera/estate (le linee guida la prevederebbero a settimane alterne);
- Il menù estivo prevede, nei mesi più caldi, ricette alternative per sostituire i brodi con preparazioni asciutte calde o fredde,
- La frequenza dei brodi preparati con i legumi alla primaria è stata ridotta.

Un altro importante aspetto da sottolineare è la presenza nel nostro capitolato di merci di alta qualità con un **altissima percentuale di prodotti biologici, locali e DOP/IGP**: pasta di semola 100% bio, cereali 100% bio, ortofrutta fresca 100% bio, carne 100% bio, piadina IGP, yogurt 100% bio, uova 100% bio, olio EVO e formaggi bio/DOP/IGP.

Per il prossimo anno scolastico 2024/2025 l'Amministrazione comunale, in collaborazione con la ditta appaltatrice CAMST, si propone di realizzare:

- L'iniziativa denominata "**Cucine aperte**" che consentirà ai genitori di poter visitare il centro cottura del polo scolastico Mons. Sambi e di assaggiare alcune delle preparazioni proposte a scuola, dalle più gradite a quelle meno apprezzate: in questo modo i genitori stessi potranno valutare la qualità e il gusto di quanto viene offerto quotidianamente al loro bambini.
- Un **incontro aperto a tutti i genitori** in cui si illustrano il menu proposto, le eccellenze dei prodotti e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica.