

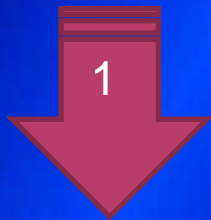
CONVEGNO P.A.N.
"LA SALUTE VIEN DAL MARE"
GENOVA, 23.01.'09

ALIMENTAZIONE
E PREVENZIONE:
LA RISTORAZIONE
SCOLASTICA

AMINA CIAMPELLA
TECNOLOGO ALIMENTARE
STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM

DALLA PARTE DELL'ESPERTO VALUTATORE:

Gli elementi costitutivi della qualità della ristorazione, da cui dipende la soddisfazione dei bisogni e delle attese dei bambini, sono:



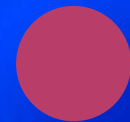
La qualità
nutrizionale,
sensoriale ed
igienica del
pasto:
Sicurezza,
Nutrizione,
Piacere



La qualità del
servizio in
termini di
condizioni
organizzative:
igiene, tempi e
modi, incluse
le attività pre-
e post-pasto



La qualità del
contesto fisico
in termini di
condizioni
logistiche,
ambientali e
strutturali



TRE AREE DI ATTENZIONE GENERALI:



Qualità del pasto



Qualità del servizio



Qualità dell'ambiente



DUE AREE DI ATTENZIONE

PARTICOLARI

IN RELAZIONE CON LA SICUREZZA DEL

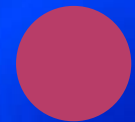


PASTO



*-qualità dell'-
autocontrollo
dell'igiene*

*-qualità della -
gestione delle diete
sanitarie*





1

La valutazione delle cinque
aree permette di ottenere
una indicazione sintetica
delle carenze e delle esigenze
prioritarie di intervento per
il miglioramento della qualità



2



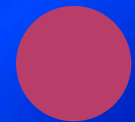
3



1



2



DALLA
PARTE DEI
BAMBINI



STAR BENE A SCUOLA E A TAVOLA

- ✘ CON APPETITO
- ✘ CON I COMPAGNI E INSEGNANTI
- ✘ NEL REFETTORIO DELLA SCUOLA
- ✘ DAVANTI AD UN PASTO ACCETTATO, BUONO E SICURO
- ✘ PER GUADAGNARE SALUTE
- ✘ PER ESSERE ASCOLTATO



METTERSI A TAVOLA, A SCUOLA, CON APPETITO

- ✘ HO FATTO COLAZIONE A CASA
- ✘ HO FATTO MERENDA IN CLASSE, A BASE DI FRUTTA
- ✘ HO PORTATO LA MERENDA DA CASA, QUASI SEMPRE FRUTTA
- ✘ DURANTE LA MATTINATA HO MANGIATO FRUTTA



CON COMPAGNI ED INSEGNANTI

- ✘ HO UN POSTO A TAVOLA VICINO AGLI AMICI
- ✘ L'INSEGNANTE MANGIA CON NOI
- ✘ HO UN REGIME DIETETICO PARTICOLARE, MI SERVONO PER PRIMO
- ✘ OLTRE A LAVARMI LE MANI, SEGUO ALTRE REGOLE DI COMPORTAMENTO
- ✘ FACCIO EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA
- ✘ HO FATTO LABORATORI CON GLI ALIMENTI
- ✘ HO FATTO LABORATORI SENSORIALI
- ✘ A SCUOLA FACCIAMO LABORATORI DI CUCINA SENZA FORNELLI
- ✘ SONO ABITUATO A RICONOSCERE GUSTI E SAPORI
- ✘ ABBIAMO UN ORTO SCOLASTICO
- ✘ FACCIAMO VISITE A FATTORIE
- ✘ ABBIAMO ASSAGGIATO ANCHE CIBI DI CULTURE DIVERSE



IN REFETTORIO

- ✘ HO ABBASTANZA TEMPO PER MANGIARE
- ✘ NON C'E' TANTO RUMORE
- ✘ NON C'E' SOVRAFFOLLAMENTO
- ✘ SONO SEDUTO COMODO
- ✘ MI SERVONO CON GENTILEZZA
- ✘ POSSO ANCHE SERVIRMI DA SOLO
- ✘ PERIODICAMENTE UN ESPERTO VIENE A VALUTARE LA
NOSTRA MENSA



IL MIO PASTO

- ✘ CONOSCO IL MENU' DEL GIORNO
- ✘ SONO PREPARAZIONI CHE SONO ABITUATO A MANGIARE ANCHE A CASA
- ✘ E' BUONO
- ✘ QUALCHE VOLTA NON E' BUONO
- ✘ MI PIACE
- ✘ QUALCHE VOLTA NON MI PIACE
- ✘ SO CHE E' SANO
- ✘ SO CHE FINE FANNO I RIFIUTI DELLA MENSA
- ✘ POSSO CONTRIBUIRE A RIDURRE LO SPRECO



A SCUOLA GUADAGNO SALUTE

- ✘ IL MENU' E' VARIO
- ✘ RICCO DI FRUTTA E VERDURA
- ✘ SPESSO SI MANGIA IL PESCE
- ✘ POSSO SCEGLIERE QUANTO MANGIARE
- ✘ NON POSSO CHIEDERE IL BIS
- ✘ MI PIACE ASSAGGIARE CIBI CHE NON CONOSCO
- ✘ MI FIDO DEL CIBO CHE MI PROPONGONO
- ✘ LA MIA SALUTE DIPENDE ANCHE DAI MIEI
COMPORTAMENTI ALIMENTARI?



A SCUOLA MI ASCOLTANO

- ✘ CON L'INSEGNANTE PARLIAMO DELLA MENSA
- ✘ L'INSEGNANTE SEGNALA ALLA CUCINA QUANDO QUALCOSA NON VA
- ✘ LA COMMISSIONE MENSA VIENE NELLA MIA SCUOLA
- ✘ CONOSCO I CUOCHI CHE PREPARANO IL PASTO
- ✘ HO VISITATO LA CUCINA



A CASA MI ASCOLTANO

- ✘ NON DECIDO SOLO IO COSA MANGIARE
- ✘ MANGIAMO INSIEME E CHIACCHIERIAMO
- ✘ NON POSSO MANGIARE QUANDO VOGLIO
- ✘ PARLIAMO DELLE NOSTRE ABITUDINI ALIMENTARI
- ✘ QUALCHE VOLTA CUCINIAMO INSIEME



Abbiamo visto come la ristorazione debba tener conto di elementi molto critici del contesto culturale, in particolare di:

- *Inserimento del pasto nell'orizzonte educativo dei bambini, quindi: livello di educazione personale, scolare, familiare e sociale dei bambini*
- *Qualità della comunicazione e del rapporto fra bambini, famiglie, autorità scolastica, fornitore del pasto, e autorità responsabile del servizio.*

***Tradurre tutto ciò in valutazioni coerenti
e riproducibili non è facile,
ma è necessario se si vuole proporre una
ristorazione scolastica di qualità!!***



Dott.ssa Amina Ciampella

studio.ciampella@gmail.com



GRAZIE DELL'ATTENZIONE

AMINA CIAMPELLA
TECNOLOGO ALIMENTARE
STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM

