officinamalattierare@dossetti.it



DOTT.SSA AMINA CIAMPELLA

Studio Ciampella Consulenze Alimentari

RISTORAZIONE COLLETTIVA: COSA MANGIANO I BAMBINI "FUORI CASA"

La ristorazione a scuola e all'asilo nido, si occupa della alimentazione dei bambini dai pochi mesi sino ai 14 anni di età. Le realtà in cui il servizio viene proposto sono estremamente diverse per dimensioni e localizzazione del territorio e dell'utenza , politiche alimentari ed impostazione del menu', gestione diretta o appaltata del servizio, sistemi di erogazione del pasto.
La grande complessità dei sistemi di Ristorazione Scolastica sono essenzialmente determinati dai diversi ruoli e responsabilità dei soggetti che hanno uno specifico interesse per questo servizio: Comuni, scuole, bambini e loro famiglie, ASL, Aziende fornitrici.
Pertanto, è difficile fornire un' informazione quantitativa sulla qualità del Sistema di Ristorazione in termini di soddisfazione dei bisogni e delle attese degli utenti.
Sarebbe interessante definire un metodo che consenta di soddisfare due importanti esigenze:

1. Confrontare nel tempo la performance di un dato sistema di ristorazione, consentendo di valutarne e dirigerne l'evoluzione nel senso del miglioramento.
2. Confrontare sistemi diversi e attivare la possibilità di effettuare confronti (benchmarking) fra Comuni diversi, società di catering diverse, sistemi scolastici diversi, generando così competizione e collaborazione, flussi d'informazione anch'essi essenziali al miglioramento.

In ogni sistema di ristorazione considerato, gli elementi costitutivi della qualità del servizio, da cui dipende la soddisfazione dei bisogni e delle attese dei bambini, sono:

- La qualità nutrizionale, sensoriale e igienica del pasto
- La qualità del servizio in termini di condizioni organizzative: igiene, tempi e modi, incluse le attività pre- e post-pasto
- La qualità dell'ambiente in termini di condizioni logistiche, ambientali e strutturali
- La qualità dell'inserimento del pasto nell'orizzonte educativo dei bambini, cioè il livello di educazione (personale, scolare, familiare, sociale) dei bambini al rapporto con il cibo

E infine, più difficile da valutare, ma essenziale:

- La qualità della comunicazione e del rapporto fra bambini – famiglie - autorità scolastica - fornitore del pasto - autorità responsabile del servizio.

Soltanto una valutazione integrata di questi cinque elementi può fornire un quadro significativo della qualità della ristorazione.

Associazione culturale ONLUS "Giuseppe Dossetti: i Valori - Sviluppo e Tutela dei Diritti"
Via Giulio Salvadori 14/16, 00135 Roma
Tel. +39 06 3389120 - +39 348 8118752 - Fax +39 06 30603259 - www.dossetti.it - segreteria@dossetti.it

Associazione G. Dossetti: i Valori
P.A.N. Prevenzione Alimentazione Nutrizione
GIOVANI ED ALIMENTAZIONE: LET'S MOVE!
Camera dei Deputati, Palazzo Marini
26.05.2010

RISTORAZIONE COLLETTIVA: COSA MANGIANO I BAMBINI "FUORI CASA"

AMINA CIAMPELLA

TECNOLOGO ALIMENTARE

STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM

www.conviviumquality.com

..SPESSO CI PREOCCUPIAMO
QUANDO IL BAMBINO
MANGIA POCO,
RARAMENTE
QUANDO MANGIA TROPPO..



Nella ristorazione scolastica come riusciamo a declinare le indicazioni del Ministero della Salute e delle Linee guida regionali?

sappiamo che il **pranzo a scuola**
è un momento conviviale
altamente didattico
e di socializzazione
nel quale i bambini interiorizzano
corrette posture e buone regole
di comportamento a tavola,
attività di aiuto e sostegno ai più
piccoli.



Ma, in generale, ancora non riusciamo a:

- ✓ tener conto della colazione consumata, o non consumata, a casa
- ✓ fornire uno spuntino a metà mattina a base di frutta evitando le merende portate da casa (Vi sono Comuni che lo effettuano!)
- ✓ individuare porzioni diverse per ogni diversa età
- ✓ individuare unità di misura delle porzioni che differenzino le necessità fisiologiche di ogni bambino e siano comprese dai bambini: un pugno, una mano, una manciata, un mestolo, una palla da tennis, una pallina da ping pong, un cucchiaio, un bicchiere ecc..
- ✓ tener conto della sazietà individuale, pur nel rispetto di regole condivise



I bambini si basano
“naturalmente”sul loro senso di
fame o sazietà:
dovrebbero decidere da soli
quanto mangiare.

Con porzioni adatte a loro,
è più semplice «vuotare il piatto»,
senza doverli spingere a farlo.



RISTORAZIONE

DEVE TENER CONTO DI ELEMENTI

MOLTO CRITICI DEL CONTESTO CULTURALE,

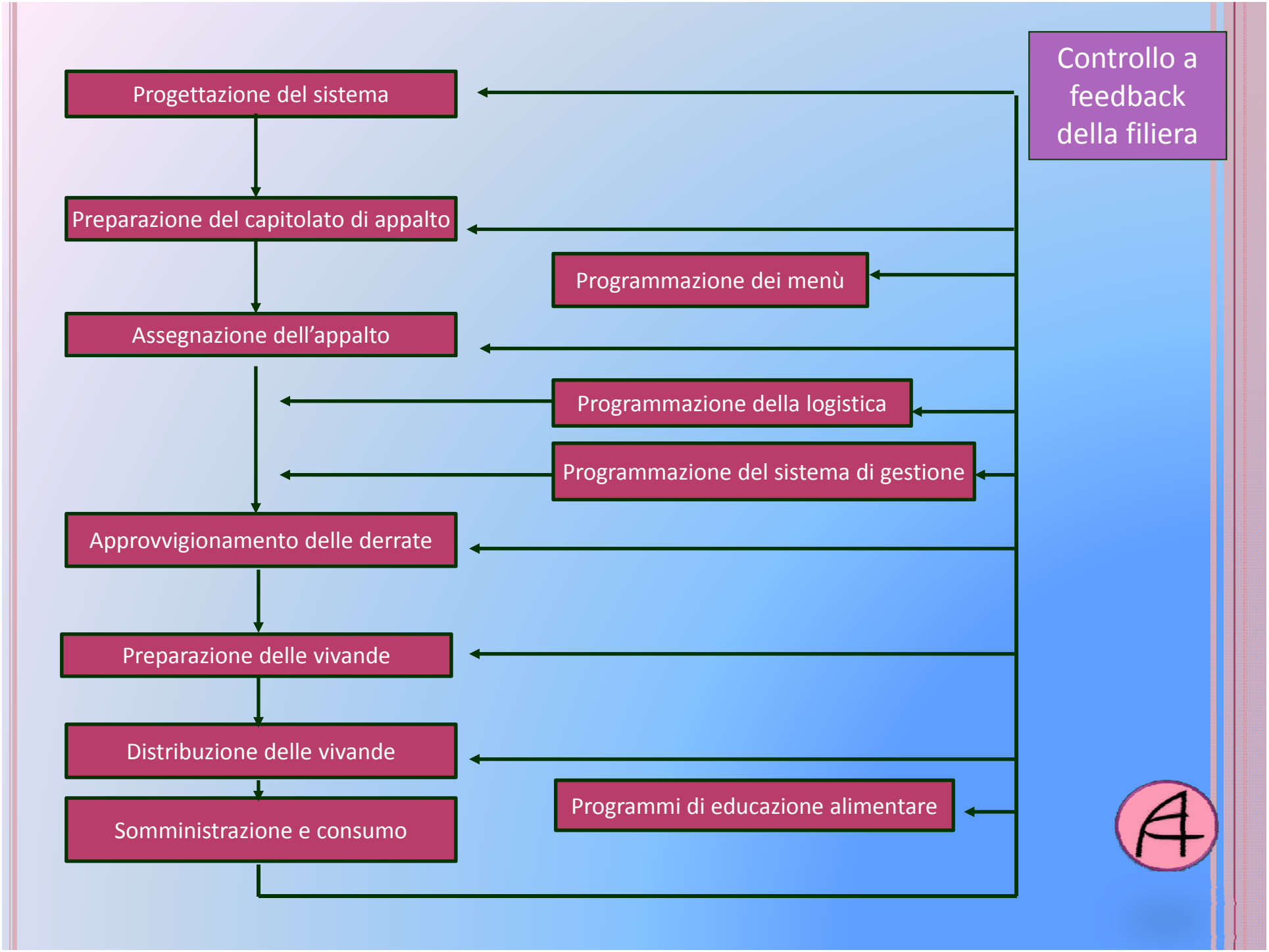
IN PARTICOLARE DI:

- Inserimento del pasto nell'orizzonte educativo dei bambini, quindi del livelli di educazione:
  - personale,
  - scolare,
  - familiare,
  - sociale.

- Qualità della comunicazione e del rapporto tra:
  - bambini,
  - Famiglie,
  - Autorità scolastica e sanitaria,
  - Fornitore del pasto,
  - 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!!




Progettazione del sistema
Preparazione del capitolato di appalto
Assegnazione dell'appalto
Approvvigionamento delle derrate
Preparazione delle vivande
Distribuzione delle vivande
Somministrazione e consumo
Programmazione dei menù
Programmazione della logistica
Programmazione del sistema di gestione
Programmi di educazione alimentare
Controllo a feedback della filiera
A

UNA VALUTAZIONE INTEGRATA DELLA QUALITA' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Attualmente manca un metodo condiviso di valutazione della qualità della ristorazione scolastica e un accordo su quali siano gli elementi da prendere in esame per effettuare tale valutazione. La qualità da valutare, quella che riguarda la corrispondenza alle attese e ai bisogni (la soddisfazione) dei bambini, non può riguardare soltanto il cibo, ma anche il servizio, l'ambiente ed il contesto fisico e culturale nel quale il pasto è consumato. Si dovrebbe parlare di qualità della ristorazione oppure di qualità della fruizione del pasto e non di qualità del pasto

che molti identificano "tout court" con la qualità del cibo.



Si intende per

QUALITÀ DEL CIBO

la qualità intrinseca nelle sue tre fondamentali componenti:

1. **SICUREZZA.**
2. **QUALITÀ NUTRIZIONALE.**
3. **QUALITÀ SENSORIALE.**



SICUREZZA

1

riguarda a sua volta due temi fondamentali:

- IGIENE: cioè l'assenza di contaminanti biologici, chimici e particellari che possano produrre un danno alla salute del consumatore .
- protezione nei riguardi delle ALLERGIE e INTOLLERANZE ALIMENTARI.

Il rischio allergenico è più subdolo di quello igienico:

Le sostanze da considerare come contaminanti sono componenti degli alimenti.



QUALITÀ NUTRIZIONALE



Riguarda gli apporti di nutrienti e di componenti “funzionali” della dieta

cioè

componenti in grado di esercitare un benefico effetto protettivo

nei confronti di malattie croniche e dismetaboliche.

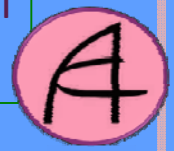
Aspetto fondamentale soprattutto nella programmazione dei menù.

E’ in stretta relazione con le prescrizioni del Capitolato d’Appalto e con le raccomandazioni formulate dal Servizio Nutrizione dell’ Autorità Sanitaria Locale

Tuttavia

assumono significativo rilievo per gli aspetti nutrizionali alcuni punti di verifica come:

- ❖ i cambiamenti di menù,
- ❖ il rispetto delle grammature
- ❖ le percentuali di rifiuto di cibi nutrizionalmente significativi (verdura, frutta, pesce, carni, ecc.)



QUALITÀ SENSORIALE:



✓Direttamente correlata all'appetibilità del cibo

✓Il più significativo motivo di gradimento o di rifiuto del cibo

Quest'aspetto deve essere valutato:

- con grande serietà, metodo ed attenzione
- evitando critiche generiche o personali
- mettendosi nell'ottica e nella sensibilità degli utenti

E' possibile che un cibo considerato gradevole e appetitoso dagli adulti, non lo sia per i bambini.

Per questo, concentriamoci sui piatti che sono rifiutati dai bambini!



LA LOTTA AGLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA:

NON CONSUMO

RIFIUTO

RIMANENZE

Impiego e diffusione di un metodo per una valutazione semplice e riproducibile

Definizione di indicatori misurabili

Progetto condiviso di cambiamento



SPRECO INUTILE
È QUELLO EVITABILE ATTRAVERSO:

- ✓ COERENZA CON LE POLITICHE LOCALI E SANITARIE
- ✓ INFORMAZIONE E TRASPARENZA SULLE FILIERE E LE MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI, SULLE GRAMMATURE IMPIEGATE
- ✓ FLESSIBILITA' E CONDIVISIONE DEL SISTEMA ORGANIZZATIVO: IN CUCINA E NELLA DISTRIBUZIONE.



LA LEGGE DEL BUON SAMARITANO:

Il disegno di legge ha origine dalla necessità di:

- **ridare valore al cibo che fino ad oggi veniva sprecato perché invenduto o non recuperabile anche se non consumato**
- **facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono viveri e generi alimentari ai bisognosi.**

In virtù dell'equiparazione delle ONLUS al consumatore finale, questa Legge:

- **facilita la rivalorizzazione di prodotti alimentari**
- **produce un effetto "volano" sulle donazioni di cibo, incoraggiando gli interventi a favore delle persone in stato di disagio.**



GLI ELEMENTI COSTITUTIVI DELLA QUALITA' DELLA RISTORAZIONE, DA CUI DIPENDE LA SODDISFAZIONE DEI BISOGNI E DELLE ATTESE DEI BAMBINI, SONO:

1. *La qualità nutrizionale, sensoriale e igienica del pasto.*
2. *La qualità del servizio in termini di condizioni organizzative: igiene, tempi e modi, incluse le attività pre- e post-pasto.*
3. *La qualità dell'ambiente in termini di condizioni logistiche, ambientali e strutturali.*
4. *La qualità dell'inserimento del pasto nell'orizzonte educativo dei bambini, cioè il livello di educazione (personale, scolare, familiare, sociale) dei bambini al rapporto con il cibo.*

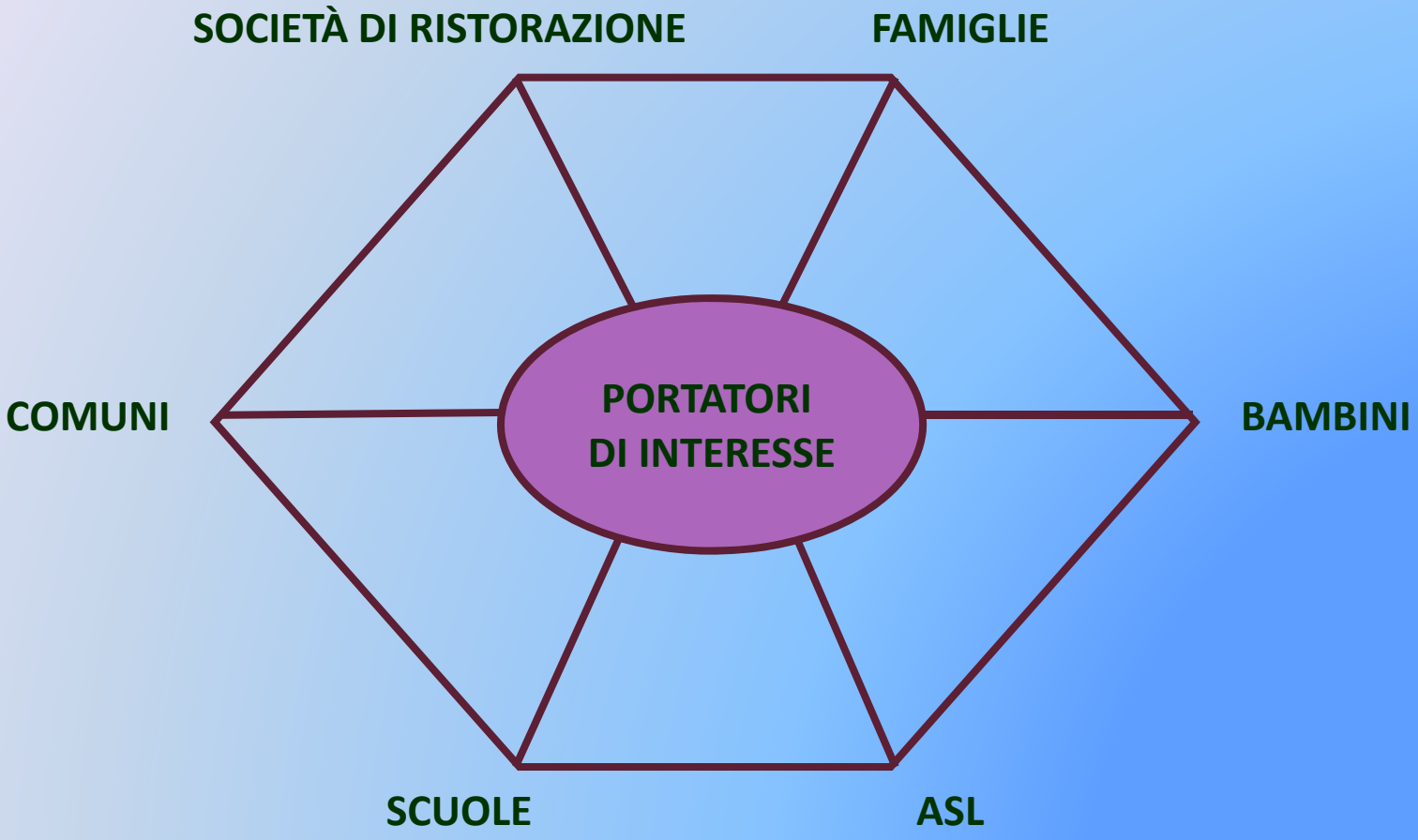
E INFINE, PIÙ DIFFICILE DA VALUTARE, MA ESSENZIALE:

5. *La qualità della comunicazione e del rapporto fra bambini – famiglie - autorità scolastica - fornitore del pasto - autorità responsabile del servizio.*

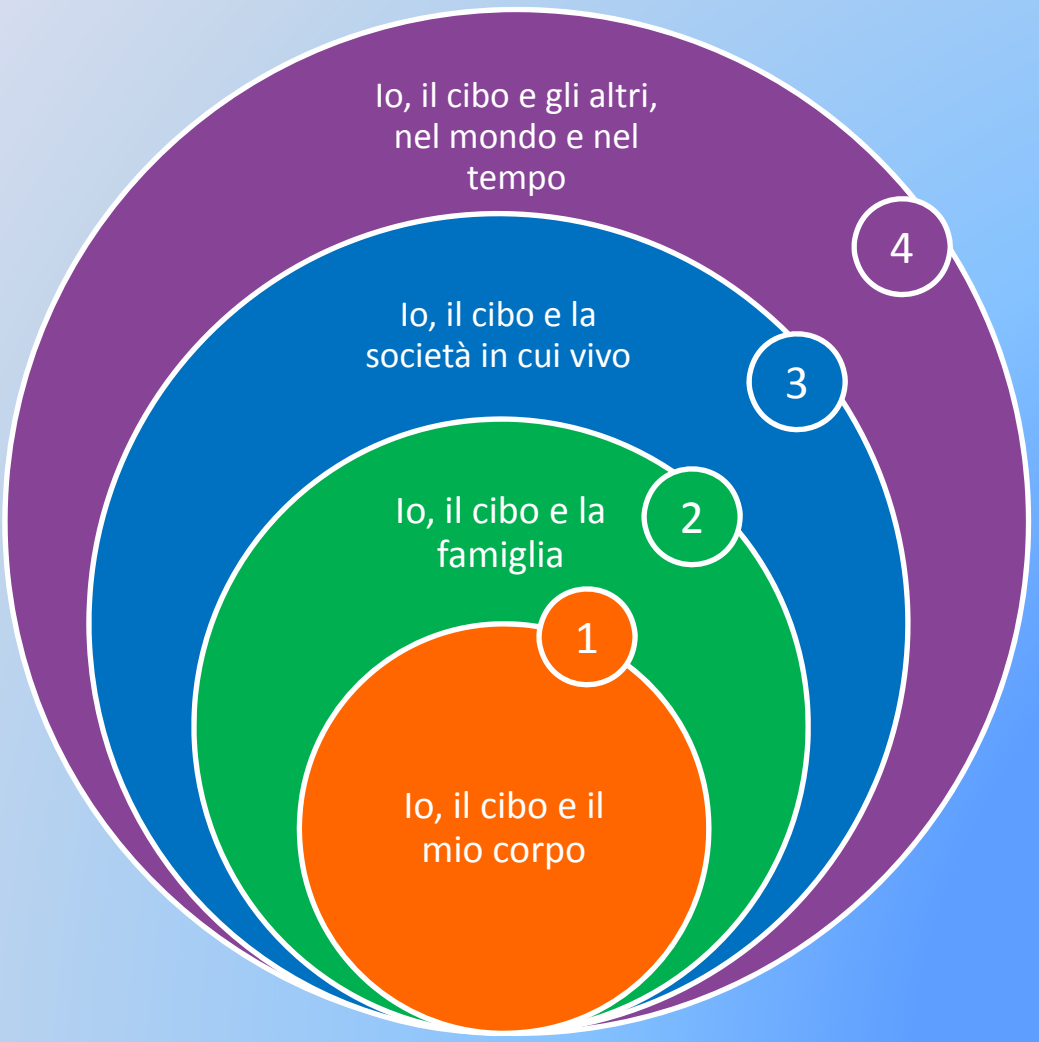
Soltanto una valutazione integrata di questi elementi può fornire un quadro significativo della qualità della ristorazione.



Linee di indirizzo Ministero della Salute



MIUR:progetto scuola e cibo



A

GRAZIE DELL'ATTENZIONE

AMINA CIAMPELLA

TECNOLOGO ALIMENTARE

STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM

www.conviviumquality.com