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:

1

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

2

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

3

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

TRE AREE DI ATTENZIONE GENERALI:

1. *Qualità del pasto*
2. *Qualità del servizio*
3. *Qualità dell'ambiente*

DUE AREE DI ATTENZIONE PARTICOLARI

IN RELAZIONE CON LA SICUREZZA DEL PASTO

1

-qualità dell'-autocontrollo dell'igiene

2

-qualità della -gestione delle diete sanitarie

1

2

3

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

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 <u>necessario</u> se si vuole <u>proporre</u> una
ristorazione scolastica di <u>qualità</u>!!

Dott.ssa Amina Ciampella

studio.ciampella@gmail.com

GRAZIE DELL'ATTENZIONE

AMINA CIAMPELLA

TECNOLOGO ALIMENTARE

STUDIO.CIAMPELLA@GMAIL.COM