



Comune di **Ravenna**



Servizio di ristorazione scolastica

Risultati del Panel di Assaggio a.s. 2025/2026

U.O. Diritto allo Studio
Area Infanzia Istruzione e Giovani





COMUNE DI
RAVENNA

Premessa

Dimensionamento



7.601 bambini

67,50% scuole primarie
32,50% nidi e infanzia



Cucine decentrate

40 Cucine plessi scolastici
21 terminali di distribuzione dove
i pasti vengono trasportati
1.070.083 pasti a.s. 2024/2025
6000 MPG



71 scuole

10 nidi comunali
31 infanzia comunali e statali
30 primarie

Organizzazione del servizio in pillole

Adesione alla Convenzione IntercentER «Ristorazione scolastica 2 a ridotto impatto ambientale – Lotto 6» per un periodo di cinque anni scolastici a partire da settembre 2025 fino al 30 giugno 2030.

Il Comune:

- ha chiesto il pasto biologico in tutte le tipologie di scuole (Certificazione Mensa BIO)
- mette a disposizione e adegua i locali cucine, terminali di consumo e refettori
- Utenze, manutenzioni straordinarie dei locali
- Distribuzione pasti nei nidi e infanzia comunali
- Controllo qualità tramite ditta specializzata e proprio personale

Capitolato IntercentER:

- Definisce le modalità di gestione del servizio e le caratteristiche delle derrate:
 - Frutta e verdura bio e lotta integrata
 - Prodotti DOP e IGP,
 - OGM free,
 - filiera corta,
 - prodotti del commercio equo e solidale,
 - prodotti tipici regionali,
 - ecc..



Il gestore Camst fornisce:

- Arredi attrezzature e stoviglie
- Manutenzioni ordinarie
- La manodopera
- Le derrate alimentari
- Trasporto pasti
- Dietiste dedicate al servizio
- Laboratori di educazione alimentare e progetti nelle scuole che valorizzano i prodotti locali e della tradizione, che favoriscano la dieta mediterranea, che promuovono il consumo di frutta e verdura fresca di stagione e che coniugano alimentazione e tematiche inerenti la sostenibilità ambientale, l'etica e la provenienza dei prodotti.
- Agli alunni delle scuole primarie una pratica borsina facilmente richiudibile - in modo da poter essere messa zaino - con la quale portare a casa il **pane e la frutta non consumati** durante il pranzo. L'iniziativa, intitolata "lo non spreco", ha l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nelle mense scolastiche e si propone come strumento educativo per promuovere una cultura del rispetto del cibo e della sostenibilità

NOVITA' DALL'ANNO SCOLASTICO 2025/2026

- Più prodotti biologici anche nelle scuole primarie
- Più prodotti locali e regionali quali frutta e verdura, cereali, legumi
- Più secondi piatti a base di legumi e a base di pesce
- Stop alla pasta in bianco in alternativa alla pasta condita; rimane comunque prevista nel menu;
- Stop alla dieta «bianca» per indisposizioni non certificate



MENU E TABELLE DIETETICHE

Le **tabelle dietetiche e i menù** sono strutturati sulla base di principi scientifici per una sana e corretta alimentazione, espressi dagli organismi nazionali e regionali competenti (“Linee Guida della Regione Emilia-Romagna per l’offerta di alimenti e bevande salutarì e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo» di settembre 2023). I menù, rielaborati dalla dietista di CAMST sulla base delle tabelle dietetiche e trasmessi al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL Romagna, sono articolati su otto settimane e prevedono una serie di varianti degli alimenti e delle preparazioni proposte, sia invernali che estive, al fine di rispettare la stagionalità dei prodotti e offrire ai bambini l’opportunità di formare e ampliare il proprio gusto e le proprie conoscenze alimentari. I menu vegetariani sono presenti minimo una volta a settimana.

Si prevedono **menù diversificati per motivi sanitari ed etico-religiosi**. Nell'a.s. 2025/2026 le diete erogate sono n.**1215** = circa il 15% dei bambini iscritti al servizio di ristorazione scolastica.

898 (circa 11% dei bambini iscritti) diete etico/religiose

317 (circa 4% dei bambini iscritti) diete per patologie.

MENU A TEMA

- Ottobre: menu di Halloween
- Novembre: menù dell'Adriatico, somministrazione del pesce fresco dell'Adriatico, a rotazione, per promuovere tra le giovani generazioni una maggiore consapevolezza sull'importanza della tutela del mare e delle sue risorse attraverso scelte quotidiane responsabili anche a tavola
- Dicembre: in occasione del Terra Madre Day, in collaborazione con Slow Food, nelle scuole si servono piatti della tradizione locale preparati con alimenti di stagione e di produzione locale o regionale; menu di Natale (cappelletti e pandoro)
- Gennaio: menù dell'Adriatico
- Febbraio: menù dell'Adriatico, menu Lombardia (pasta con ragù di lenticchie), menu dell'Amicizia (cous cous)
- Marzo: menu Liguria (pasta al pesto genovese) e distribuzione nelle mense scolastiche dei prodotti di Libera Terra provenienti dai terreni confiscati alla criminalità organizzata;
- Aprile: Green Food Day menu interamente vegetariano per promuovere scelte alimentari sostenibili e ridurre l'impatto ambientale della ristorazione collettiva; menu di Pasqua (cappelletti e colomba), menu dell'Adriatico
- Maggio: menù senza glutine in occasione della giornata AIC (Associazione Italiana Celiachia); menu Sicilia (pasta al pesto rosso, polpette di melanzane), menu Veneto (risotto ai piselli e formaggio Asiago)
- Giugno: menu Liguria (pasta al pesto genovese)



Sistema di Monitoraggio della qualità del servizio



Controlli igienico sanitari

- ✓ Gestore: Manuale di autocontrollo HACCP in ogni cucina
- ✓ AUSL: locali e pasti conformi al regolamento di igiene pubblica
- ✓ NAS: pasti sicuri e conformi alle normative di sicurezza alimentare



Controlli di conformità al CSA (audit ditta esterna)

- ✓ Corrispondenza derrate CSA
- ✓ Stoccaggio e conservazione
- ✓ Rispetto menu e grammature
 - ✓ Verifica gradimento
 - ✓ Sanificazione
- ✓ Temperature dei cibi
- ✓ Interviste al personale scolastico



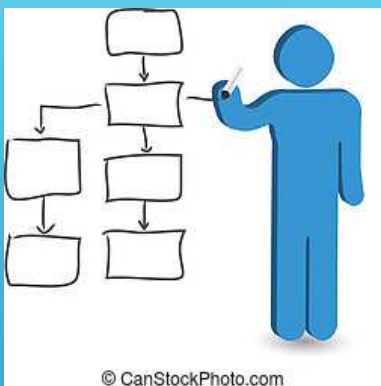
Controlli dell'osservatore comunale

- ✓ Verifica appetibilità e gradimento dei pasti
- ✓ Interviste al personale scolastico
- ✓ Controllo ambientale



Panel d'Assaggio

- ✓ Verifica appetibilità e gradimento
- ✓ Campione fisso: 2 ins., 2 genitori, 2 alunni per ogni plesso
- ✓ 1 assaggio al mese da ottobre a maggio
 - ✓ Questionario



Panel d'assaggio a.s. 2025/2026

410 componenti:

- 62 bambini scuole infanzia
- 64 alunni primarie
- 141 insegnanti
- 143 genitori



Aspetto del cibo



Sapore del cibo



Temperatura del cibo



Cottura del cibo



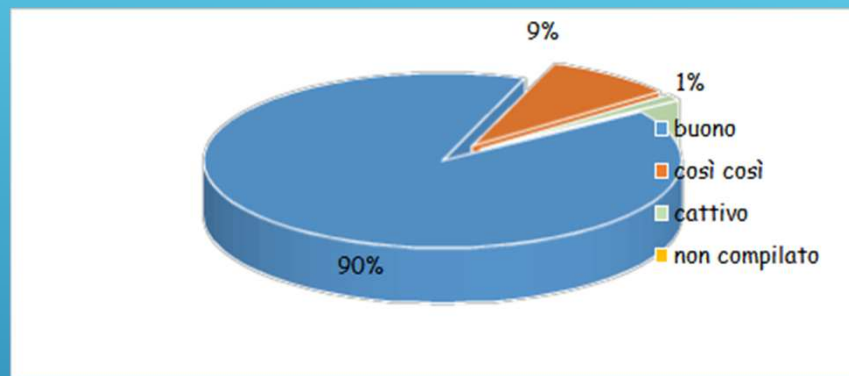
Quantità del pasto



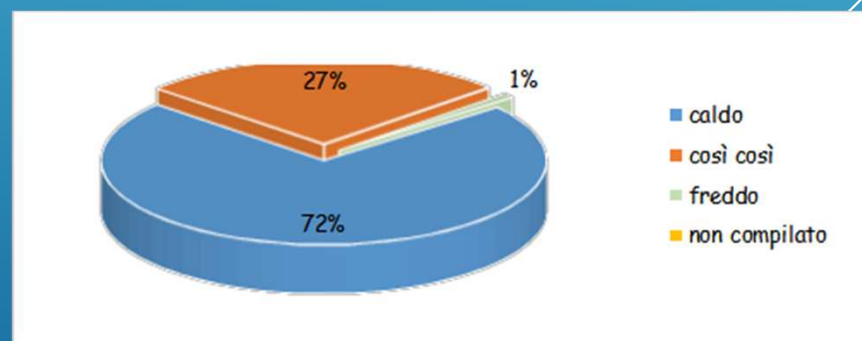
Cortesía del personale

RISULTATI PANEL BAMBINI SCUOLE INFANZIA

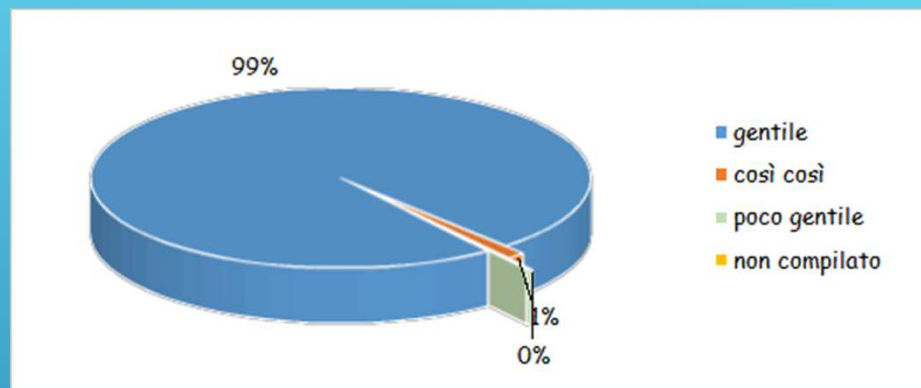
Sapore del pasto



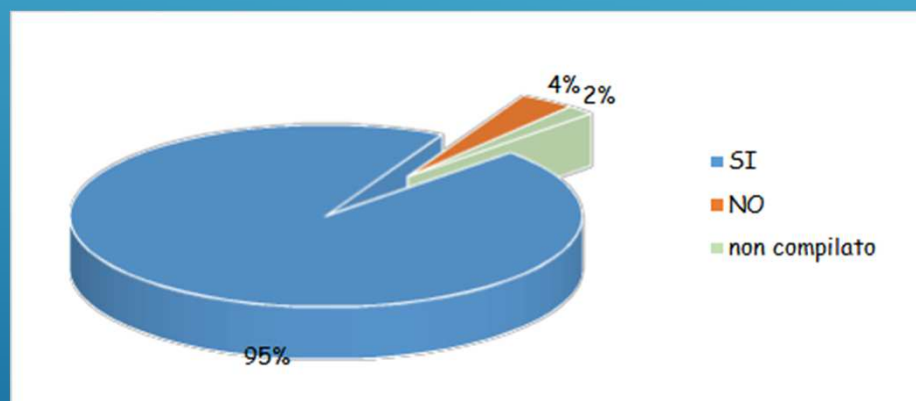
Temperatura del pasto



► Gentilezza del personale

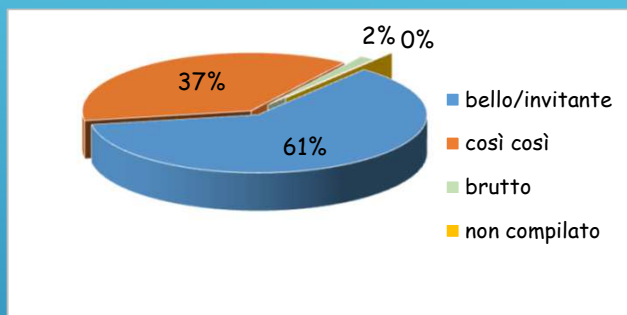


► Il pasto ti è piaciuto?

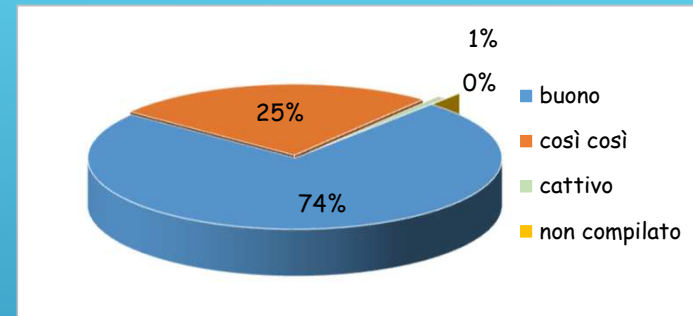


Risultati panel bambini scuole primarie

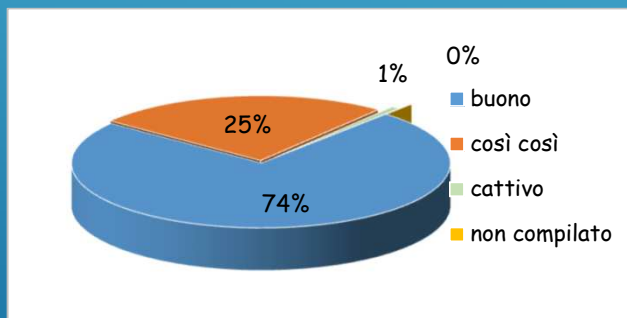
Aspetto del cibo



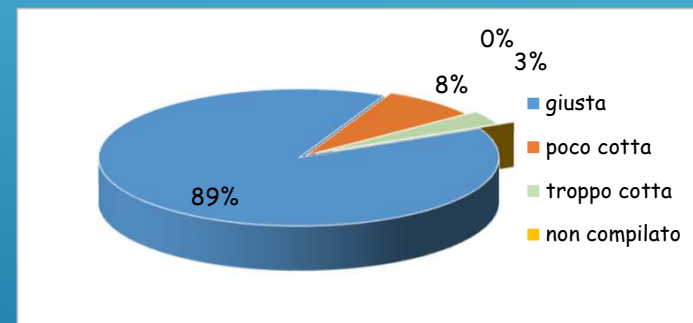
temperatura



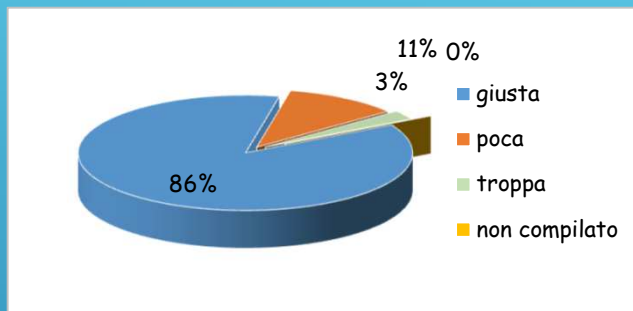
Sapore del cibo



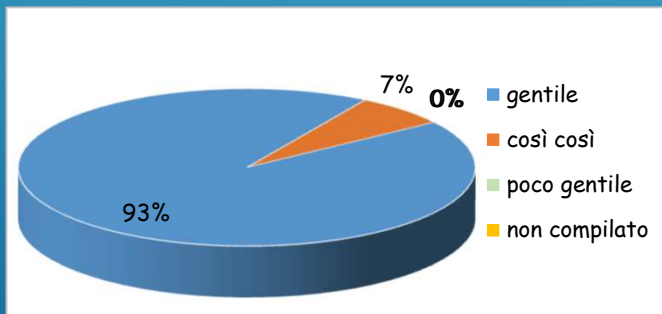
cottura



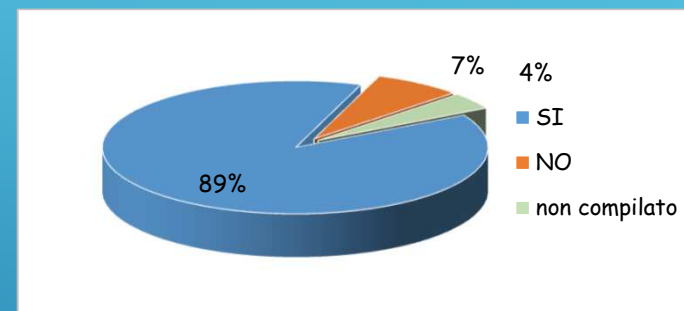
Quantità del cibo



Gentilezza del personale

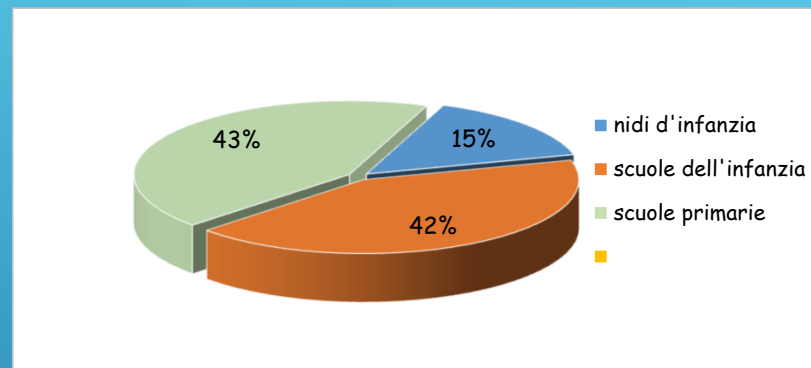


Il pasto ti è piaciuto?

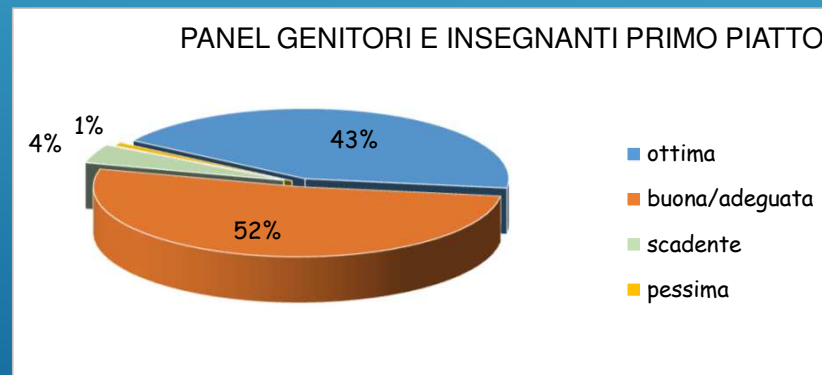


RISULTATI PANEL GENITORI E INSEGNANTI

Scuole di provenienza

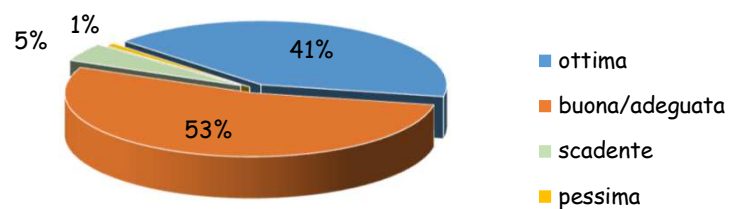


Qualità del primo piatto

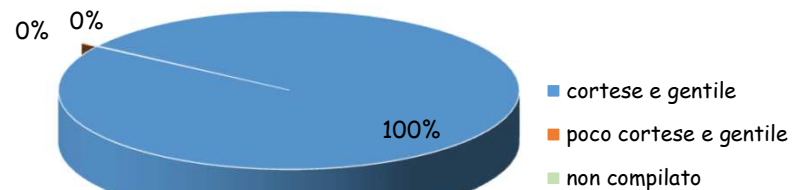


Qualità del secondo piatto

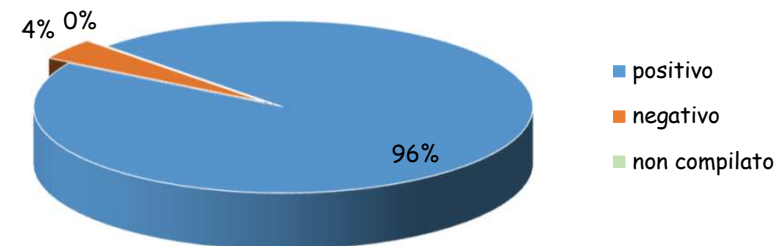
PANEL GENITORI E INSEGNANTI SECONDO PIATTO



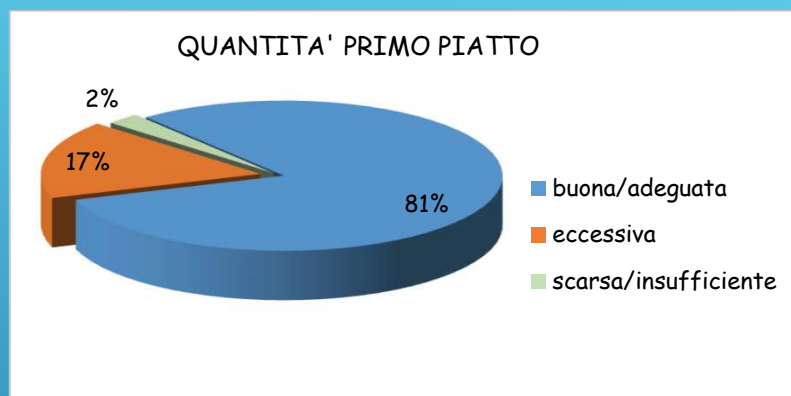
Gentilezza del personale



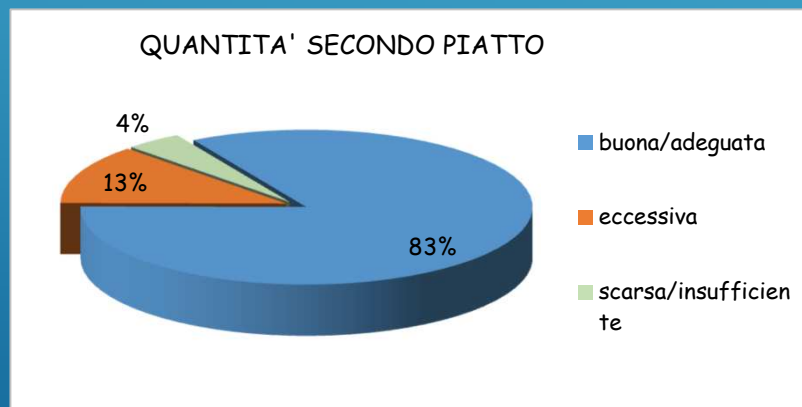
Valutazione complessiva del servizio



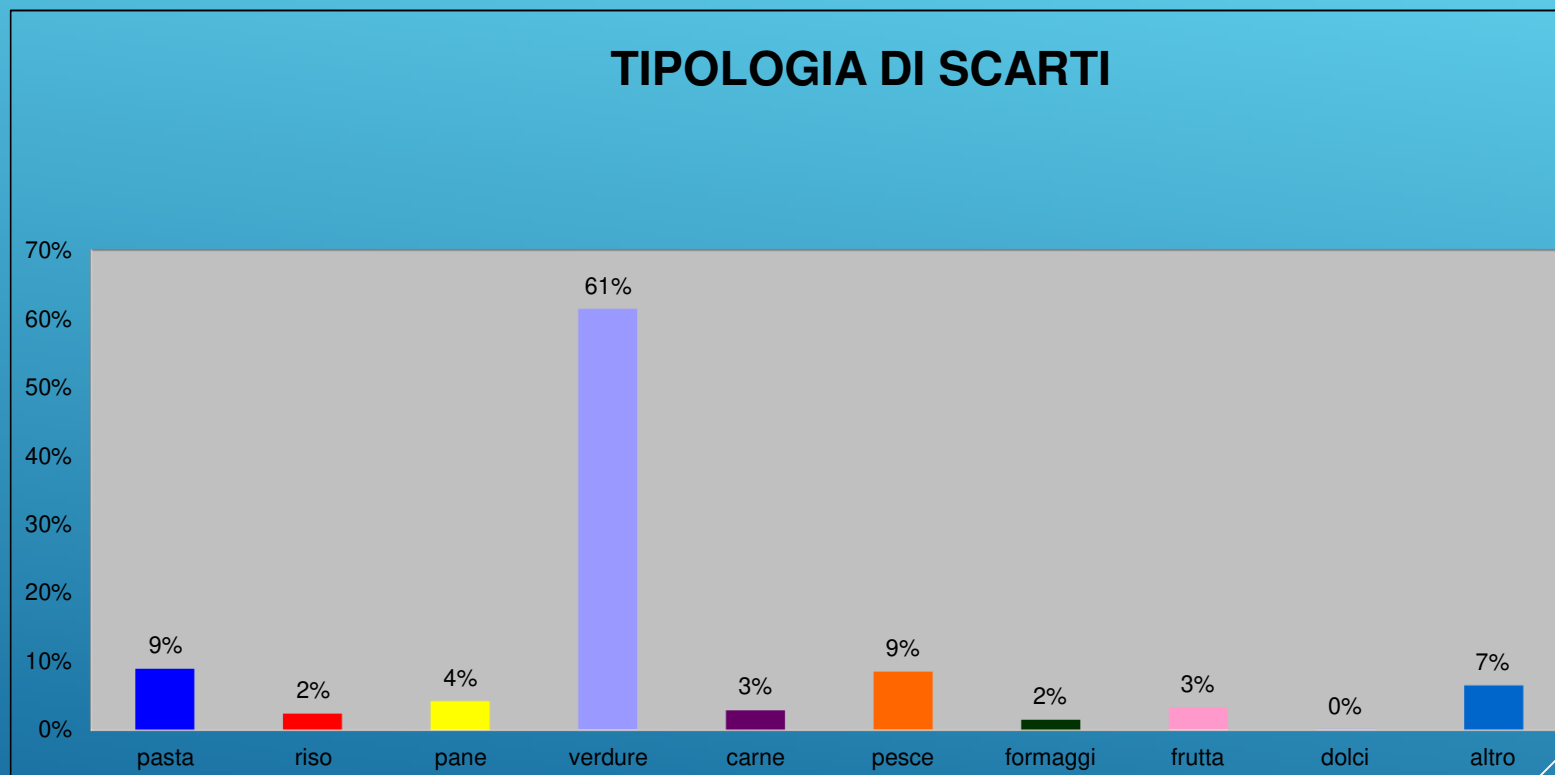
Quantità del primo piatto



Quantità del secondo piatto



RILEVAZIONE DELLE RIMANENZE NEI PIATTI



PROTOCOLLO PER IL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Le eccedenze riguardano prodotti preparati e non distribuiti (primi piatti, secondi ecc...) e/o materie prime eccedenti e non utilizzabili (es. pane ordinato in eccesso, rimanenze di materie prime dovute a scioperi ecc..), il numero di primi piatti, secondi, contorni e materie prime sono espressi in kg di materie prime donati nell'anno scolastico 2025/2026.

CUCINE	KG
primaria Camerani	30
primaria Muratori	381
primaria Randi	153
infanzia Polo Lama Sud	227
primaria Torre	14
TOTALE	805

Il totale degli alimenti donati all'Associazione di volontariato San Rocco nell'a.s. 2025/2026 corrisponde a circa 16/18 pasti al giorno e rappresenta l'1,1 % circa dei pasti prodotti nelle 5 cucine.

**SOPRALLUOGHI COMUNE – U.O. Diritto allo Studio / MULTILINE-Ditta specializzata
Controllo Qualità**

a. s. 2025/2026

TIPOLOGIA SCUOLA			COMUNE U.O. Diritto allo Studio	MULTILINE Ditta specializzata Controllo Qualità
NIDO D'INFANZIA			2	10
SCUOLA D'INFANZIA			4	31
SCUOLA PRIMARIA			20	39
		TOTALE	26	80

ISPEZIONI DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA A.U.S.L.

a. s. 2025/2026

**N. 13 VISITE ISPETTIVE C/O CENTRI DI COTTURA E TERMINALI DI DISTRIBUZIONE DEI PLESSI COMPRESI NEL
PRESENTE APPALTO**