



**COMUNE DI MORMANNO**  
*(Provincia di Cosenza)*

*ASSESSORATO ALLE POLITICHE GIOVANILI, DISABILITA' E DISTURBI ALIMENTARI*



**RELAZIONE SCHEDE DI VALUTAZIONE DEL MENU' AUTUNNO/INVERNO a.s. 2022/2023**

**ISTITUTO OMNICOMPRESIVO MORMANNO - SCUOLA DELL'INFANZIA**

**PREMESSA**

Dall'inizio dell'anno scolastico sono state emesse le nuove tabelle nutrizionali, strutturate su 4 settimane per il periodo Autunno/Inverno e 4 settimane per il periodo Primavera/Estate. Ogni menù, di concerto con l'Asp di Cosenza, è stato rigorosamente formulato secondo le linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, emanate dal Ministero della Salute, al fine di favorire sin dall'infanzia abitudini alimentari sane e, mantenere poi nel tempo stili di vita corretti.

L'indagine di soddisfazione, si è ritenuta opportuna e altrettanto utile per valutare l'effettivo indice di gradimento di ogni pietanza, a seguito di criticità segnalateci.

L'indagine è stata svolta distribuendo le schede di valutazione, da compilare in forma anonima e, quindi, coinvolgendo i Genitori, gli Alunni e le Insegnanti, rivelandosi un momento importante di condivisione e riflessione.

Dalla presente relazione emerge un andamento più che soddisfacente di tutto il menù, ma quello che si evince è che le pietanze meno gradite rimangono pesce, verdure e legumi, seppur con un leggero miglioramento, alimenti, invece, necessari e fondamentali per la crescita.

**DATI RACCOLTI E PRESENTAZIONE DEI RISULTATI**

Sono state raccolte complessivamente 32 schede così distribuite:

<b>SCHEDE GENITORI/ALUNNI</b>	<b>SCHEDE INSEGNANTI</b>
26	6

Il 63,41% degli Alunni/Genitori ha compilato il questionario di gradimento.

Analizzando le 32 schede complessive, si evince che il 92,73% delle pietanze sono state valutate in modo positivo (Gradito), mentre il 7,27% esprime una valutazione negativa (non Gradito).

COMUNE DI MORMANNO (CS) Prot. in arrivo N° 0001689 del 22-02-2023 Cat. 7 Cl. 1

		LUNEDI'		MARTEDI'			MERCOLEDI'			GIOVEDI'			VENERDI'		
<b>1° SETTIMANA</b>	- Pasta Lenticchie e Carote	Gradito 90,62%	Non gradito 9,38%	- Gnocchi al Pomodoro	Gradito 96,87%	Non gradito 3,13%	- Vellutata con Pastina	Gradito 84,37%	Non gradito 15,63%	- Riso e Piselli	Gradito 78,12%	Non gradito 21,88%	- Lasagne o Pasta al Ragù di Carne	Gradito 100%	Non gradito 0%
	- Mozzarella	71,87%	28,13%	- Platessa al Limone	65,62%	34,38%	- Tacchino alla piastra	93,75%	6,25%	- Nasello panato	71,87%	28,13%	- Finocchio all'Arancia	34,37%	65,63%
	- Lattuga e Radicchio	50%	50%	- Bieta	56,25%	43,75%	- Purea di Patate	81,25%	18,75%	- Spinaci	56,25%	43,75%			
<b>2° SETTIMANA</b>	- Crema di Patate e Zucca con Riso	84,37%	15,63%	- Pasta al Pomodoro	100%	0%	- Minestrone di Farro e Fagioli	59,37%	40,63%	- Pasta al Radicchio e Noci	65,62%	34,38%	- Pasta con crema di Broccoli	71,87%	28,13%
	- Prosciutto Cotto	93,75%	6,25%	- Merluzzo panato	75%	25%	- Ricotta	59,37%	40,63%	- Uova strapazzate al Pomodoro	68,75%	31,25%	- Bocconcini di Pollo	100%	0%
	- Lattuga	62,5%	37,50%	- Cavolo o Fagiolini	40,62%	59,38%	- Lattuga	62,5%	37,50%	- Finocchio	50%	50%	- Lattuga e Carote	65,62%	34,38%
<b>3° SETTIMANA</b>	- Pasta Piselli e Carote	87,5%	12,50%	- Risotto con Carciofi o Cavolfiore	75%	25%	- Vellutata di Verdura con Pastina	81,25%	18,75%	- Riso al Pomodoro	93,75%	6,25%	- Pasta con Ceci	84,37%	15,63%
	- Platessa panata	75%	25%	- Lonza di Maiale	81,25%	18,75%	- Pesce Persico al Pomodoro	71,87%	28,13%	- Frittata con Spinaci	96,87%	3,13%	- Petto di Pollo o Cotolette di Pollo	100%	0%
	- Lattuga e Finocchi	56,25%	43,75%	- Lattuga	62,5%	37,50%	- Patate al forno	93,75%	6,25%	- Finocchio	53,12%	46,88%	- Broccoli	56,25%	43,75%
<b>4° SETTIMANA</b>	- Pasta al Pomodoro	100%	0%	- Pastina in Brodo Vegetale	96,87%	3,13%	- Risotto con crema di Verza e Fagioli	68,75%	31,25%	- Gnocchi con Zucca	96,87%	3,13%	- Minestra di Farro e Ceci	68,75%	31,25%
	- Frittata con Verdure	93,75%	6,25%	- Scaloppine di Tacchino al Limone	87,5%	12,50%	- Nasello panato	71,87%	28,13%	- Manzo	96,87%	3,13%	- Ricotta	59,37%	40,63%
	- Lattuga	62,5%	37,50%	- Carote al vapore	56,25%	43,75%	- Lattuga e Radicchio	46,87%	53,13%	- Finocchi	56,25%	43,75%	- Lattuga	56,25%	43,75%

LEGENDA PER L'INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI: ● Non Gradito ● Gradito al 50% ● Gradito

## AZIONI INTRAPRESE A SEGUITO DELL'ANALISI DEI RISULTATI

In base all'analisi dei dati ed all'elaborazione dei risultati, i menù non necessiterebbero di urgenti modifiche, poiché le percentuali complessive delle pietanze gradite, raggiungono il 50%. Ma, ad ogni modo, per far sì che venga evitato anche uno spreco alimentare e, visto e considerato che i bambini pranzano a mensa cinque giorni a settimana, l'Amministrazione del Comune di Mormanno, insieme alla consultazione dell'Asp, ha cercato di gestire in maniera adeguata le varie richieste, revisionando il menù e mantenendo, in ogni caso, le regole per una corretta e sana alimentazione.

Principalmente sono state affrontate le seguenti modifiche:

- Rotazione del menù, rispettando la stagionalità e la frequenza settimanale/mensile degli alimenti (come già era stato eseguito).
- Sostituzione delle pietanze che effettivamente non sono gradite, cercando di non penalizzare i bambini che, invece, gradiscono determinati alimenti. Pertanto, soffermandoci su alcune richieste delle sostituzioni degli alimenti, riportate proprio dai bambini/genitori stessi e ritenuti affini alla sana alimentazione, si è preferito introdurre:
  - ✓ primi piatti: sostituzione di quelli non graditi con aggiunta di Pasta al Pomodoro in modo più frequente oltre a quella già preesistente; sostituzione del Riso con la Pasta, mantenendo comunque la sua frequenza una volta a settimana; Pasta e Legumi senza verdura all'interno; modica dei primi piatti con abbinamenti di più Verdure all'interno, inserendo esclusivamente un tipo di Verdura e richiedendo di presentare quest'ultima frullata; alla presenza del Riso con la Verdura, è stato richiesto di presentare quest'ultimo, come Risotto e non come Minestra di Verdure con Riso.
  - ✓ secondi piatti: sostituzione delle Uova Sode o strapazzate al Pomodoro con la Frittata senza verdura all'interno, sostituzione di Latticini come Mozzarella e Ricotta, inserendo Formaggio Spalmabile, Grana, Parmigiano Reggiano, Caciottina, Asiago, Stracchino, Robiola, eliminazione del Limone sulla Scaloppina.
  - ✓ contorno: sostituzione di Insalate miste o Finocchi con Lattuga, Vellutate di Verdura cotta di stagione.

## GRAZIE PER IL PREZIOSO CONTIBUTO



L'Assessore alle politiche giovanili, disabilità e disturbi alimentari

**F.to** Dott.ssa Angelica Regina