



# *Commissione Mensa Brugherio*

*Brugherio (MB), 15.11.2017*



# Ordine del giorno

- Presentazione nuova concessionaria del servizio di refezione scolastica: CIR food in associazione Temporanea d'Impresa con Risto-Service.
- Preannuncio della presentazione pubblica del 22 novembre.
- Organizzazione del servizio: novità principali rispetto allo scorso anno, sia attuate che in previsione.
- Valutazione del servizio da settembre ad oggi; utilizzo della nuova scheda di valutazione.
- Aggiornamento sul progetto ATS sulla valutazione dello spreco nelle mense
- Varie ed eventuali

## **Referenti comunali:**

- ✓ Giovanna Borsotti: Presidente commissione mensa – Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali;
- ✓ Valeria Borgese: Dirigente Settore Servizi alla Persona;
- ✓ Elena Saglia: Istruttore direttivo tecnologo alimentare sezione istruzione e integrazione;

## **Referenti CIR food – Risto-Service:**

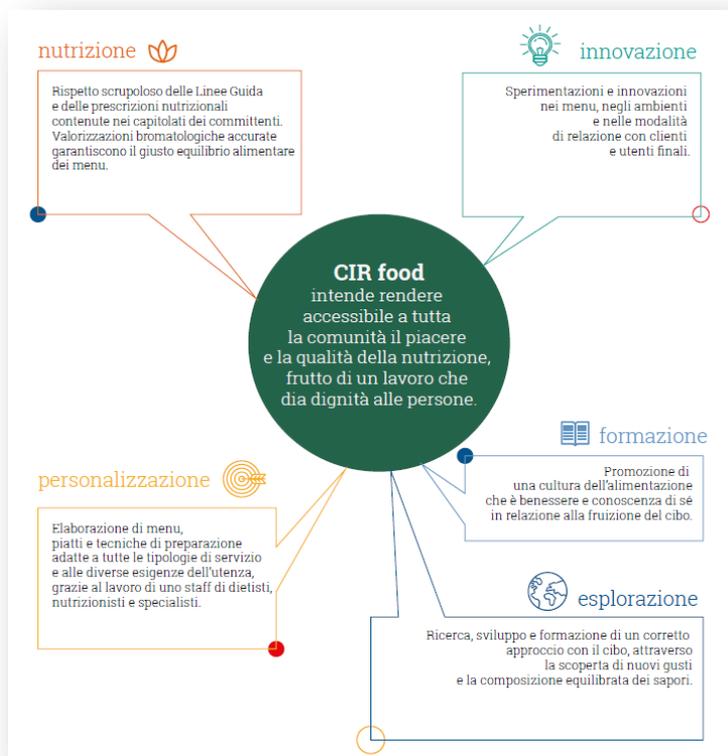
- ✓ Lorena Galimberti: Responsabile della concessione;
- ✓ Elisa Monaldi: Responsabile centro cottura di Cinisello Balsamo;
- ✓ Spinuzza: Direttore operativo Risto-Service per il personale presente nelle scuole primarie
- ✓ Viviana Ferrario: Dietista



# Vision, Mission, Valori di CIR food

## 1. Vision

La nostra idea di Ristorazione si basa su una chiara **Visione**: promuovere una corretta cultura dell'alimentazione vicina alle esigenze dei nostri clienti. CIR food crede nei principi della sana alimentazione e nella diffusione di un'idea di ristorazione responsabile, sostenibile ed accessibile a tutti. Questo pensiero si fonda su alcune parole chiave.



## 2. Mission

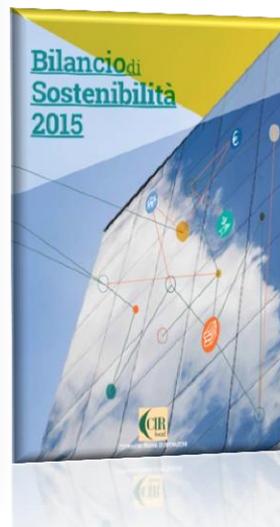
CIR food investe le proprie risorse per innovare ed anticipare i cambiamenti del mercato, accrescere la soddisfazione dei Clienti, diventare loro partner di fiducia e migliorare i modelli di consumo.

«NUTRIRE IL PRESENTE PER ALIMENTARE IL FUTURO»

## 3. Valori

- >> Rispetto
- >> Coinvolgimento
- >> Responsabilità
- >> Umiltà
- >> Voglia di apprendere
- >> Gioco di squadra
- >> Dinamismo
- >> Passione

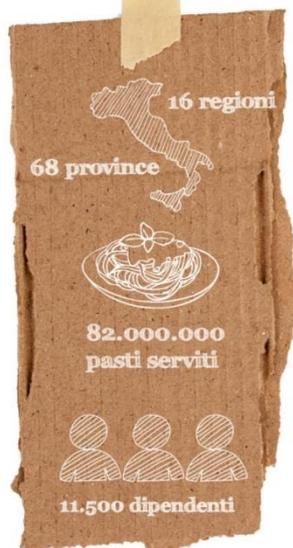
## 4. Bilancio di Sostenibilità



Crediamo che solo portando avanti una politica di sviluppo che abbia a cuore la **sostenibilità economica, sociale, ambientale e culturale** potremo guardare al futuro con serenità e soprattutto a testa alta.



# CIR food SI PRESENTA

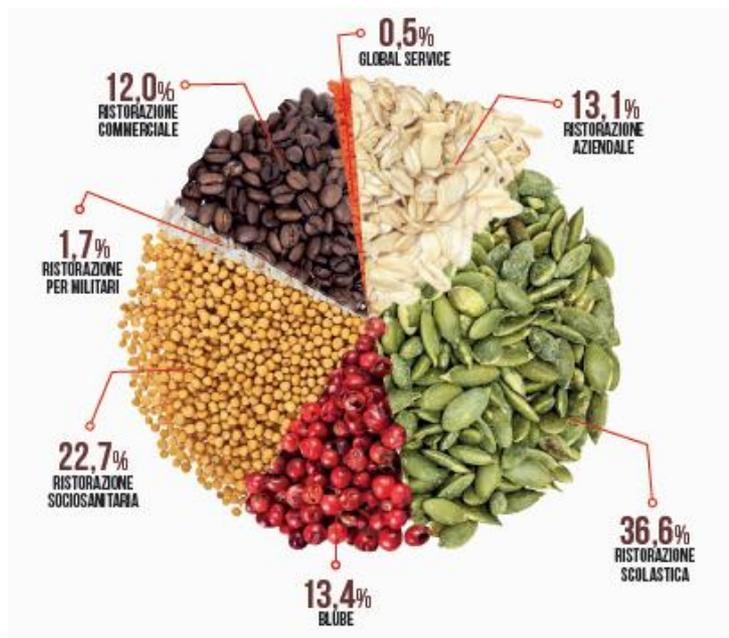


**82 milioni di pasti** prodotti in **16 regioni, 69 province**, con **1.200 cucine gestite** ed un fatturato complessivo nel 2016 di **560 milioni di euro** grazie a **11.500 collaboratori e soci**, la VERA FORZA dell'impresa.

In Belgio serviamo 300 bambini figli dei funzionari delle Istituzioni Europee. Inoltre, saremo impegnati per i prossimi 5 anni in un ambizioso progetto di internazionalizzazione.

Siamo specializzati in servizi di ristorazione collettiva, commerciale, catering, buoni pasto e servizi integrati.

## Segmenti



	 FATTURATO	 INCIDENZA
Rist. Commerciale	€ 67.000.000	12,0
Rist. Scolastica	€ 205.000.000	36,6
Rist. Aziendale	€ 73.200.000	13,1
Rist. Sociosanitaria	€ 127.000.000	22,7
Rist. per Militari	€ 10.000.000	1,7
BluBe	€ 75.100.000	13,4
Global Service	€ 2.700.000	0,5
<b>TOTALE</b>	<b>€ 560.000.000</b>	<b>100,0</b>

# Cultura della Qualità

Abbiamo implementato un articolato sistema di certificazioni volontarie, per mantenere e migliorare i servizi, raggiungere performance sempre più elevate ed assicurare la sostenibilità economica, sociale e ambientale della nostra attività.

*QUALITÀ ISO 9001*: per aumentare l'efficienza interna ed accrescere la soddisfazione dei nostri clienti

*SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO BS OHSAS 18001*: per migliorare le condizioni di lavoro e ridurre il rischio di infortuni

*AMBIENTE ISO 14001*: per limitare gli impatti sull'ambiente dei nostri processi produttivi

*SICUREZZA ALIMENTARE ISO 22000 E UNI 10854*: per assicurare l'igiene delle lavorazioni e la salubrità dei pasti

*PRODUZIONE BIOLOGICA REG CE 834/07*: per garantire ai nostri clienti l'utilizzo di prodotti biologici che produciamo

*RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA AGROALIMENTARE ISO 22005*: per la rintracciabilità dal ricevimento delle materie prime alla consegna del pasto al cliente

*RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA SA 8000*: per rispettare etica e diritti sociali in tutta la filiera, fornitori compresi, e valorizzare le persone

**NEW**

*ISO 26000*: per il riconoscimento dell'applicazione delle linee guida internazionali sulla Responsabilità Sociale d'Impresa



ristorazione  
scolastica

# Acquisti sostenibili

In materia di acquisti teniamo conto dei principi di gestione del ciclo di vita e scegliamo i fornitori seguendo le linee del GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP) e i valori di:



**SOSTENIBILITÀ:** prodotti di agricoltura sostenibile, biodinamica, biologica, integrata

---

**BIODIVERSITÀ:** prodotti di stagione a varietà tradizionale/locale

---

**TERRITORIALITÀ:** prodotti tipici, locali, DOP, IGP, STG, PAT

---

**KM 0:** prodotti a ridotto impatto ambientale

---

**FILIERA CORTA:** distribuzione e logistica integrata con la piattaforma centralizzata “Quanta Stock & Go”

---

**RESPONSABILITÀ SOCIALE:** prodotti da mercato equosolidale, cooperative sociali e Libera Terra



# Quanta Stock&Go

## >> Piattaforma distributiva centralizzata

La piattaforma, realizzata ad uso esclusivo di CIR food a partire dal 1 gennaio 1997, gestisce **1.400 prodotti alimentari**, di cui una consistente percentuale sono biologici, in una logica di servizio controllato al cliente.

**18mila tonnellate di materie prime** sono distribuite ogni anno alle cucine in un raggio d'azione di circa 400 km.

**I fornitori della piattaforma sono un centinaio**, selezionati da CIR food nel rispetto degli standard di sicurezza, qualità e rintracciabilità.

“Quanta Stock&Go” è titolare di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'attività di cui all'oggetto sociale, opera in regime di Autocontrollo ed ha attivato un piano di sicurezza (secondo quanto previsto dalla Legge 81/08).

### VANTAGGI GESTIONE ACQUISTI TRAMITE CENTRO DISTRIBUTIVO QUANTA:

- Riduzione della filiera distributiva
- Controllo continuo su tutta la filiera
- Tracciabilità dei prodotti
- Garanzia di fornitura e puntualità
- Utilizzo delle migliori tecnologie per gestione qualità e controlli

## Piattaforma certificata EPD <<



Si tratta di uno strumento innovativo che rientra a pieno titolo tra le politiche ambientali comunitarie, capace di valutare tutte le caratteristiche, le prestazioni e gli impatti ambientali di prodotti e servizi pubblicate all'interno della Dichiarazione Ambientale di Prodotto e di comunicarli in modo oggettivo, confrontabile e credibile all'esterno.



# I nostri maggiori Clienti Scolastici Nazionali e Lombardi



**RISTORAZIONE  
SCOLASTICA**

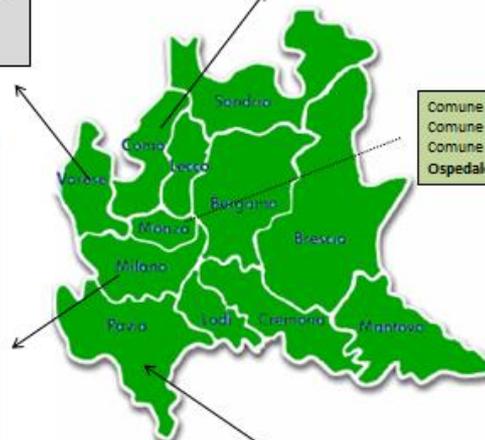
*si affidano a noi*

Comuni:  
**Bolzano**  
**Brescia**  
**Carrara**  
**Cinisello Balsamo**  
**Firenze**  
**Genova**  
**La Spezia**  
**Livorno**  
**Mantova**  
**Modena**  
**Pescara**  
**Piacenza**  
**Reggio Emilia**  
**Roma**  
**Salerno**  
**Venezia**  
**Vicenza**



Comune di Cardano al Campo  
 Comune di Stresa  
 Comune di Oggiona  
 Comune di Castiglione Olona  
 Comune di Fagnano Olona  
 Comune di Venegono Superiore  
 Comune di Mainate  
**Ospedale di Luino**  
**Ospedale di Varese**

Comune di Erba  
 Comune di Albese con Cassano  
 Comune di Ponte Lambro  
 Comune di Canzo  
 Comune di Anzano del Parco



Comune di Carate Brianza  
 Comune di Lesmo  
 Comune di Casatenovo  
**Ospedale San Gerardo di Monza**

Comune di Cinisello Balsamo  
 Comune di Desio  
 Comune di Arcore  
 Comune di Cassina de Pecchi  
 Comune di Vimercate  
 Comune di Vimodrone  
 Comune di Tribiano  
 Comune di Vittuone  
 Comune di Cesate  
 Comune di Trezzano sul Naviglio  
 Comune di Lacchiarella  
 Comune di Rozzano  
 Comune di Paullo  
 Candy Spa  
 Geico Spa  
 Italfarmaco  
 Johnson Control  
 Telecom  
 Kone Edisport  
 Gefran Spa  
 Istituto dei Ciechi di Milano  
**Ospedale Niguarda di Milano**

Comune di San Genesio Uniti  
 Comune di San Martino Siccomario  
 Comune di Certosa di Pavia  
 Comune di Siziano  
 Comune di Sannazaro de Burgundi



ristorazione  
scolastica

# Come avviene la ricarica?

<b><i>Elenco Esercenti</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Tabaccheria Cinquecento via Torazza, 6</li><li>✓ Pastificio Pirola e Manzoni Via Dante, 14</li><li>✓ Ice&amp;coffee Via della Vittoria, 32</li><li>✓ Cartoleria Coccinella Piazza Battisti 12</li><li>✓ Caffè Lucignolo Piazza Togliatti 11</li><li>✓ Bar Tabaccheria presso Bennet</li><li>✓ Cartoleria, Edicola «Realizza un Sogno» di Piazza Togliatti</li><li>✓ Sportello Relazioni con il Pubblico presso Comunale di Brugherio, Piazza C. Battisti 1</li></ul>
<b><i>Da quando</i></b>	Dal 7 Settembre 2017
<b><i>Quante volte</i></b>	Può essere effettuata più volte all'anno
<b><i>Importo</i></b>	Secondo l'importo desiderato
<b><i>Come fare</i></b>	Comunicare all'operatore l'importo ed il codice su cui ricaricare denominato PAN
<b><i>Cos'è il PAN</i></b>	Codice unico, nominativo ed identificativo dello studente che lo accompagna durante tutto il percorso scolastico dall'asilo nido sino alla scuola media secondaria di 1 grado
<b><i>Ricevuta</i></b>	A fronte dell'importo ricaricato l'operatore rilascerà una ricevuta riepilogativa con il dettaglio dell'operazione
<b><i>Credito residuo</i></b>	Alla fine dell'anno scolastico il credito rimane a disposizione dell'utente per l'anno successivo, oppure qualora sia terminato il percorso scolastico o non si utilizzi più il servizio mensa, previa domanda da presentarsi allo Sportello Relazioni con il Pubblico si avrà diritto al rimborso dell'importo residuo che avverrà mediante bonifico bancari

# Come avviene la ricarica?

<b><i>Prenotazione pasto</i></b>	Il personale CIRfood provvederà giornalmente a raccogliere la prenotazione del pasto ed inserire la consumazione sul sistema informatico provvedendo ad addebitare il corrispettivo decurtandolo dalla disponibilità "saldo a credito".
<b><i>Controllo Web</i></b>	Si può chiedere l'accesso personale ad una PAGINA WEB per poter controllare in tempo reale la propria situazione creditizia
<b><i>Morosità</i></b>	CIR food attiverà un servizio di messaggi sms che informerà l'utente in merito al debito riscontrato. Dopo l'invio del messaggio con sms, si provvederà a contattare telefonicamente il referente e successivamente all'inoltro di una prima lettera di sollecito e in caso di riscontro negativo, di ulteriori lettere di sollecito per l'avvio della procedura di riscossione coattiva con l'intervento dell'ufficio legale. Per eventuali informazioni inerenti la regolarizzazione delle morosità e somme non versate è possibile rivolgersi allo sportello Relazioni con il Pubblico presso la Sede Comunale aperto nei seguenti giorni. Lunedì: 9.00-13.00 // martedì: 14.00 – 18.00 // mercoledì 9.00 – 13.00 // 14.00 – 18.45 // giovedì 9.00 – 13.00 -e-mail: <a href="mailto:cp.brugherio@cirfood.com">cp.brugherio@cirfood.com</a>
<b><i>Modalità di pagamento</i></b>	I pagamenti dovranno essere effettuati con bancomat presso tutti gli esercenti e anche in contanti presso la Tabaccheria 500. Inoltre sarà possibile pagare online attraverso il circuito mybank e carta di credito e ATM presso INTESA SAN PAOLO
<b><i>Modalità di storno dei pasti</i></b>	Nel caso in cui il genitore ritenga che siano stati prenotati uno o più pasti non consumati deve rivolgersi alla scuola la quale verificherà la fondatezza del reclamo e comunicherà a CIR food via e-mail <a href="mailto:cp.brugherio@cirfood.com">cp.brugherio@cirfood.com</a> il diritto dell'utente alla rettifica dell'importo addebitato. CIR food, fatte le opportune verifiche rispetto alla regolarità della richiesta, provvederà di conseguenza alla modifica nel programma di prenotazione pasti e al ricalcolo delle tariffe addebitate. Le eventuali richieste di rettifica devono essere comunicate TASSATIVAMENTE entro la fine del mese oggetto della segnalazione. Non potranno essere accettate segnalazioni retroattive".Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate dalla scuola telefonicamente entro le ore 10:00 al numero 02 66594169.

# Il Centro Cottura pasti di Cinisello Balsamo

Per la produzione dei pasti per il Vostro Comune verrà utilizzata il nostro Centro Cottura di proprietà di Cinisello Balsamo situato in Via Monfalcone 40 ang. Via Trieste. L'organizzazione proposta da CIR food presso il proprio centro pasti mette in rapporto l'operatività interna con la gestione del servizio, implementando un processo di miglioramento continuo che porta il centro a diventare anche un **laboratorio "gastronomico"** per la ristorazione scolastica, con il fine di ricercare il migliore equilibrio tra i principi di una corretta alimentazione ed il livello di gradimento dei piatti proposti. Il centro di cottura è in possesso delle seguenti certificazioni: **ISO 9001-2008; UNI 10854; BS OHSAS 18001; SA 8000.**

La potenzialità produttiva del Centro è di circa n. 8.000 pasti/giorno. Il numero di pasti che produce attualmente è pari a n. 5.450; la capacità di produzione residua per turno è pari a n. 2.550. Presso il centro di cottura di Cinisello Balsamo vengono prodotti, per turno, pasti esclusivamente dedicati al SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA; la scelta di non effettuare, all'interno del medesimo centro di cottura, produzioni per differenti tipologie di utenza (scolastica, socio sanitaria ecc) garantisce un maggior controllo dei processi produttivi e conseguente riduzione di eventuali errori.  
SI PRECISA CHE ALL'INTERNO DEL CENTRO COTTURA SONO STATE INDIVIDUATE LE ATTREZZATURE IMPIEGATE IN MODO ESCLUSIVO PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALL'UTENZA DEL COMUNE DI BRUGHERIO,



# Offerta Alimentare

CIR food ha pensato ad un servizio di ristorazione coerente al contesto che lo ospita e nel quale si cala e previsto un numero di figure, le professionalità e i monte ore necessari per esaltare la distintività del servizio stesso. I cuochi, altamente qualificati e costantemente formati ed aggiornati preparano i pasti seguendo una dieta bilanciata, verificata dagli uffici competenti dell'ASL e dal nostro staff di nutrizionisti addetti al controllo qualità. La qualità, nella nostra cucina, sta nelle capacità e professionalità dei nostri Chef, nella freschezza degli ingredienti, nella bontà del prodotto finito e prosegue con scelte quali: **prodotti locali, materie prime biologiche, farine integrali, ricette che seguono il ritmo delle stagioni**, senza dimenticare che l'arte del cucinare è anche una forma d'amore e di passione. **Lo staff di nutrizioniste e di cuochi sono disponibili all'ascolto e alla relazione con le famiglie!!!**

## Nazionali



## Stagionali



## Km0

KmzerØ

## Dop e IGP



## Biologico e a Filiera corta



# Offerta Alimentare

Il menù proposto per il vostro servizio si articolerà su **2 stagioni** e ruoterà su **4 settimane** per garantire ai piccoli utenti la massima varietà possibile e per valorizzare i prodotti tipici di ogni stagione.

## MENÙ autunno/inverno



## MENÙ primavera/estate



# Menù Invernale



Comune di BRUGHERIO

(In vigore dal 23 Ottobre 2017 con 1ª settimana al 13 Aprile 2018)

## MENÙ INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE- ANNO SCOLASTICO 2017/2018

\*I PIATTI CONTRASSEGNAZI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE.

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Pepite di pollo* Erbette all'olio* Frutta di stagione Pane integrale	Ravioli in brodo vegetale Frittata al formaggio Patate al forno* Frutta di stagione Pane integrale	Passato di verdura* con crostini Wurstel di suino Crauti Frutta di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Affettato a rotazione* Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane integrale
<b>Martedì</b>	Risotto allo zafferano Polpette di carne al pomodoro* ½ Piselli all'olio* Frutta di stagione Pane	Riso e piselli* Pollo arrosto Insalata Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Bocconcini di merluzzo* Zucchine saporite* Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi e grana Bocconcini di pollo al pomodoro Carote cotte* Frutta di stagione Pane
<b>Mercoledì</b>	Pastina in brodo vegetale Formaggio a rotazione* Patate all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta con crema ai formaggi Tonno Carote a fili Yogurt alla frutta Pane	Riso al pomodoro Formaggio spalmabile Insalata e mais Gelato Pane	Crema di lenticchie con pasta Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane
<b>Giovedì</b>	Pizza margherita ½ razione di Prosciutto cotto Insalata verde Gelato Cracker/Grissini	Vellutata di verdure* Spezzatino di manzo Polenta Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Lonza alla pizzaiola Purè Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese* ½ razione di Mozzarella Insalata mista Dolcetto Pane
<b>Venerdì</b>	Pasta integrale al pesto Platessa impanata* Carote cotte* Frutta di stagione Pane	Pasta in salsa rosa Tortino di legumi* Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta in salsa mimosa Tortino vegetale* Misto di insalata, carote e olive Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al ragù di verdure* Frittata alle zucchine* Carote a fili Frutta di stagione Pane

## MENÙ INVERNALE SCUOLA SECODARIA DI PRIMO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2017/2018

	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Pepite di pollo* Erbette all'olio* Frutta di stagione Pane integrale	Pizza margherita ½ razione di Prosciutto di cotto Insalata Gelato Cracker/Grissini	Passato di verdura* con crostini Wurstel di suino Crauti Frutta di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Bastoncini di merluzzo* Erbette all'olio* Frutta di stagione Pane integrale
<b>Mercoledì</b>	Pasta al pesto Polpette di carne al pomodoro* Insalata Frutta di stagione Pane	Ravioli in brodo Tortino di patate e prosciutto* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane	Pasta al pomodoro Spezzatino di manzo Carote all'olio* Gelato Pane	Lasagne alla bolognese* ½ razione di Mozzarella Insalata mista Dolcetto Pane

# PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Da sempre CIR food crede nel valore educativo del cibo e della tavola. Come diceva Feuerbach, *noi siamo ciò che mangiamo*, quasi a sottolineare il valore identitario e profondamente connesso alla nostra esistenza dell'alimentazione. **Imparare a conoscere il proprio nutrimento** può voler dire imparare a conoscere se stessi e la propria cultura, il contesto in cui si vive, i propri comportamenti.

<b>L'ORTO DELLE DELIZIE E DEI BUONI FRUTTI</b>	
<b>Destinatari:</b> scuola infanzia	
<b>Durata:</b> 2 ore circa per classe	<b>Modalità di svolgimento:</b> Laboratorio / Studio/ Materiale cartaceo/ animazione
<b>Argomento:</b> Frutta e verdura sono preziose per una buona alimentazione. Conoscerne le varietà e apprezzarne i sapori in tenera età è un buon punto di partenza; scoprire il mondo "verde" attraverso il gioco può aiutare a stimolare la curiosità e il gusto.	
<b>Obiettivi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere ed apprezzare la frutta e la verdura per aumentarne il consumo.</li> <li>• Conoscere i tesori nascosti nella frutta e nella verdura.</li> <li>• Iniziare una riflessione sui gusti e sui disgusti per imparare ad "assaggiare" con curiosità.</li> </ul>	
<b>Metodologia:</b> Attraverso la percezione sensoriale e giochi i bambini scoprono caratteristiche e proprietà dei vegetali commestibili.	

<b>L'ORTO MAGICO</b>	
<b>Destinatari:</b> scuola infanzia	
<b>Durata:</b> 2 ore circa per classe	<b>Modalità di svolgimento:</b> Laboratorio / Studio/ Materiale cartaceo/ animazione/ installazione
<b>Argomento:</b> I bambini non mangiano volentieri le verdure; uno dei motivi di questa diffidenza è la non conoscenza e l'estraneità anche rispetto alla filiera produttiva. Il tempo sempre più scarso che si dedica alla preparazione del cibo ed allo stare a tavola in famiglia, la grande disponibilità di cibo già pretrattato (legumi surgelati o in scatola, gastronomia in busta..) non mette in condizione i bambini di conoscere gli alimenti, la loro origine, le loro caratteristiche. Dire ai bambini che le verdure fanno bene è importante, ma non incide sui comportamenti. Proprio per questo diventa necessario ricreare esperienze concrete.	
<b>Obiettivi :</b> attraverso l'utilizzo di una scenografia e di attività sensoriali e creative il laboratorio si propone come strumento di valorizzazione del mondo vegetale e della stretta relazione fra bambini-cibo-salute. L'obiettivo dell'attività è infatti quello di stimolare, attraverso l'utilizzo di escamotages ludici creativi , curiosità nei confronti di ciò che mangiamo per la costruzione nei bambini di un approccio sereno, vario e sano nei confronti del cibo.	
<b>Metodologia:</b> Installazione interattiva con scenografia e laboratorio <b>polisensoriale</b> . La principessa <b>Rosmarina</b> condurrà i bambini nel suo orto magico alla scoperta del mondo incantato della frutta e della verdura tra fiabe e giochi. Al termine i bambini dovranno comporre in un piatto la faccia della principessa <b>rosmarina</b> con gli ortaggi presenti e al termine potranno assaggiarli.	

<b>LA CUCINA DEI BAMBINI</b>	
<b>Destinatari:</b> scuola primaria	
<b>Durata:</b> 2 ore circa per classe	<b>Modalità di svolgimento:</b> Laboratorio / Studio/ Materiale cartaceo/ animazione
<b>Argomento:</b> la preparazione del cibo come momento che conduce alla scoperta del gusto e alle sue interazioni con gli altri sensi	
<b>Obiettivi:</b> Suscitare nei bambini curiosità verso l'uso degli alimenti a tavola per promuovere o migliorare un rapporto consapevole con il cibo. Considerare l'alimentazione nei suoi molteplici aspetti: come piacere sensoriale, per il suo legame con l'ambiente, le tradizioni, i riti. Utilizzare la manipolazione degli alimenti per stimolare il gusto e il piacere che può derivare dal consumo di alcune preparazioni. Scoprire l'origine di alcuni alimenti di uso comune.	
<b>Metodologia:</b> in particolare verranno preparati spiedini di frutta e di verdura. Al termine dell'incontro ciò che è stato preparato viene diviso tra i bambini e consumato in classe.	

Corso di Educazione Ambientale	
"Adotta un tipico"	Primarie Secondarie
Acqua oro blu – 22 marzo giornata mondiale dell'acqua	Primarie Secondarie
"Impronta ecologica"	Primarie Secondarie
"Lezioni di compostaggio"	Infanzie Primarie Secondarie
"Fai la differenza – Raccolta differenziata"	Primarie Secondarie

**CIR food propone interventi di educazione alimentare per un totale complessivo di 900 ore per l'intera durata contrattuale.**



# MONITORAGGIO GRADEVOLEZZA DEI MENU'

SURVEY	N° INTERVENTI ANNUI
A. Suggerimenti	CONTINUO
B. Interviste face to face	1
C. Compilazione assistita	2

## A. SUGGERIMENTI



Gli utenti del servizio potranno contribuire a monitorare l'andamento del servizio grazie a suggerimenti, segnalazioni e reclami utilizzando i seguenti strumenti messi a disposizione: **e-mail, numero verde, SMS**

## B. INTERVISTE FACE TO FACE



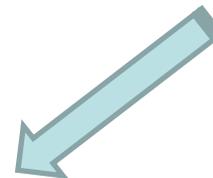
Intervista ai bambini da parte dello Chef e/o della Dietista CIR food per meglio comprendere e indagare le motivazioni legate a particolari rimanenze di pietanze

## C. COMPILAZIONE ASSISTITA



indagine realizzata, due volte all'anno, da un istituto di ricerca mediante utilizzo di questionari articolati su molteplici parametri

**2** VOLTE ALL'ANNO  
**REPORT CON AZIONI**  
**CORRETTIVE DEL SERVIZIO**



# SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

## COMUNE DI BRUGHERIO COMMISSIONE MENSA – SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Data .....Scuola.....

Compilato da.....

N° operatori addetti..... N° pasti serviti.....

Orario arrivo pasti..... Orario di inizio distribuzione..... Orario di fine distribuzione.....

La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min. = ≥ 10 < 20 min. = > 20 min. =

La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min. = ≥ 10 < 20 min. = > 20 min. =

La durata del pranzo è < 30 min. = ≥ 30 < 60 min. = > 60 min. =

Diete speciali per patologie n°.....

Diete speciali per motivi etico-religiosi n°.....

Il menù è esposto nei locali della scuola sì = no =

PARAMETRI	PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT Distribuita
				Matt. .... Som. .... Pesto .....
Conformità al menù previsto	Sì = NO =			
N° porzioni	Adeguate = In esubero = Mancanti =			
Quantità delle porzioni	Abbondante = Adeguate = Scarse =	Abbondante = Adeguate = Scarse = Peso n° 10 porzioni:	Abbondante = Adeguate = Scarse =	Abbondante = Adeguate = Scarse =
Temperatura (rilevazione °C)				
Temperatura (valutazione all'assaggio)	Caldo = Tiepido = Freddo =	Caldo = Tiepido = Freddo =	Caldo = Tiepido = Freddo =	
Sapore (valutazione all'assaggio)	Gradevole = Accettabile = Non accettabile = Non gradevole = Salato = Insipido = Poco condito = Troppo condito =	Gradevole = Accettabile = Non accettabile = Non gradevole = Salato = Insipido = Poco condito = Troppo condito =	Gradevole = Accettabile = Non accettabile = Non gradevole = Salato = Insipido = Poco condito = Troppo condito =	Gradevole = Non gradevole = Accettabile = Non accettabile = Acetico = Troppo maturo = Ammaccato = Troppo freddo =

	Se carne:	Se pesce:		
	Tenera =	Illice =		
	Dura =	Sl =		
	Secca =	NO =		
Cottura (valutazione all'assaggio)	Adeguate = Eccessive = Scarse =	Adeguate = Eccessive = Scarse =	Adeguate = Eccessive = Scarse =	

### EVENTUALI SEGNALAZIONI

.....  
.....  
.....

Indice di gradimento del pasto *	TA =	TA =	TA =	TA =
	PA = PR = TR =	PA = PR = TR =	PA = PR = TR =	PA = PR = TR =
Calcolato su: tutti i bambini = solo alcune classi = a campione = numero: .....	* Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.			
	Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradimento; ad esempio se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la % sul numero di bambini presi in esame è l'80% (= 20 x 100 / 25). Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto in esame si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradimento presi in esame per considerare un piatto sono: Indice di gradimento tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) Indice di gradimento tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) Indice di gradimento tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) Indice di gradimento tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)			
Motivazioni del rifiuto (parere del rilevatore)	Scotto = Scordito = Freddo = Salato = Insipido = Non gradito = Altro = (specificare) .....	Freddo = Insipido = Salato = Cattiva consistenza = Non gradito = Altro = (specificare) .....	Scordito = Troppo condito = Acquoso = Troppo cotto = Poco cotto = Non gradito = Altro = (specificare) .....	Acetico = Troppo maturo = Ammaccato = Troppo freddo = Non gradito = Altro = (specificare) .....
Bevande	Acqua di rubinetto = Acqua in bottiglie oligominerale = Bibite =			
Pane	<b>QUALITÀ:</b> accettabile = gradevole = raffermo = gommoso = altro (specificare) = .....		<b>QUANTITÀ:</b> abbondante = adeguata = scarsa = possibilità bis = (n° .....	
Eventuali proposte di correttivi da parte del compilatore	Presentazione del piatto ..... Taglio / pezzature ..... Ricetta ..... Altro .....			
Condizioni microclimatiche del refettorio	<b>BUMBORITÀ</b> accettabile = insufficiente = inaccettabile =	<b>ILLUMINAZIONE</b> naturale = artificiale = buona = media = insufficiente = accettabile =		
Valutazione atteggiamento di bambini e insegnanti	Atteggiamento dei bambini Bambini che si alzano da tavola Bambini che giocano col cibo Gli insegnanti mangiano		silenzioso = vivace = inquieto = pochi = alcuni = molti = pochi = alcuni = molti = al tavolo dei bambini = ad un tavolo separato = non mangiano = mangiano cibo differente =	

pensare,  
fare  
sentire...

Il nostro modo di vivere la ristorazione.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

[www.cir-food.it](http://www.cir-food.it)