



Progetto rilevazione gradibilità del pasto e consumi

Obiettivo

Il progetto ha come obiettivo la valutazione del gradimento delle singole pietanze presenti nel menù, attraverso la pesatura di quanto non consumato durante il servizio mensa e la valutazione, in base ai risultati, dell'eventuale modifica del menù.

Il progetto si svolgerà per tutto l'anno scolastico 2008/09.

Valutazione dei dati

I dati ottenuti vengono inseriti in un programma, che permette di individuare oggettivamente l'avanzo degli alimenti. I dati saranno adeguatamente trattati e valutati da un team di lavoro, costituito da nutrizionisti.

Modalità della rilevazione

1. Le gastronorm contenenti i pasti vengono pesate, dagli addetti del centro cucina, prima di essere inviate ai refettori. La pesatura degli alimenti che necessitano di cottura, viene effettuata dopo la stessa, a prodotto già porzionato, pronto per il consumo. La pesatura avviene anche per frutta e pane.
2. Il personale di cucina predispone la lista del menu con le grammature inviate al refettorio, dove una collaboratrice che segue il progetto provvederà ad inserire le grammature delle pietanze nella check-list appositamente programmata.
3. Quando i bambini terminano di consumare la propria porzione, la collaboratrice provvede ad indicare dove collocare gli avanzi, separati, nei sacchi predisposti presso il refettorio, individuati da appositi cartelli. Nel caso in cui i bambini non provvedano direttamente a svuotare i piatti, sarà la collaboratrice ad intervenire e suddividere gli avanzi.

4. Terminato il pasto, la collaboratrice procede alla pesatura, con un'adeguata bilancia, del cibo non consumato.
5. Le quantità risultanti dalla pesatura degli avanzi vengono riportate nella check-list.
6. I dati riportati nelle check-list vengono inseriti in apposito programma.

Note e considerazioni

Attraverso il progetto, ci proponiamo di incentivare il consumo di maggior parte del pasto. Poniamo particolare attenzione al consumo di piatti a base di verdura, ed alla frutta, in maniera tale che i dati ottenuti possano essere confrontati con quanto rilevato nei progetti: "Più frutta, più verdura!"; e "Laboratorio dei Sapori".