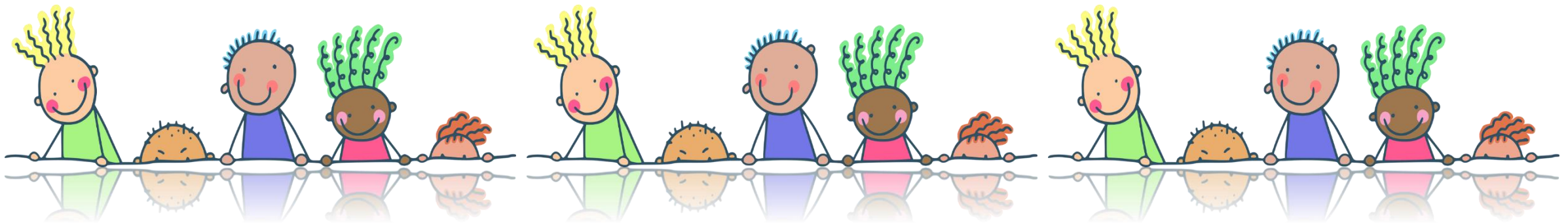




COMUNE DI
MONZA

LA COMMISSIONE MENSA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

webinar - 27 novembre 2023





Il Regolamento comunale e funzionamento delle commissioni

- **Anna Brivio**
- Responsabile Servizio Politiche scolastiche ed educative – Settore Istruzione - Comune di Monza
- **Daniela Castellino**
- Responsabile Ufficio Ristorazione Scolastica - Settore Istruzione – Comune di Monza
- **Gabriele Spadone**
- Responsabile di Unità ditta di ristorazione Sodexo

Ruolo e compiti del commissario mensa

- **Laura Crescindi**
- Tecnologa Alimentare, affidataria servizio controllo e monitoraggio ristorazione scolastica - Comune di Monza



COMUNE DI
MONZA

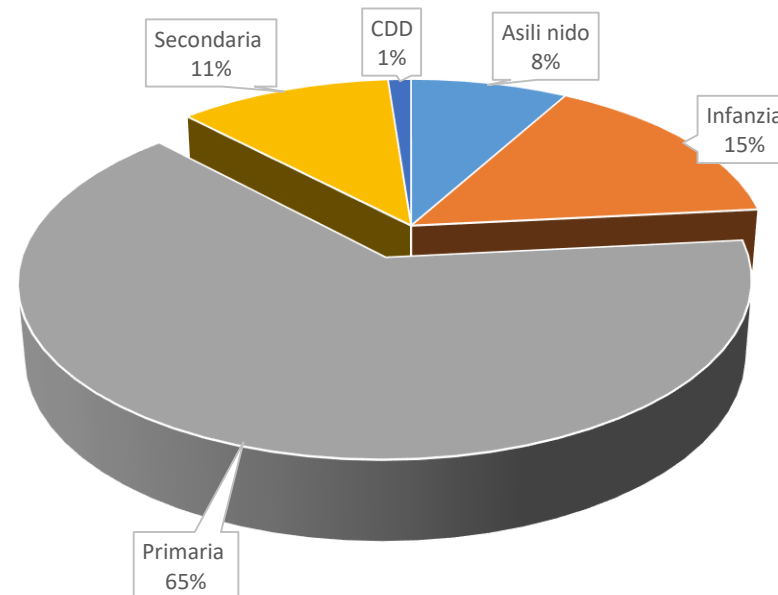
UNO SGUARDO SUL NOSTRO SERVIZIO



tipologia	n. plessi	n. utenti
Asili nido	8	574
Infanzia	10	1094
Primaria (con Spazi o Inclusione)	21	4590
Secondaria	7	782
CDD	2	84
totale	48	7063

Fonte: statistiche comunali a.s. 2022/2023

Utenti

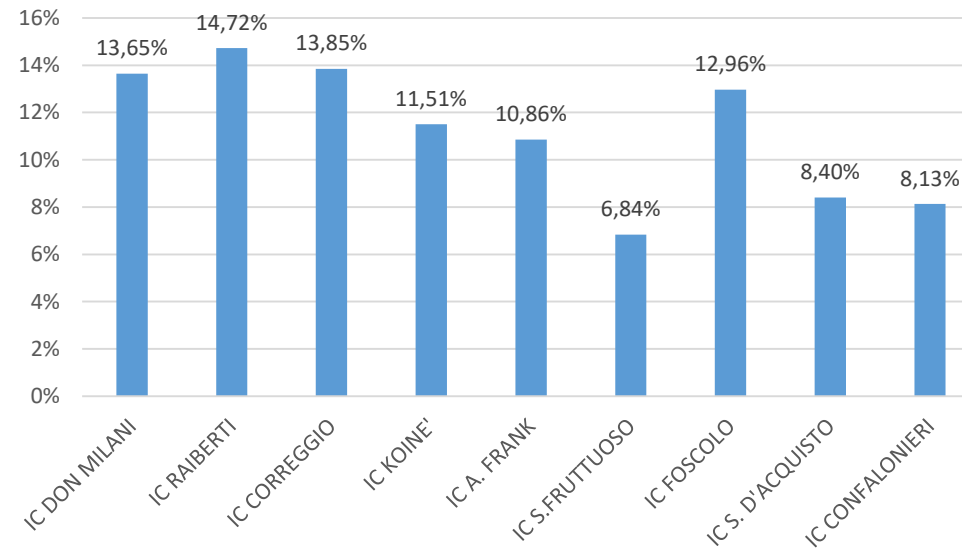




PASTI ANNUI / UTENTI

tipologia	n. utenti	pasti annui
Asili nido	574	80.015
Infanzia	1094	156.240
Primaria (con Spazio Inclusione)	4590	666.115
Secondaria	782	38.393
CDD	84	15.020
totale	7063	955.783

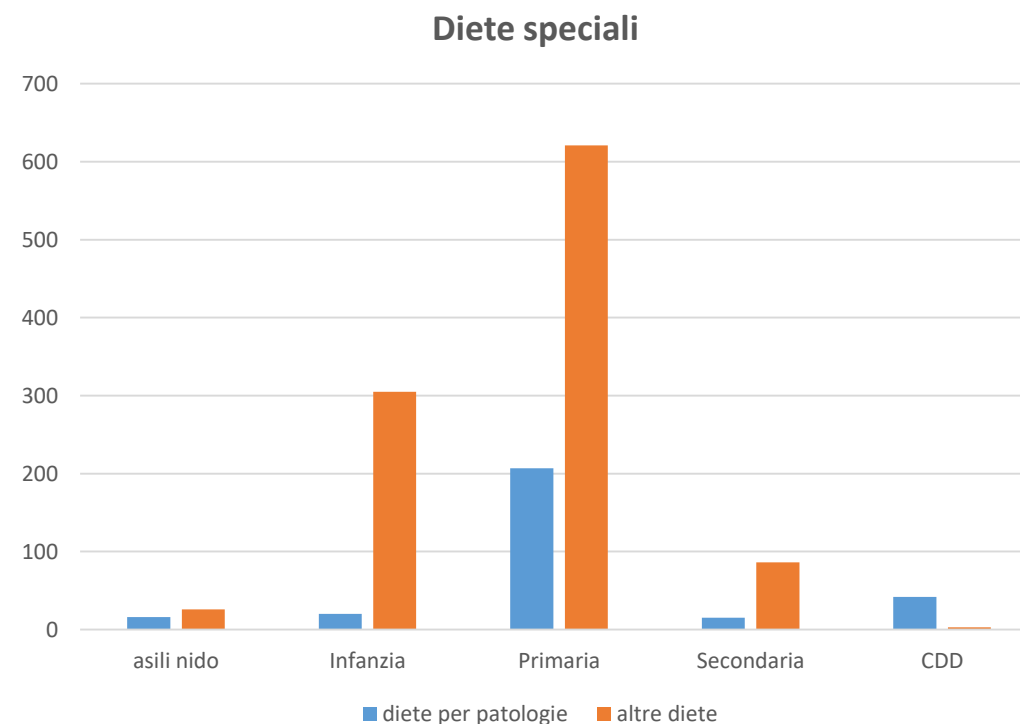
Distribuzione pasti annui per IC





LE DIETE SPECIALI AS 22-23

Struttura	Diete per patologie	Diete vegane	Diete vegetariane	Diete no carne e no maiale
Asili nido	16	3	1	22
Infanzia	20	1	8	296
Primaria (con Spazio Inclusion)	207	4	17	600
Secondaria	15	2	2	82
CDD	42	1	0	2
totale	300	11	28	1002





COMUNE DI
MONZA

L'ORGANIZZAZIONE

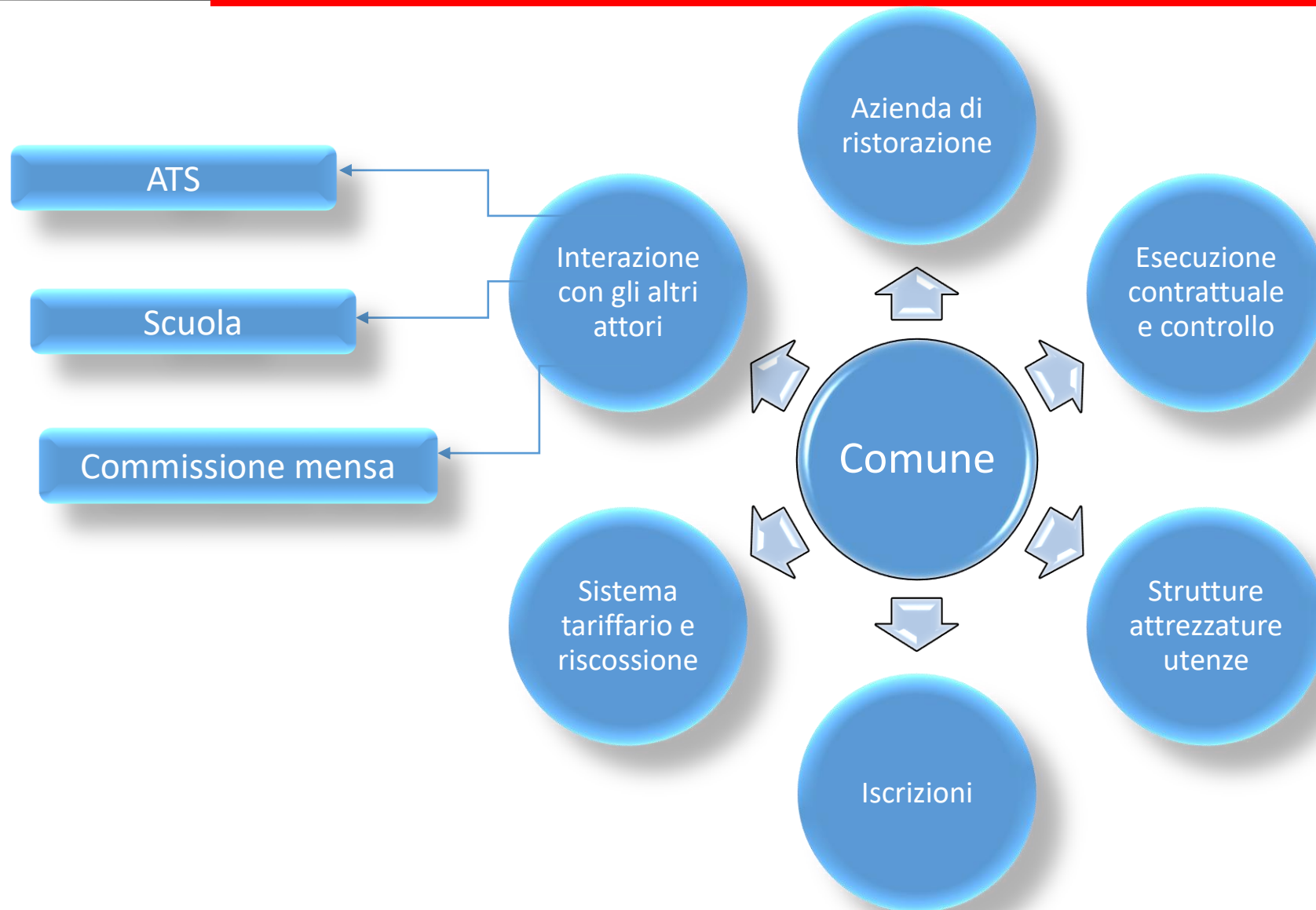
tipologia	produzione in loco	servizio veicolato
Asili nido	7	1
Infanzia	10	0
Primaria	17	4
Secondaria	0	7
CDD	1	1
totale	36	12



tipologia	
Cucine	26
di cui Micro centri cottura	3
Centro cottura aziendale	1
Spazi distribuzione	12
Refettori	31

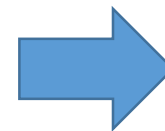
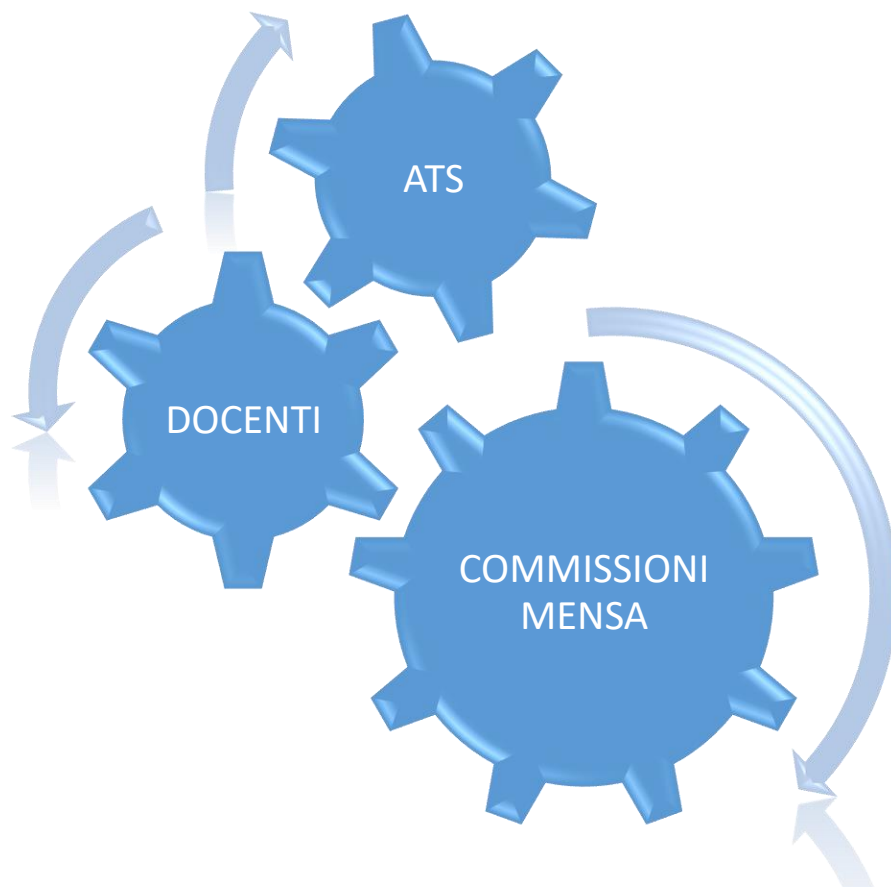


IL RUOLO DEL COMUNE DI MONZA



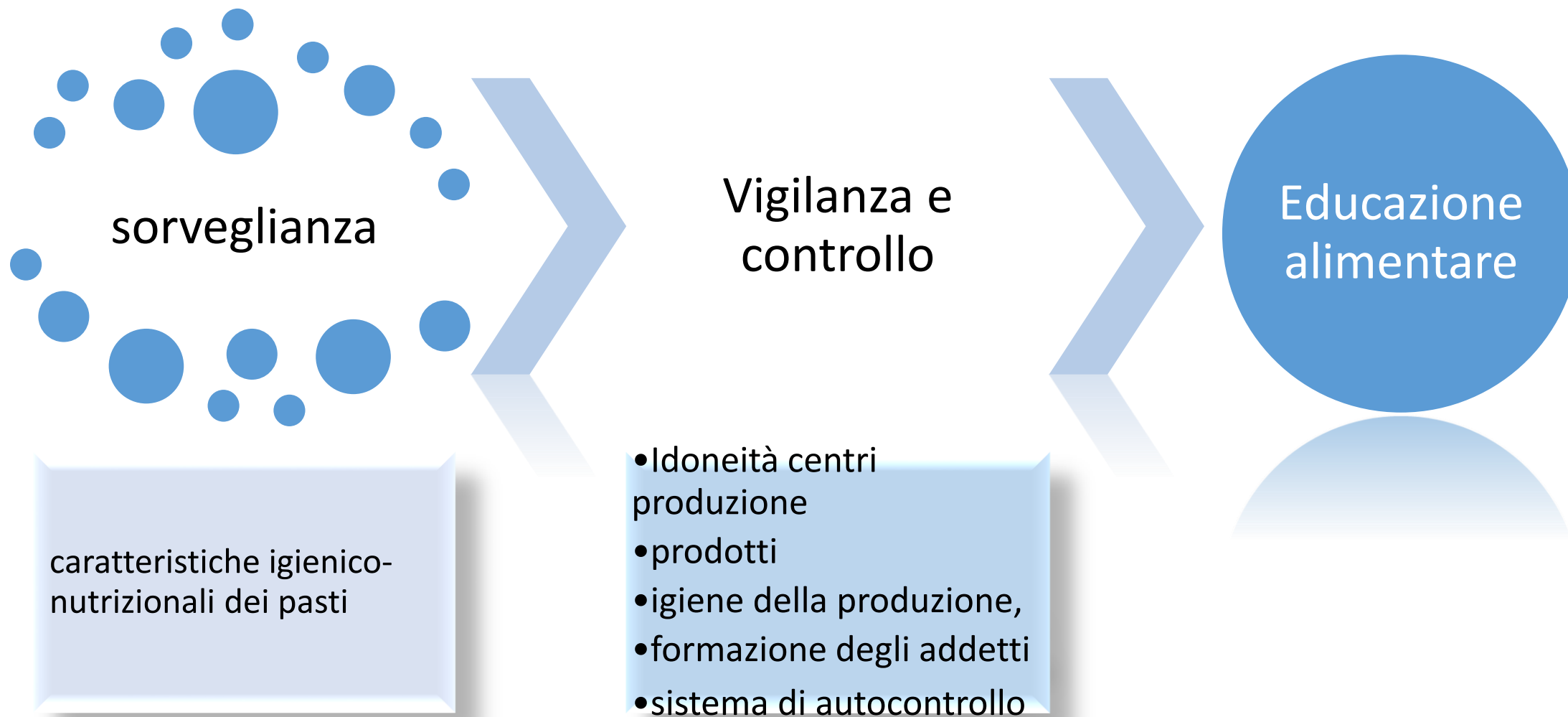


Concorrono al raggiungimento degli obiettivi del servizio ristorazione



- Promozione di abitudini alimentari corrette
- Qualità nutrizionale
- Sicurezza igienico-sanitaria
- Gradevolezza sensoriale-appetibilità

Ciascuno con le proprie specificità e competenze





RUOLO EDUCATIVO

COLLABORAZIONE

Vigilanza durante il pasto

sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino

Interventi educazione alimentare

Monitoraggio del gradimento

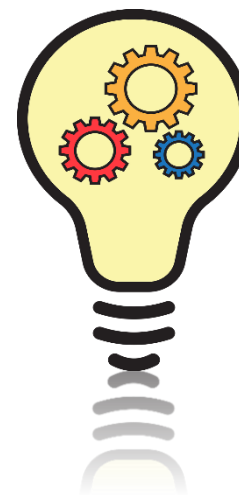
Miglioramento del servizio





COMUNE DI
MONZA

COMMISSIONE MENSA





COMUNE DI
MONZA

RIFERIMENTI NORMATIVI



Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica
Regione Lombardia – agosto 2002



Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica
Ministero della Salute - G.U. n. 134 del 11-6-2010, aggiornamento
Decreto 28-10-2021 - G.U. n. 269 del 11-11-2021



Regolamento Commissioni Mensa
Comune di Monza
Aggiornamento Determinazione dirigenziale n. 515/2021



- definisce l'operatività e la funzionalità delle commissioni mensa, partendo dalle linee guida nazionali e regionali e tenendo conto specificità del servizio ristorazione del Comune di Monza
- stabilisce le modalità di intervento e i rapporti tra i diversi attori del servizio

Approvato con delibera di Giunta comunale n. 235 del 27/02/2003

Aggiornato il 07/04/2021



COMUNE DI
MONZA

COS'E' LA COMMISSIONE MENSA

- ➔ organo di rappresentanza consultivo
- ➔ previsto dal Comune di Monza, titolare del Servizio Ristorazione
- ➔ nominato annualmente dall'Istituzione scolastica



COMUNE DI
MONZA

NOMINA

Consiglio
d'Istituto

nomina

Commissione
Mensa IC

sceglie

Responsabile
Commissione
Mensa

Presentazione
CANDIDATURE

Entro il mese di ottobre l'IC
trasmette nominativi dei
commissari all'A.C.

Funzioni di coordinamento
e di collegamento con
l'Amministrazione Comunale
e l'Istituto comprensivo





LA COMMISSIONE MENSA ALLARGATA

- Obiettivo: discutere problematiche contingenti ed urgenti
- Convocata da uno dei Responsabili della Commissione mensa, di norma, due volte all'anno o dall'Amministrazione comunale
- Partecipanti:
 - Commissari Mensa dell'Istituto comprensivo
 - Amministrazione Comunale
 - Azienda di ristorazione affidataria del servizio



COMUNE DI
MONZA

8° Rating Food Insider

Classifica Food Insider - Comune di Monza:

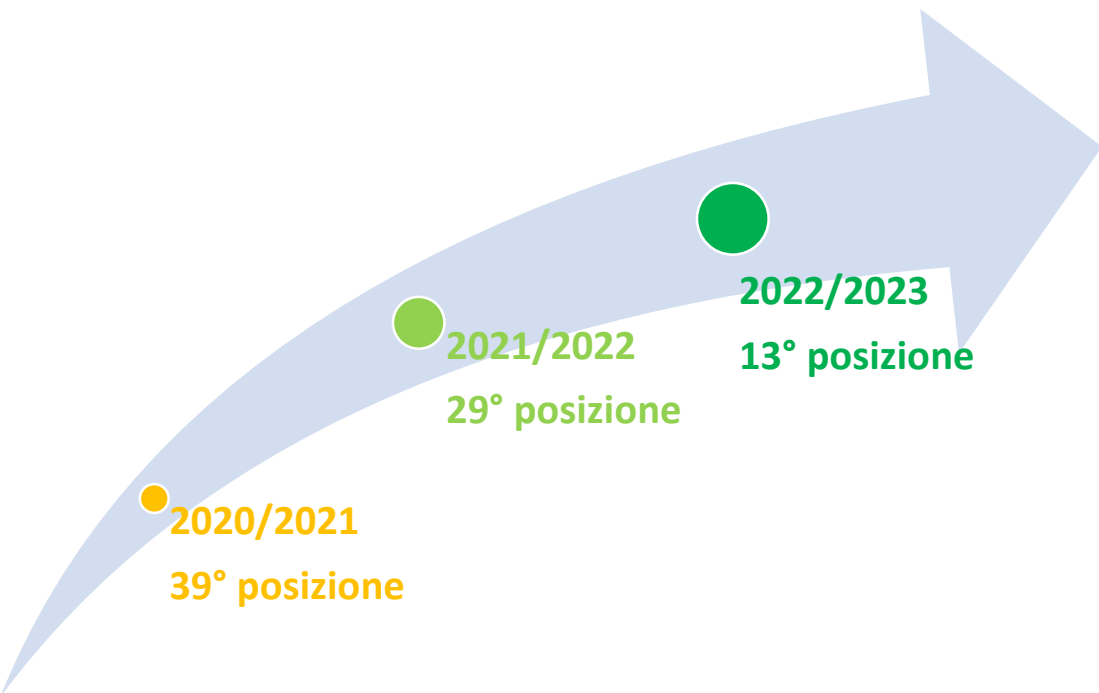
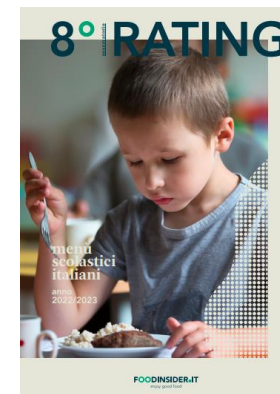


Tabella 2 - Classifica¹⁰ dell'8° Rating dei menù scolastici 2022-23

1 Fano	221	20 Terni	122	41 Viterbo	92
2 Cremona	210	21 Macerata	118	42 Bari	89
3 Parma	209	23 Ascoli Piceno	117	42 Pisa	89
4 Jesi	181	24 Milano	116	44 Genova	84
5 Sesto Fiorentino	177	25 Padova	114	44 Pescara	84
6 Rimini	172	26 Savona	110	46 Potenza	80
7 Ancona	170	26 Spoleto	110	47 Cagliari	75
8 Bergamo	160	28 Venezia	109	48 Prato	73
9 Perugia	153	29 Udine	108	49 Chieti	71
10 Mantova	152	30 Latina	107	49 L'Aquila	71
11 Trento	147	31 Brescia	106	49 Grosseto	71
12 Roma	146	31 Firenze	106	49 Rieti	71
13 Monza	140	33 Arezzo	105	53 Alessandria	69
14 Bologna	132	34 Asti	103	54 Novara	64
15 Piacenza	131	34 Verona	103	55 Reggio Calabria	52
16 Bolzano	128	36 Napoli	101		
16 Brindisi	128	37 Pordenone	100		
16 Modena	128	37 Torino	100	Frosinone	< 50
18 Lecce	125	39 Siena	96	Civitanova	< 50
18 Treviso	125	40 Palermo	94	Siracusa	< 50





COMUNE DI
MONZA

FORMAZIONE COMMISSARI MENSA

- Disponibili nella pagina dedicata ai Commissari Mensa sul sito del comune di Monza





COMUNE DI
MONZA

FORMAZIONI COMMISSARI MENSA



Il video e maggiori informazioni sono
disponibili sul sito del Comune
www.comune.monza.it





COMUNE DI
MONZA

LA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA ONLINE

- ✓ Cliccare sul link inviato dall'Ufficio Ristorazione
- ✓ Inserire i dati recepiti durante l'ispezione
- ✓ Al termine della compilazione cliccare sul tasto Invia
- ✓ Il documento verrà automaticamente ricevuto dall'Ufficio Ristorazione Scolastica

COMUNE DI
MONZA

SCHEDA VALUTAZIONE DEL PASTO E DEL SERVIZIO - LOCALI CUCINA E REFETTORIO

(Allegato Tecnico n. 1 - Regolamento per le Commissioni mensa del Comune di Monza)

Servizi Interventi Scolastici Integrati - Settore Istruzione

Si comunica che tutti i dati personali (comuni identificativi, particolari e/o giudiziari) comunicati al Comune di Monza saranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali nel rispetto delle prescrizioni previste Regolamento 679/2016/UE. Il trattamento dei dati personali avviene utilizzando strumenti e supporti sia cartacei che informatici. Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Monza. L'interessato può esercitare i diritti previsti dagli articoli 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Regolamento 679/2016/UE. L'informativa completa redatta ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento 679/2016/UE è reperibile presso gli uffici dell'Ente e consultabile sul sito web dell'ente all'indirizzo www.comune.monza.it/it/comune/Amministrazione-trasparente/Altri-contenuti/Privacy-dellente/

* Obbligatoria

1
Data dell'ispezione *

Immetti la data (dd/MM/yyyy)

2
Istituto Comprensivo della Commissione *

Seleziona la risposta

3
Scuola *

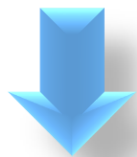
Inserisci la risposta



COMUNE DI
MONZA

LA GESTIONE DELLE VOSTRE SCHEDE ON LINE

- INDIVIDUAZIONE DELLE SITUAZIONE CRITICHE



coinvolgimento dell'Azienda di ristorazione



attivazione controllo del Tecnologo
Alimentare

- RISPOSTA AL COMMISSARIO MENSA





COMUNE DI
MONZA

MONITORAGGIO SPRECHI a.s. 2022-23

- Monitoraggio effettuato in un campione di scuole a marzo 2023
- Disponibile sulla pagina relativa all'educazione alimentare sul sito del Comune di Monza
- Monitoraggio programmato per l'anno in corso (dal 27/11/23)



COMUNE DI
MONZA

Seguici su:      



COMUNE



AREE TEMATICHE



IN CITTÀ



MOBILITÀ E PARCHEGGI



TURISMO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

ISCRIZIONI

TARIFFE E AGEVOLAZIONI

MENÙ E DIETE SPECIALI

COMMISSIONI MENSA

EDUCAZIONE ALIMENTARE

EVENTI

HOME / AREE TEMATICHE / SCUOLE E EDUCAZIONE / SERVIZI SCOLASTICI / RISTORAZIONE SCOLASTICA / EDUCAZIONE ALIMENTARE

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il "tempo mensa" è parte integrante della didattica: infatti educazione ed alimentazione sono due aspetti indivisibili e interconnessi della ristorazione scolastica.

Da qui l'importanza di sostenere una cultura condivisa in tema di alimentazione, mettendo in atto diverse strategie su più livelli: introduzione, all'interno dei menù, di alimenti meno conosciuti e utilizzati; progetti esperienziali di educazione alimentare realizzati presso le cucine e i refettori delle scuole; attività informativa rivolta a bambini, genitori e insegnanti promossa dal Ministero della Salute e Ats.



COMUNE DI
MONZA

Interventi in corso

Asili Nido

Giochiamo con la
frutta e la verdura

Scuola Infanzia

Il teatrino del
mangiar sano

La prima colazione a
scuola

L'acqua è preziosa
non sprechiamola



Scuola Primaria

Il fagiolo magico

Incrocio di parole

Frutta e verdura un
arcobaleno di colori

Il quiz di cuoco
Rigolò

Il treno dei sapori

Cuochi senza
fuochi

Tutti chef con
cuoco Rigolò

La prima
colazione a scuola

Scuola Primaria e Secondaria

Ridurre i rifiuti
è il primo
passo

Riciclare la
raccolta
differenziata

Riutilizzare
invece di
buttare

L'acqua è
preziosa non
sprechiamola

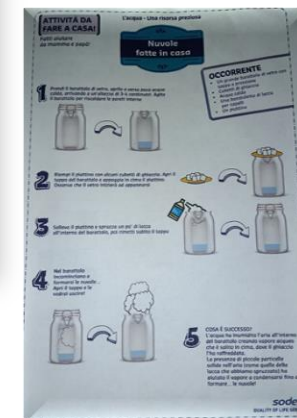
Risparmiare
l'energia
elettrica

Esistono tante piccole
azioni/ attività che, nel
nostro quotidiano,
possiamo portare avanti
per rispettare l'ambiente
e la Terra

Scuola Secondaria

La piramide in
palestra

Dietista per un
giorno





COMUNE DI
MONZA

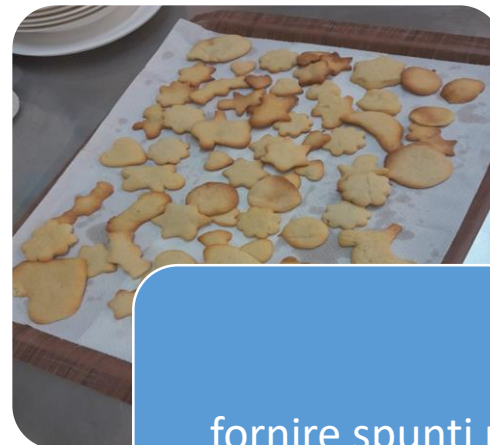
I PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE in corso

È importante che a scuola i bambini, oltre a “mangiar sano”, imparino a scoprire ed apprezzare gusti e cibi “nuovi”

Metodologia interattiva per differenti fasce d'età: momenti didattici frontali, esperienze dirette, laboratori e proposte ludiche



divulgare
principi di una
corretta
alimentazione



fornire spunti per
affrontare il tema nei
programmi scolastici



trasformare il servizio
ristorazione scolastica
in un
momento educativo

Obiettivi:



EDUCAZIONE ALIMENTARE



Le adesioni: un confronto tra l'a.s. 2022-23 e il 2023-24



A.S. 2022-23	scuole coinvolt e	Corsi propo sti	bambini coinvolti	Partecipazio ni totali
Asili nido	8	3	270	810
Infanzia	5	3	487	1474
Primaria	8	13	1531	8494
Secondaria	2	3	211	479

A.S. 2023-24	scuole coinvolt e	Corsi propo sti	bambini coinvolti	Partecipazio ni totali
Asili nido	6	1	148	148
Infanzia	8	3	1045	2621
Primaria	19	14	3380	12273
Secondaria	6	6	998	1747



COMUNE DI
MONZA

COMMISSARI MENSA A.S. 2023/2024

ISTITUTO COMPRESIVO	NUMERO COMMISSARI MENSA 2023-2024
ANNA FRANK	6
CONFALONIERI	6
CORREGGIO	12
DON MILANI	15
FOSCOLO	6
KOINE'	3
PIANETA AZZURRO	2
RAIBERTI	12
SALVO D'ACQUISTO	5
SAN FRUTTUOSO	3
Totale complessivo	70



COMUNE DI
MONZA

Ispezioni delle commissioni: un confronto tra gli a.s. 2021-22 e 2022-23

Ispezioni effettuate dalle Commissioni mensa nell'a.s. 2021-2022, dopo la chiusura dell'emergenza sanitaria, e nell'a.s. 2022-2023

ISTITUTO COMPRENSIVO	ISPEZIONI EFFETTUATE A.S. 21-22
CORREGGIO	22
VIA RAIBERTI	6
FOSCOLO	5
DON MILANI	5
ANNA FRANK	4
CONFALONIERI	4
SAN FRUTTUOSO	2
KOINE'	1
PIANETA AZZURRO	1
SALVO D'ACQUISTO	0
Totale complessivo	50

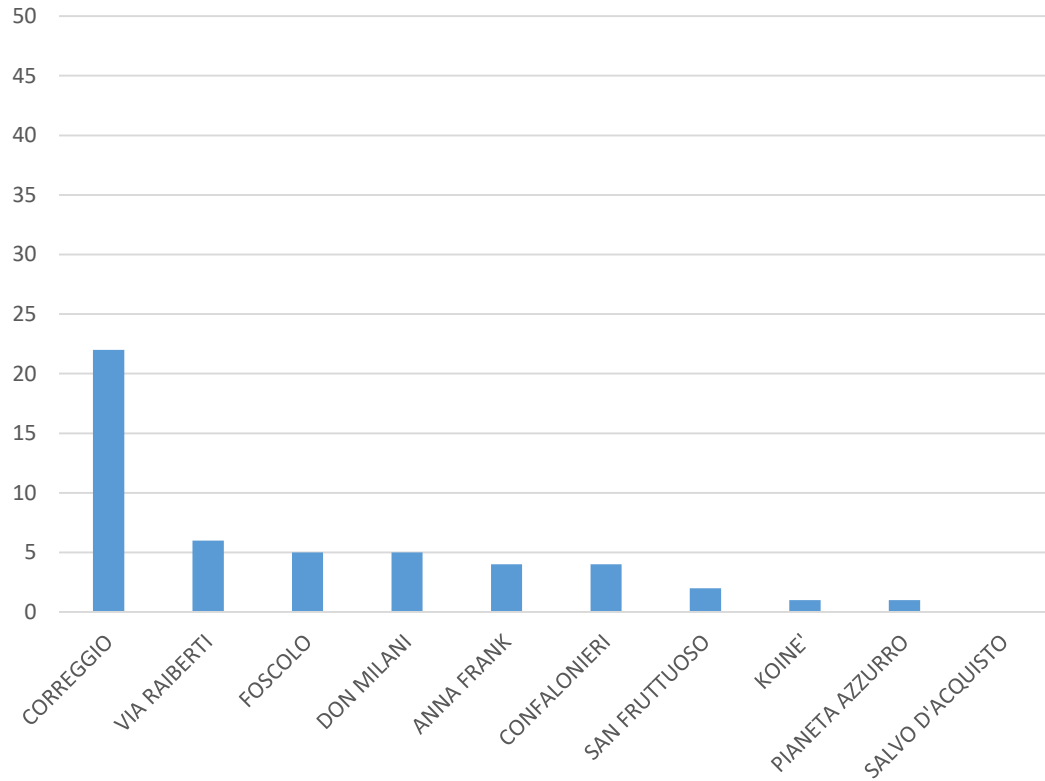
ISTITUTO COMPRENSIVO	ISPEZIONI EFFETTUATE A.S. 22-23
CORREGGIO	45
RAIBERTI	44
FOSCOLO	14
DON MILANI	9
ANNA FRANK	22
CONFALONIERI	18
SAN FRUTTUOSO	5
KOINE'	5
PIANETA AZZURRO	1
SALVO D'ACQUISTO	30
Totale complessivo	193



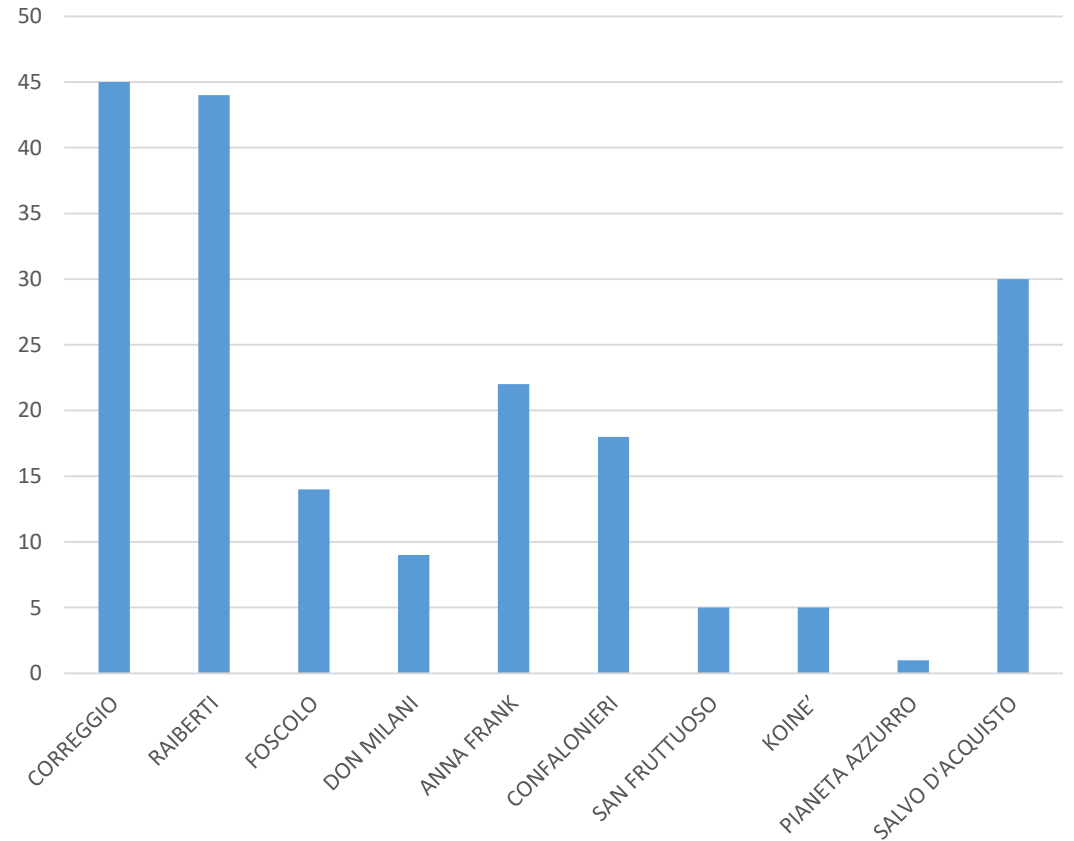
COMUNE DI
MONZA

Ispezioni delle commissioni: un confronto tra gli a.s. 2021- 22 e 2022-23

ISPEZIONI A.S. 21-22



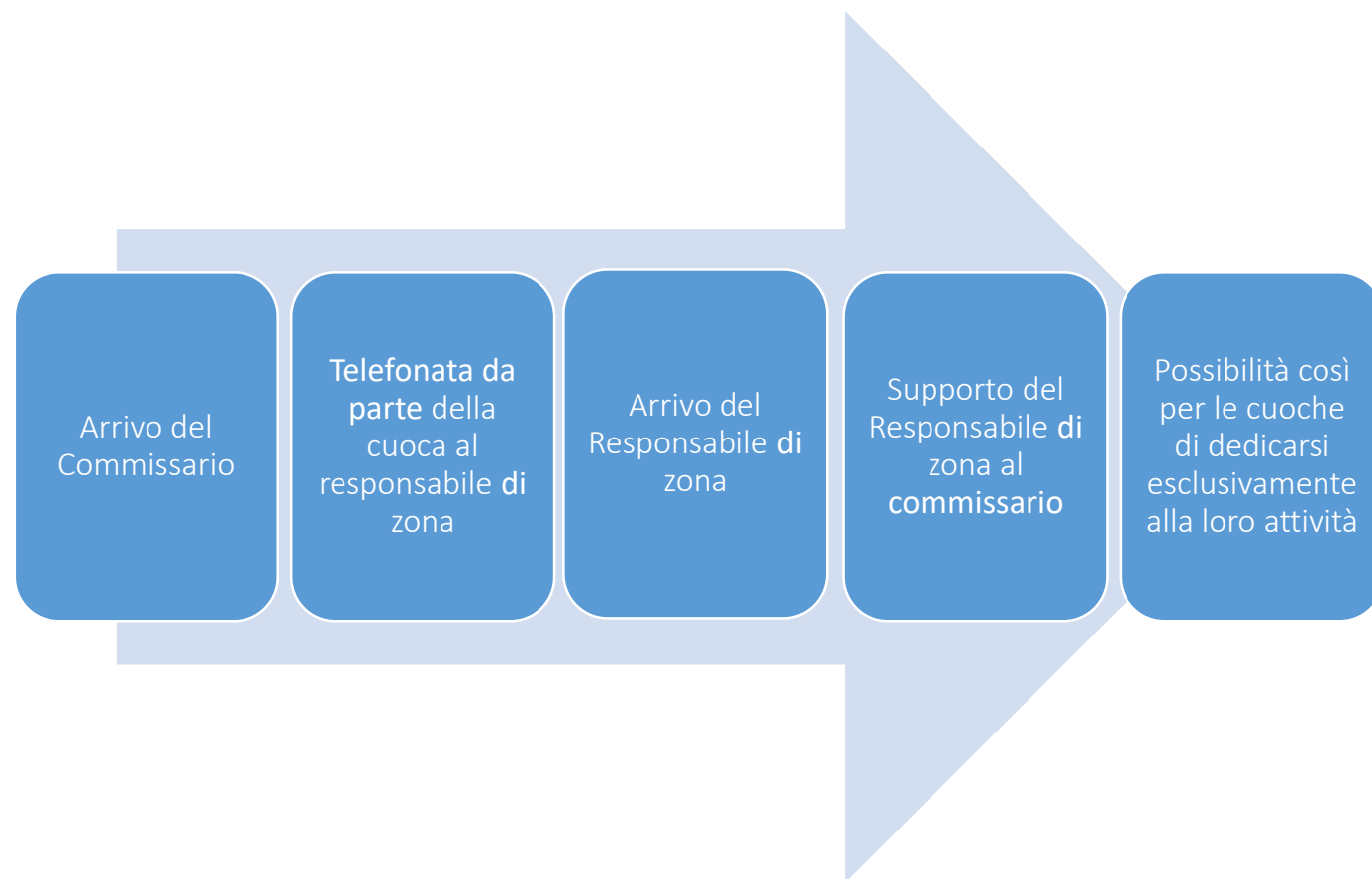
ISPEZIONI A.S. 22-23





L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:

- 1 responsabile di unità - dott. Gabriele Spadone
- 1 dietista che elabora le diete etico-religiose e predispone diete personalizzate per patologia – dott.ssa Renata Mancini
- 4 responsabili di zona che controllano il servizio nelle scuole del territorio
- cuoche, aiuto cuoche, ASM





COMUNE DI
MONZA

RIFLETTIAMO SU...

Ruolo e compiti del Commissario mensa



Collegamento tra
utenza e
Amministrazione
Comunale



Consultivo e
propositivo per il
miglioramento del
menù nel rispetto
delle Linee Guida
Nazionali e Regionali



Valutazione e
Monitoraggio del
servizio





COMUNE DI
MONZA

RUOLO DI COLLEGAMENTO



Collegamento
tra famiglie e
Amministrazione
Comunale

nell'interesse dell'UTENZA

(Direttiva Regione Lombardia)

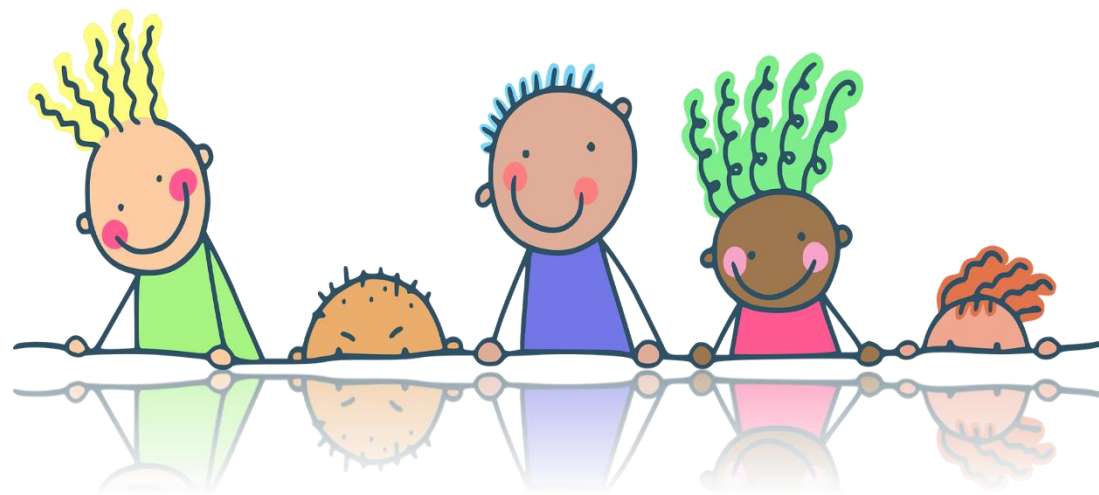




COMUNE DI
MONZA

L'INTERESSE DELL'UTENZA

IL COMMISSARIO MENSA NON
OPERA IN FUNZIONE DI QUELLO CHE
PIACE O NON PIACE AL PROPRIO
FIGLIO MA NELL' INTERESSE DI TUTTI
I BAMBINI





COMUNE DI
MONZA

GLI OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire un **pasto sicuro** sul **piano igienico-nutrizionale** e allo stesso **tempo gradevole ed accettato** dal **piccolo utente**





Il menù deve:

- essere vario
- includere alimenti nutrizionalmente importanti anche se poco graditi ai bambini
- modificare e correggere abitudini alimentari errate
- prevedere preparazioni semplici ed appetibili
- tenere presente la realtà in cui lo si deve applicare (impianti, attrezzature, trasporto)
- piacere ai bambini

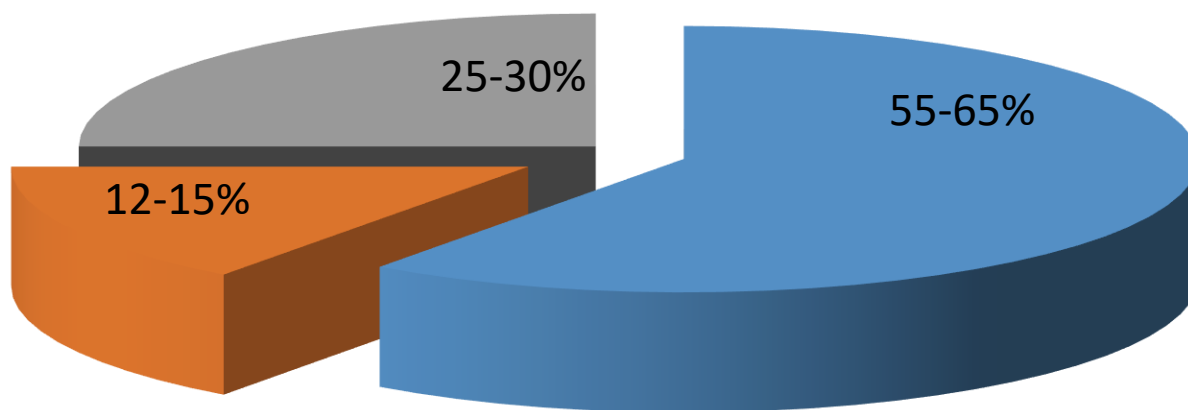


COMUNE DI
MONZA

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DI MENU' E TABELLE DIETETICHE

Nutrienti apportati dal pasto a scuola

■ Carboidrati ■ Proteine ■ Lipidi





Fabbisogni medi di energia e di macronutrienti da destinarsi al pranzo, distinti per fasce di età

	1 – 3 anni	3 – 6 anni	6 – 11 anni	11 – 15 anni
Fabbisogno energetico in kcal	469	440-640	520-810	700-830
Proteine in grammi (15%)	15.4	11-24	13-30	18-31
Glucidi totali in grammi (55%)	64	60-90	75-120	95-125
Zuccheri semplici in grammi	18	11-24	13-30	23-28
Lipidi totali in grammi (30%)	16	15-21	18-27	29
Lipidi saturi in grammi	5	5-7	6-9	8-9
Ferro (mg)		5	6	9
Calcio (mg)		280	350	420
Fibra (g)		5	6	7,5



COMUNE DI
MONZA

MINISTERO DELLA SALUTE / LINEE GUIDA ATS 2022

Frequenza settimanale di inserimento
degli alimenti nel menù scolastico

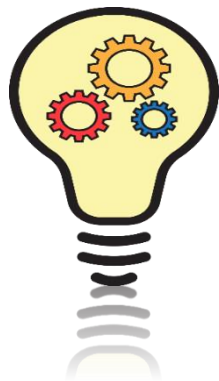
- Pasta, riso, cereali minori 5
- Pane fresco comune o integrale 5
(a basso contenuto di sale)
- Verdure 5
- Frutta 5
- Legumi 1-2
(anche come piatto unico se associati a cereali oppure come secondo piatto)
- Patate 0-1

- Carni fresche 1-2
- Pesce 1
- Uova 1
- Formaggi 1
- Salumi 0-2 al mese
- Frutta oleaginosa 0-2
(in sostituzione alla frutta fresca)



COMUNE DI
MONZA

RUOLO PROPOSITIVO



Ruolo consultivo e
propositivo per il
miglioramento del menù nel
rispetto delle Linee Guida
Nazionali e Regionali



La Commissione mensa deve tenere presente che:

- si opera nel settore della Ristorazione scolastica
- eliminare un alimento dal menù non è mai una vittoria
- è spesso sufficiente cambiare preparazione o presentazione di un alimento per migliorarne l'accettabilità



COMUNE DI
MONZA

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO



Strumenti operativi

- **REGOLAMENTO**
- **SCHEDE DI VALUTAZIONE da compilare on line**

Il Commissario mensa può accedere :

- ai **microcentri cottura** o alle **cucine**, presenziando alla lavorazione degli alimenti,
- ai **refettori** dei singoli plessi scolastici dove valuta la qualità del pasto mediante verifica dell'appetibilità e del gradimento

I sopralluoghi potranno essere effettuati da un solo Commissario per ispezione.

Durante i sopralluoghi, l'Azienda di ristorazione, tramite la Responsabile di cucina, il responsabile di Zona o un altro referente, fornirà ai Commissari i chiarimenti richiesti.



COMPORAMENTI VIETATI

Al Commissario Mensa è **vietato** :

- effettuare il controllo in caso di tosse, raffreddore, malattie dell'apparato gastro-intestinale e COVID
- utilizzare i servizi igienici riservati agli addetti alla mensa
- toccare o manipolare gli alimenti cotti o crudi o gli alimenti in preparazione
- toccare gli utensili, le stoviglie, le attrezzature ed i piani di lavoro
- entrare nella cucina e negli spazi mensa senza l'apposito camice monouso che sarà fornito dal gestore del servizio





COMPORAMENTI NON PERMESSI

Il Commissario Mensa **non deve** :

- interferire in alcun modo con le preparazioni; distrarre o distogliere il personale che lavora dalle proprie attività o fargli osservazioni
- asportare alimenti da cucine/refettori
- pesare alimenti
- misurare la temperatura (nel caso chiedere al personale di riferimento)
- assaggiare cibi nelle cucine (l'assaggio è consentito solo nel refettorio)
- contravvenire al rispetto della normativa sulla privacy adottata dall'Istituto comprensivo e alle regole in essere presso gli istituti scolastici di riferimento
- scattare fotografie e fare riprese video





PROCEDURE DI CONTROLLO PERMESSE

L'attività dei Commissari mensa nelle cucine e nei locali refettorio consisterà unicamente:

- nell'osservare le procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti
- nell'assaggiare (nel refettorio) le pietanze somministrate
- nel compilare l'apposita scheda di valutazione on line

La commissione mensa potrà chiedere chiarimenti al personale della ditta preposto; in caso di necessità potrà chiedere sopralluoghi congiunti con un incaricato dell'Amministrazione Comunale





COMUNE DI
MONZA

SCHEDE DI VALUTAZIONE ON LINE

La verifica per avere un significato non deve essere **SOGGETTIVA**:



**SCHEDA DI VALUTAZIONE
ON LINE**





Punti da indicare:

- Nome del micro centro cottura, cucina/refettorio in cui si esegue il sopralluogo
- Data in cui viene effettuato il sopralluogo
- Dati di chi esegue il sopralluogo
- Durata del sopralluogo
- Ora di arrivo dei pasti (trasportato). In caso di non conformità indicare i motivi
- Conformità al menù del giorno. In caso in non conformità indicare i motivi
- Numero di pasti
- Tempistica della distribuzione da parte del personale (nel refettorio)
- Tempistica di consumo del pasto dal parte dei bambini (nel refettorio)



COMUNE DI
MONZA

IGIENE CUCINE

Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

LIVELLO DI IGIENE

Di utensili, stoviglie, attrezzature e locali:

- buono
- sufficiente
- scarso





Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

ALIMENTI

- anomalie
- scadenze/termine minimo di conservazione
- conformità al Capitolato di Appalto
- modalità di scongelamento (pesce)
- conservazione alimenti



COMUNE DI
MONZA

PERSONALE

Scheda valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione e nel refettorio

PERSONALE

numero

vestiario

comportamento: es. modalità di produzione, distribuzione (utilizzo di utensili, pinze)





COMUNE DI
MONZA

IGIENE REFETTORIO

LIVELLO DI IGIENE DI AMBIENTI, ARREDI, ATTREZZATURE e CONTENITORI TERMICI (PASTI TRASPORTATI)

- buono
- discreto
- sufficiente
- scarso





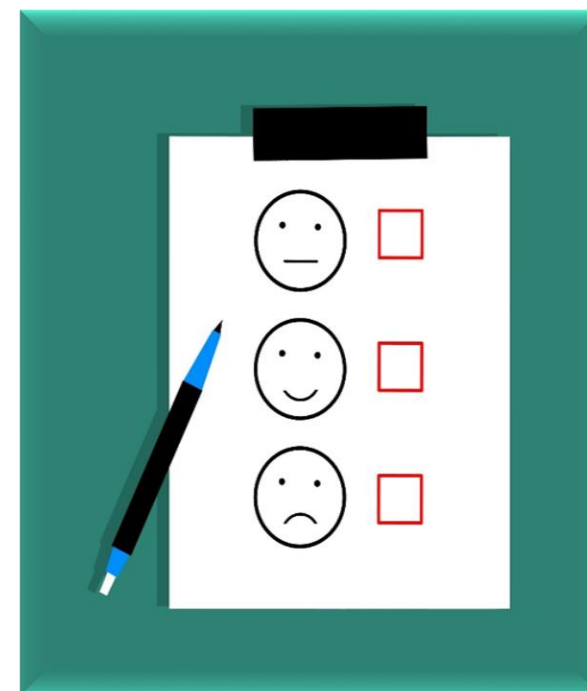
COMUNE DI
MONZA

VALUTAZIONE QUALITÀ' DEL PASTO

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

PARAMETRI DA UTILIZZARE PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO:

- Temperatura (valutazione sensoriale)
- Cottura
- Quantità
- Appetibilità
- Indici di gradimento del pasto





COMUNE DI
MONZA

TEMPERATURA E COTTURA

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

TEMPERATURA ALIMENTI SERVITI

- cibo caldo
- cibo tiepido
- cibo freddo



COTTURA DEGLI ALIMENTI SERVITI

- cottura adeguata
- cottura eccessiva
- cottura scarsa





COMUNE DI
MONZA

APPETIBILITA', QUANTITA'

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

APPETIBILITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI
(sapore, consistenza)

- gradevole
- accettabile
- non accettabile



Giudizio globale:

QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI

- sufficiente
- abbondante
- scarso



- buono*
- sufficiente*
- non sufficiente*



Indice di gradimento del pasto (IG) degli alimenti serviti

SI CALCOLA SUL NUMERO DI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO PIÙ DELLA METÀ DELLA PORZIONE SERVITA

75%<IG<100% = piatto totalmente accettato

50%<IG<74% = piatto parzialmente accettato

25%<IG<49% = piatto parzialmente rifiutato

0%<IG<24% = piatto totalmente rifiutato

Se possibile, indicare i motivi di eventuali rifiuti



MOTIVI DI EVENTUALI RIFIUTI

Il bambino **NON MANGIA** il cibo proposto perchè:

- non lo conosce
- lo conosce ma non lo mangia neppure a casa
- lo disgusta
- la porzione servita è eccessiva
- non ha fame perché ha fatto uno spuntino abbondante

AZIONI CORRETTIVE

EDUCAZIONE ALIMENTARE

COINVOLGIMENTO ASSE
SCUOLA-FAMIGLIA

DISTRIBUZIONE
SPUNTINI DIFFERENTI



PERCHE' I BAMBINI NON MANGIANO?

- I bambini sono abitudinari e manifestano diffidenza verso cibi nuovi o sconosciuti (tendono a mangiare solo ciò che conoscono)
- Spesso il rifiuto del cibo nasce dal fatto che il bambino non ha mai visto in famiglia il cibo proposto a mensa e non ne conosce l'odore, il colore, il sapore, la consistenza
- È l'aspetto di un cibo (colore-forma-consistenza-odore) che avvia il rifiuto prima ancora dell'assaggio (il sapore è il fattore meno influente!),
- Mancanza di fiducia della famiglia nei confronti della mensa (spuntini eccessivi, valutazioni sfavorevoli)
- **Effetto domino: il "capo" non lo mangia-il "capo" lo mangia!**





COMUNE DI
MONZA

LA SFIDA

- ✓ Condurre i bambini verso scelte consapevoli
- ✓ Promuovere comportamenti corretti fin dalla più tenera età **senza delegare tutto alla scuola**



COMUNE DI
MONZA

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA É UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

IL MOMENTO MENSA É UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE MA NON
BASTA da SOLO A PERSEGUIRE GLI OBIETTIVI VOLUTI

COOPERAZIONE TRA LE PARTI



COMUNE DI
MONZA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

