Ricognizione Ristorazione scolastica delle scuole liguri: indagine conoscitiva

NB: le risposte sono riferite ai capitolati in essere e non al periodo di emergenza Covid

1) Scuola



2) Se compila la scuola specificare

**Pubblica Statale**

3) Se selezionato altro specificare



4) Se compila il comune

Scuola statale

Scuola materna

Nido

5) Referente per la ristorazione scolastica



6) Mail per comunicazioni



7) Telefono per comunicazioni



8) Provincia

Scegli **Imperia**

9) Azienda Sanitaria

Scegli **ASL 1**

10) Tipo di gestione del servizio di ristorazione

Diretta

In appalto

Altro (specificare)

11) Se altro specificare



12) Preparazione pasti

In loco

Centro di cottura esternalizzato

Altro (specificare)

13) Se selezionato altro specificare



14) Quale tipologia di pasto viene fornito?

legame espresso ( cook & serve)

legame fresco - caldo

legame refrigerato

legame congelato

legame misto

Altro: specifica

15) Se hai scelto "altro"



La tua risposta

16) Elaborazione del menù: presenza ricettario?

Si

No

17) Elaborazione del menù: presenza grammature?

Si

No

18) Elaborazione del menù: rotazione su almeno quattro settimane?

Si

No

19) Elaborazione del menù: variazione stagionale

Si

No

20) Elaborazione del menù : proposta piatti unici ?

Si

No

21) Frequenza settimanale della proposta dei piatti unici

Scegli

22) Elaborazione del menù: presenza quotidiana di verdure e frutta

Scegli

23) Elaborazione del menù: presenza settimanale di legumi

Scegli

24) E' specificatamente affrontato il rischio allergeni

Si

No

25) utilizzo di olio di oliva ?

Si

No

26) Tipo di olio di oliva

Extravergine?

Vergine?

27) Uso, moderato, di sale esclusivamente iodato

Si

No

28) Per la diete speciali sanitarie sono previsti menù personalizzati?

Si

No

29) Sono fornite giornalmente diete differenziate?

Per allergie?

Per intolleranze alimentari?

Celiachia?

Tutte le precedenti

Altri motivi sanitari?

30) Quali sono i motivi per i quali vengono richieste diete differenziate?

motivi sanitari (allergie, intolleranze, ecc.)

motivi etici (vegetariani, vegani, ecc.)

motivi religiosi

Altro (specificare)

31) Se selezionato altro specificare



32) Si prevede la possibilità di fornire diete transitorie/in bianco per non più di tre giorni anche senza certificato medico?

Si

No

33) Le diete differenziate sono fornite solo ai bambini o anche al personale scolastico?

solo ai bambini

anche al personale scolastico

anche al personale scolastico con alcune limitazioni (specificare quali)

34) Specifica quali limitazioni se hai scelto anche al personale scolastico con alcune limitazioni



35) Quali sono le modalità di somministrazione del pasto adottate?

Porzionalmento in loco (in refettorio o in classe)

Vassoio monoporzione termosaldato?

Altro

36) Se hai scelto altro specifica



37) In mensa si fa la raccolta differenziata?

Si sempre

No

A volte

38) Se hai messo "a volte"

Scegli

39) Si usano materiale e stoviglie non a perdere

Si

No

solo in casi eccezionali specificati dal capitolato

40) Se si usa materiale e stoviglie a perdere è

Compostabile

Non è compostabile

In polipropilene

41) Valutazione del menù da parte del SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) competente



42) Redazione del capitolato di appalto a cura di personale con specifiche competenze amministrative, tecniche, scientifiche

Si

No

43) Se si specifica:

Personale amministrativo

Personale docente

Dietiste/i

Personale medico (vedi sotto)\*

Nutrizioniste/i

Consulente esterno

Personale della ditta

Tecnologo alimentare

Cuoco formato per la ristorazione scolastica

Altro\*\*

44) \*Se personale medico specificare la qualifica e specialità



45) Se hai scelto "Altro" specifica



46) Verifica periodica degli aspetti qualitativi del capitolato?

Settimanale

Mensile

In caso di necessità

Mai

47) Formazione continua del personale addetto alla preparazione, somministrazione

Corso teorico

Corso pratico

Corso teorico o pratico

No

48) Viene effettuata la formazione per risposta rapida da parte del personale in caso di anafilassi (reazione allergica grave)?

Si

NO

49) Se si da parte di?

Personale docente

Personale non docente

50) Se personale non docente specifica la qualifica



51) Viene effettuata la formazione per risposta rapida da parte del personale in caso soffocamento da corpo estraneo?

Si

No

52) Se si da parte di?

Personale docente

Personale non docente

53) Se personale non docente specifica la qualifica



54) Specifica il tipo di formazione

Teorica

Pratica con dimostrazione e effettuazione della manovra su manichino o con simulazione

Entrambe

Nel quadro di un corso certificato BLSD (Basic Life Support and Defibrillation)

55) Valutazione degli aspetti merceologici delle derrate alimentari

Si

No

56) Se puoi specifica chi e quando

La tua risposta



57) Presenza di personale con competenze specifiche: a) tecnologo alimentare b) dietista c) cuoco formato per ristorazione collettiva

Tecnologo alimentare

Dietista

Cuoco formato per ristorazione scolastica

Altro

58) Se "altro" specifica



59) Porzionamento adeguato alle fasce d’età

Si

No

60) Modalità di recupero eccedenze

Si

No

61) Se puoi descrivi



62) Presenza della Carta dei Servizi

Si

No

63) Presenza della Commissione mensa

Si

No

64) Se puoi descrivi le figure professionali presenti nella Commissione mensa



65) Verifica Customer Satisfaction

Si

No

66) Se puoi descrivi con quale modalità



67) Viene data informativa alle famiglie su opportune scelte per il pasto serale per un adeguato apporto nutrizionale giornaliero

Si

No

a volte

68) Nei distributori di alimenti vi sono alimenti a bassa densità energetica (frutta, verdure)

Si

No

69) La scuola adotta sistemi idonei per educare gli alunni a consumare tutto il pasto servito in mensa e/o durante la ricreazione?

Si

No

70) Gli alunni in ambito scolastico vengono spronati ad assaggiare tutti gli alimenti?

Si

No

71) In quale fase scolastica lei pensa che si generino più sprechi degli alimenti?

Ricreazione

Mensa

Entrambe

72) Secondo Lei per quale motivo i pasti, durante la ricreazione e/o mensa, vengono consumati parzialmente o non vengono consumati?

Mancanza di appetito

Non c’è abbastanza tempo per mangiare

Gli alimenti sono poco attrattivi

Cattiva presentazione dei piatti

Preferenza nel socializzare

Ambiente non molto adatto

Altro (specifica):

73) Se hai messo altro specifica



74) La scuola offre dei sistemi per quantificare gli alimenti che si sprecano giornalmente?

Si

No

75) In caso affermativo, quanti Kg di alimenti destinati al consumo alimentare vengono buttati via settimanalmente?

Scegli

76) Secondo Lei, quali possono essere le possibili soluzioni per ridurre la quantità di alimenti sprecati nel suo centro educativo?



Grazie!!!!!! Potete scrivere suggerimenti o note qui sotto