Comune di Bologna

Scuola
è Bologna

COMMISSIONE MENSA CITTADINA
14 GIUGNO 2022

Rendicontazione Servizio di Refezione Scolastica
Anno scolastico 2021/22

U.I. Controllo Qualità Pasti e Prassi Igieniche Servizi 0-6
Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna

Il primo semestre dell'anno scolastico 2021/22 è stato caratterizzato ancora per un forte impatto della pandemia, in particolare fino al mese di febbraio 2022 con significative ricadute sulle scuole e di conseguenza sul servizio di refezione scolastica (picco di chiusure e assenze gennaio 2022)

Il coordinamento con gli uffici dei Servizi Educativi Territoriali e con il Gestore ha consentito di minimizzare gli impatti, ma non eliminare il problema delle previsioni e delle chiusure repentine, o delle aperture altrettanto difficili da programmare.

Nonostante le tante criticità, il servizio è sempre stato erogato con continuità e in massima sicurezza, implementando molte delle novità e azioni migliorative previste dal nuovo contratto, grazie alla collaborazione e al supporto di tutti gli attori in gioco e agli sforzi condivisi di tutte le parti.

I numeri
del servizio di Refezione Scolastica a.s. 2021/22

N° Scuole AS 2021/22 Centro Pasti di riferimento	infanzia	primaria	Sec I°g
Erbosa	24	14	1
Casteldebole	37	20	2
Fossolo	45	23	4
Totale	**106**	**57**	**7**

Anno Scolastico	N° pasti totali (bambini + adulti)	Δ su 20/21
2021/22 al 30-06-22	3.113.702	+8,8%
2020/21 al 30-06-21	2.862.087	

N° Pasti (bambini + adulti) As 21-22 Centro Pasti di riferimento	infanzia	primaria	Sec I°
Erbosa	254.923	466.127	2.865
Casteldebole	408.141	707.476	3.209
Fossolo	474.214	782.664	14.083
Totale	**1.137.278**	**1.956.267**	**20.157**

169 scuole servite

Le scuole secondarie di I° grado passano da 4 (20/21) a 7 (21/22) - rispetto alle 12 pre- covid

TOTALE PASTI al 30 giugno 3.113.702

Media pasti al giorno 16 mila (contro 17 mila as20-21)

3 mila 930 richieste di diete per motivi di salute o culturali religiosi.

Le diete per motivi di salute sono il 21% delle richieste e rappresentano il 5% del totale dei pasti giornalieri

Gli aspetti organizzativi e logistici del servizio

Soluzioni organizzative adottate, come l'anno scorso, con preferenza sui refettori.
Quasi il 40% delle classi mangia in aula:

- 26% 1 turno o scaglionamento orario,
- 56% 2 turni
- 18% ha 3 turni

Il servizio ha richiesto anche quest'anno un'integrazione di oltre il 10% di ore di personale addetto alla somministrazione.

A gennaio 2022 la raccomandazione del distanziamento dei 2 mt ha determinato ulteriori revisioni del servizio. Sono in corso verifiche e sopralluoghi per ipotizzare a settembre il ripristino del maggior numero possibile di refettori

Lavastoviglie e monouso

Il servizio pre-covid si caratterizzava per l'uso della lavastoviglie e presenza di piatti in ceramica, **per oltre il 90% delle scuole servite.** Complessivamente, su oltre 3,2 milioni di pasti all'anno, **meno del 5% veniva servito in stoviglie monouso biocompostabili (a causa di problemi logistici e strutturali).**

Come per l'anno scolastico 2020/21, è stato necessario far ricorso ai piatti monouso (in materiale biocompostabile).
Nel 21/22 quasi il **45% della somministrazione dei pasti è stato somministrato con il monouso.**
Il ripristino di molti refettori dovrebbe consentire da settembre 2022 una riduzione significativa del monouso.

Rimangono ancora 17 scuole d'infanzia comunali senza la lavastoviglie: per il 2022 a settembre sono previsti nuove installazioni presso le scuole Aldo Moro e Gabelli-Bacchi.

Iniziative realizzate 21/22 e da programmare a.s. 22/23

Se nel 2020/21 è stato necessario RINUNCIARE AD ALCUNE ATTIVITÀ E INTERVENTI, soprattutto per non gravare Sulle scuole. Con la ripresa dell'anno scolastico 21/22 si sono pianificate e realizzate molte delle attività previste

Progetto rilevazione scarti

- Nuova modalità di rilevazione (osservazione qualitativa)
- N° 104 scuole contattate dal Comune
- N° 84 scuole hanno già realizzato
- Incontri formativi in meet N°16
- Oltre 300 docenti formati

Progetto "spuntini con la frutta"

- Tutte le scuole sono state contattate per l'avvio del progetto
- N° 7 Incontri illustrativi in Meet con 37 scuole presenti
- N° 25 scuole con il progetto attivo a marzo
- Scuole primarie: 2 già attive da maggio 2021, 2 da Gennaio, 1 da marzo e 6 interessate
- Scuole infanzia: 19 con partenza 17 e 31 gennaio 22, 1 partenza da maggio

Riattivazione delle indagini di customer satisfaction

- CS insegnanti: 22/11 – 23/12/2021 - 523 questionari
- CS famiglie: 18/02-20/03/2022 – 1721 questionari- 2269 utenti
- CS bambini: r16/25 maggio 2022 – 26 scuole - 5134 questionari

Riattivazione delle Commissioni Mense Scolastiche e Assaggi:

- Presentazione ai dirigenti scolastici
- Predisposizione di un vademecum comportamentale di sicurezza
- Attivazione di 105 CMS su 169 scuole (62%)

Progetto "pannelli fonoassorbenti"

- Sopralluoghi estivi 2021
- Progetto esecutivo condiviso con servizio U.I.Manutenzione
- Realizzazione primi due interventi (scuole Chiostri e Gualandi dal 30/07 al 20/08 2022)
- Pianificazione dei successivi interventi a dicembre 2022

Riattivazione delle proposte educative da parte di Ribò:

- Laboratori a scuola- vedi rendiconto Ribò
- Cucine aperte – 6 edizioni – 263 partecipanti

Realizzazione delle attività laboratoriali in presenza del progetto Good for Food

- Laboratori per l'infanzia 48
- Scuole coinvolte n° 16
- Bambini coinvolti 1090

Pianificazione delle campagne di sensibilizzazione

- Acqua e distribuzione borracce – maggio 2022
- Spreco e food bag: da proporre a ottobre 2022
- Allestimento refettori – da predisporre per settembre 2022
- Raccolta differenziata e isola nei refettori - – da predisporre per settembre 2022
- Piantumazione (25 a novembre 2021): programmare altre 25 per novembre 2022
- Risultati IMPRONTA CO2 del Menù: da relazionare a settembre 22

Comunicazione a cura del Comune di Bologna – as 21-22

Comunicazioni alle scuole

Sett_Modalità richiesta diete
Ott_Nuovo modulo segnalazione
Nov Dic_Customer insegnanti
Gen_ Modalità comunicazione assenze al pasto causa Covid
Feb_Nuova modalità richiesta diete on-line
Mar_ Menù Green
Mar_ Libera Terra
Mar_Richiesta aggiornamento CMS
Mar_ Progetto merende alternative
aggiornamento portale Riboscuola
Mag_Customer Alunni
Mag_Menù senza glutine
Mag_Consegna borracce

Comunicazioni ai genitori (Invio massivo)

Set_ Modalità richiesta diete
Gen_ Modalità comunicazione assenze al pasto causa Covid
Feb_Customer famiglie
Feb_ Ripristino risponditore automatico
Feb_Nuova modalità richiesta dieta on-line
Mar_Menù Green FOS
Mar_ Customer famiglie_remind
Mar_Apr_Mag_Invito cucine aperte CSD_FOS_ERB
Mag_Menù green
Mag_ Menù senza glutine
Mag_Consegna borracce

Alcuni elementi che hanno connotato il servizio nell'a.s 20/21

Utilizzo dei FONDI INTERMINISTERIALI PER LE MENSE BIOLOGICHE

- Fruizione degli sconti per le famiglie
- Realizzazione del progetto Good for Food di Fondazione Golinelli per tutte le scuole

Fondo Interministeriale Mense BIO	Importo Fondo Mln di €	Risorse assegnate al Comune di Bologna €	Sconti Tariffe N° pasti accreditati per utente (a.s. successivo)
2018	10 milioni	3.000.000 (2.500.000)	**29**
2019	10 milioni	1.600.000	**20**
2020	5 milioni	651.700	**8**
2021	5 milioni	609.460	**37/25/15 in base ISEE**
2022	5 milioni	?	

Le complicazioni determinate dalla pandemia

Anche quest'anno, come l'anno scorso, **a partire da novembre '21 si sono intensificati i casi di sospensione del servizio di intere o quote di classi o sezioni,** che hanno determinato una variabilità significativa dei numeri dei pasti prodotti giornalmente, costringendo ad implementare un sistema di presidio manuale quotidiano dei dati e di conseguenza delle comunicazioni in prima mattina ai centri di produzione.

La situazione rispetto all'a.s. 20/21 è stata complicata dal diverso sistema determinato per tracciamento e sospensioni, e pertanto all'impossibilità più frequente in molti casi di non poter chiudere centralmente ma di dover chiedere ai genitori di utilizzare il sistema multicanale per comunicare l'assenza.

La ripresa dopo le vacanze natalizie nella seconda settimana ha mostrato tutte le criticità della diffusione della nuova variante, con numerose sospensioni di classi e sezioni ogni giorno. La gestione puntuale di queste dinamiche ha richiesto un forte **coordinamento delle segreterie scolastiche e dei servizi di gestione comunale, di concerto con i quartieri, per monitorare correttamente le presenze, cercando di contenere gli sprechi di produzione e rettificando di conseguenza i cedolini di pagamento**.

Gli strumenti e le attività dell'U.I. Controlli e Sviluppo Qualità Pasti

L'Unità Intermedia Controllo Qualità Pasti e Prassi Igieniche Servizi 0-6 opera con diversi profili professionali dedicati alle attività di ispezione esterna (sui Centri di Produzione Pasti e nei refettori delle scuole), analisi documentale ed elaborazione dati.

Attività di controllo e monitoraggio	As 20/21 al 30-06-21	as 21/22 al 30-06-22
N° Unità dedicate al controllo	9	8*
Analisi Microbiologiche e Chimiche	303	347
Audit	374	357
• ***Centri di Produzione Pasti***	78	65
• ***Scuole***	292	290
• ***Qualità***	4	2
Assaggi (del Comune)	261	275
Indagini telefoniche	535	637
Segnalazioni	54	48

***1 maternità**

GLI OBIETTIVI DEI CONTROLLI
Verificare il rispetto da parte del fornitore dei requisiti contrattuali e cogenti, degli impegni e dei piani operativi.

RISPETTO DEI REQUISITI:

- **della normativa cogente in materia di sicurezza alimentare;**
- **delle procedure, istruzioni operative, Manuali Autocontrollo;**
- **del sistema di tracciabilità, ritiro e richiamo e gestione emergenze**
- **delle schede prodotto e delle grammature;**
- **delle procedure di gestione delle diete;**
- **delle shelf life e scadenze prodotti;**
- **della food defence;**
- **del rispetto degli adempimenti formali.**

Audit e verifiche
nei Centri di Produzione Pasti e nelle Scuole

Audit CPP as 21-22

Centro di Produzione Pasti (CPP) O Struttura2	N° audit presso CPP 21-22	N° audit presso CPP 20-21
Erbosa	21	27
Casteldebole	19	25
Fossolo	21	26
Sede Ribò (Qualità Certificazione)	2	4
Totale	67	82

Audit scuole as 21-22

Centro di produzione pasti di riferimento	Scuole infanzia	Scuole primarie	Scuole sec. 1°gr	Totale 21-22	Totale 20-21
Erbosa	45	28	1	74	74
Casteldebole	60	37	2	99	92
Fossolo	66	46	5	117	110
Totale	148	109	8	290	276

Gli aspetti che vengono verificati in fase di Audit nei Centri di Produzione

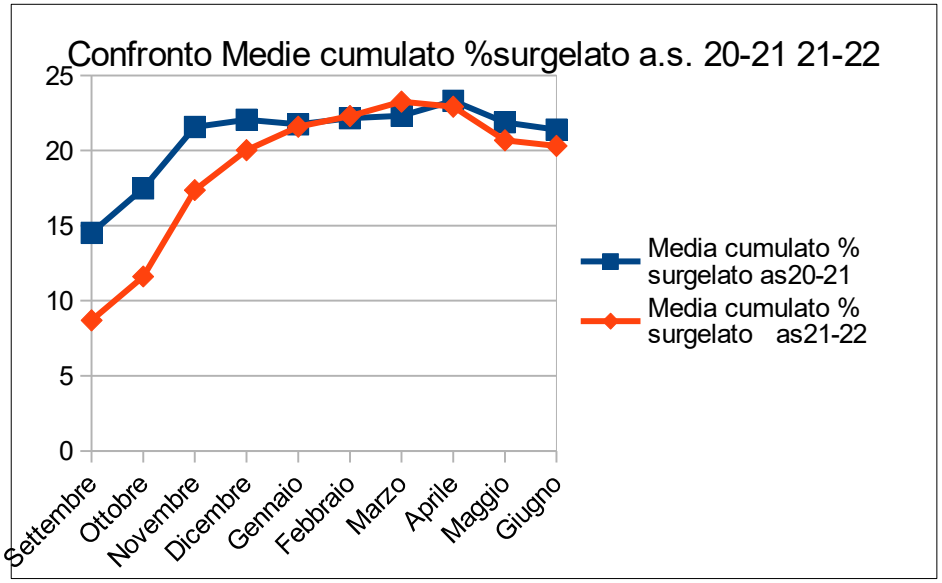
- Schede tecniche
- Controlli in ingresso

  materie prime
- Processi di produzione
- Grammature
- Diete
- Verifica flussi ricette
- Gestione Manutenzioni
  Pulizie

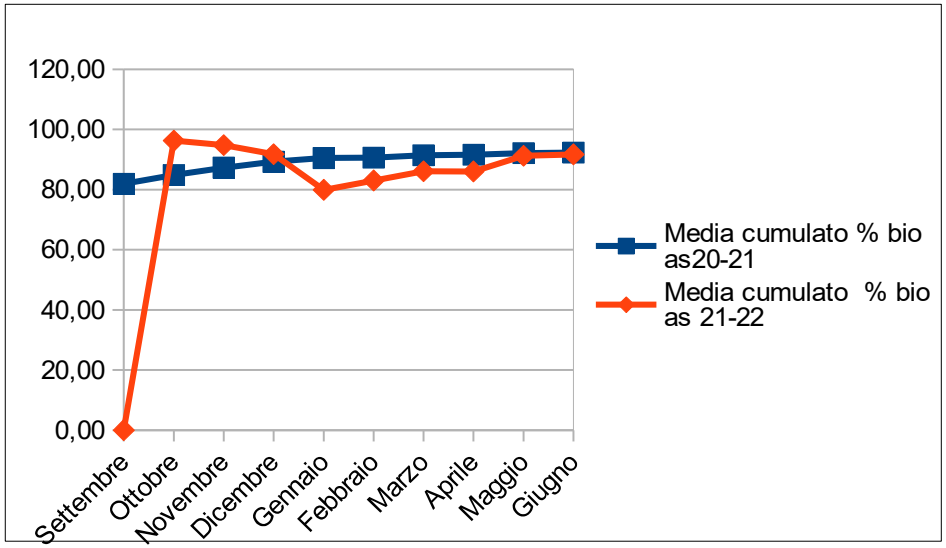
Le materie prime

Le reportistiche del gestore riguardano i parametri contrattuali previsti per determinate tipologie di prodotti, in particolare dell'**ortofrutta biologica (minimo 85,5%) e** degli **ortaggi surgelati (inferiore al 20%)**. Il parametro deve essere letto in forma cumulativa, poiché il dato mensile mostra variazioni anche molto significative in base alla stagionalità.

Confronto media cumulato consumi ortaggi surgelati a.s. 2020/21 a.s. 2021/22



Confronto media consumi ortofrutta biologica a.s. 2020/21 e a.s. 2021/22



Gli assaggi dei piatti – U.I. Comune Bologna e CMS

I genitori delle Commissioni Mensa Scolastiche hanno ripreso ad effettuare progressivamente i sopralluoghi nelle scuole per la consueta attività di assaggio. Il personale comunale addetto ai controlli, durante i sopralluoghi, ha effettuato anche gli assaggi delle preparazioni, specie quelle nuove, corredandoli con foto dei piatti proposti. Materiale utilizzato soprattutto in occasione delle analisi dei tavoli Menù

Anche Ribò inoltre ha strutturato in modo più puntuale la rilevazione del gradimento specie delle nuove ricette, tramite un **questionario a scuola**.

A Ottobre è stato predisposto e inviato alle scuole un "vademecum" con alcune note di precauzione legate alla gestione degli assaggi a scuole, ma la ripresa è avvenuto solo a partire da Marzo 2022.

Centro pasti	Assaggi U.I. a.s. 21-22 al 30-06
Casteldebole	97
Erbosa	70
Fossolo	108
Totale	**275**

Tipologia di Scuole	N° scuole con assaggi dei genitori a.s.21-22	N° Assaggi genitori a.s. 21-22 al 30-6-22
Infanzia	11	25
Primarie	13	43
Totale	**24**	**68**

Le Commissioni Mensa Scuola: riattivazione

L'intenso lavoro di contatto, relazione e integrazione tra servizi e istituzioni per ripristinare le Commissioni Mensa Scuola ha prodotto buoni risultati.
Ad oggi la situazione è la seguente

Situazione CMS al 14 giugno 2022	N° scuole con servizio ristorazione	N° scuole con CMS attiva	Inc % su totale scuole	N° componenti
Infanzia	106	64	60%	370
Primaria	56	39	70%	202
Secondaria	7	2	29%	5
Totale	169	105	62%	577

A partire da questi contatti sarà possibile pensare ad un percorso di conoscenza reciproca, informazione e integrazione delle funzioni di controllo, riassegnando il ruolo fondamentale delle CMS negli assaggi e nelle segnalazioni per un miglioramento continuo del servizio e favorendo la fruizione da PORTALE RIBO' (oggi con 4482 iscritti nella parte riservata di cui 450 da elimniare e 2000 da controllare)

Richieste al ruolo approvate sul Portale al 14 giugno 2022	
Genitore CMS	706
Genitore Coordinamento CMS	28
Genitore referente CMS di plesso	101
Totale	835

SEGNALAZIONI registrate dall'U.I Controllo QUALITA' PASTI del Comune di BOLOGNA

SEGNALAZIONI monitorate dal Comune (QSA) Al 30 giugno 2022	
Tipologia	N°
C 14 - Altro non codificato	15
C 01 - Presenza corpi estranei	13
C 02 - Aspetto / Sapore / Odore sgradevole	7
C 05 - Quantità non rispettata	5
C 20 - Problematiche legate allo scodellamento	4
C 03 - Dieta non rispettata	1
C 22 - Portale Ri.Bò.	1
C 08 – Trasporto pasti	2
Totale Risultato	**48**

- *Richieste di informazioni su prodotti o preparazioni*
- *Progetti*
- *Menù, menù speciali*
- *Rifiuti*

SEGNALAZIONI registrate sul Portale Ribòscuola

Portale Riboscuola A.S.21/22	N°	Inc %
Richiesta informazioni	270	59,7%
Segnalazioni	182	40,3 %
Totale	452	

Motivo Segnalazione codificato	N°	Inc %
Gradimento, abbinamenti, varietà del menù	57	31,30%
Altro motivo	36	19,80%
Anomalie riscontrate su sapore, odore, aspetto, dei prodotti o delle preparazioni	32	17,60%
Porzioni mancanti , quantità insufficienti o errate	11	6,00%
Corpi estranei	10	5,50%
Dieta speciale: gradimento, abbinamenti, varietà	8	4,40%
Altra segnalazione grave non catalogata	7	3,80%
Dieta speciale: errori, porzioni mancanti o insufficienti	7	3,80%
Ritardo nella consegna (oltre 15 min)	4	2,20%
Locali e ambienti dedicati al pasto	2	1,10%
Personale insufficiente	2	1,10%
Dotazioni di stoviglieria e accessori per il consumo del pasto	2	1,10%
Modalità e tempi per la somministrazione dei pasti	2	1,10%
Comportamento del personale	1	0,50%
Progetti	1	0,50%
Totale segnalazioni	182	

Tra le motivazioni catalogate, **il 30% riguarda aspetti legati a menù, preparazioni, ricette.**

Delle 182 segnalazioni, più del 50% arriva da 6 scuole **(solo 3 scuole ne fanno circa il 30%).**

Il 24 % delle scuole registra una sola segnalazione

NON CONFORMITA' RILEVATE
(Non conformità critiche, minori e Raccomandazioni per il Miglioramento)

Tipologia Non Conformità	AS 21-22
C 12 Le analisi di laboratorio indicano un superamento dei limiti consentiti o della soglia di attenzione	47
C 01 Presenza corpi estranei	14
C 02 Aspetto / Sapore / Odore sgradevole del prodotto o della preparazione	8
C 11 Mancato rispetto delle corrette prassi igieniche	8
C 17 Anomalia sulla documentazione di sistema qualità del Gestore	6
C 14 Altro non codificato	6
C05 Quantità non rispettata	5
C 20 Problematiche legate allo scodellamento	3
C 03 Dieta non rispettata	3
C 22 Portale Ri.Bò.	1
C 08 Trasporto pasti	2
C 09 Schede tecniche delle materie prime non disponibili o non coerenti con il prodotto	1
C 10 Mancata distribuzione o pubblicazione di documentazione e dati al Comune	0
C 04 Stoviglieria e materiale d'uso	0
C 06 Manutenzione locali e attrezzature	0
C 07 Materiale non adatto per l'uso a contatto con alimenti	0
Totale Risultato	**104**

Analisi Microbiologiche e chimiche

L'U.I. Controlli e Sviluppo Qualità Pasti allo scopo di monitorare il rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e dei limiti cogenti definiti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di trasformazione, manipolazione e somministrazione di prodotti alimentari, pianifica **attività di campionamento ed assegna analisi microbiologiche a laboratori di prova terzi ed accreditati e r**ealizza ogni anno un piano articolato di campionamento sulle diverse fasi del processo o su specifiche aree di attenzione.

Le Non conformità riscontrate sono state per lo più determinate da lievi superamenti della soglia di attenzione: (valore minimo del range) o prodotto ancora da trattare. Sulle non conformità critiche sono state adottate le azioni correttive del caso.

Analisi su prodotti e produzioni vengono realizzate anche dall'Asl competente e dal Gestore in modalità di autocontrollo.

Attività di analisi	as 20/21	as 21/22
N° campioni di alimenti	179	210
N° tamponi superfici e attrezzature	108	120
N° campioni indagini microbiologiche	287	330
N° ricerche effettuate	1386	1438 *

*diverso sistema di accorpamento di alcune ricerche nel conteggio totale da parte del nuovo laboratorio

FOCUS SUI RITARDI

La puntualità delle consegne dei pasti, dopo l'assestamento dell'inizio anno, non si presenta come criticità se non in casi anomali. Alcune consegne vengono comunque monitorate con maggiore attenzione.
Da Ottobre si è consolidata la reportistica integrata che consente di visionare in un unico documento eventuali ritardi. E' oggetto di monitoraggio anche l'incidenza delle mancate timbrature che dovrà essere coerente con l'obiettivo del report unico.

a.s. 2021/22	consegne	ritardi oltre 15minuti	% ritardi
Settembre 21	2399	32	1,33%
Ottobre 21	2774	2	0,07%
Novembre 21	2933	3	0,10%
Dicembre 21	2129	6	0,28%
Gennaio 22	2617	17	0,65%
Febbraio 22	3282	2	0,06%
Marzo 22	3804	0	0%
Aprile 22	2654	4	0,15%
Maggio 22	3609	4	0,11%
Giugno 22	2254	39	1,73%
Totale a.s.2021/22	**29.749**	**116**	**0,39%**

DA ATTENZIONARE IL **MESE DI GIUGNO,** CON LA CONCENTRAZIONE IN UNICO CPP APERTO, L'INCIDENZA DI MOLTE SEGNALAZIONI DI **RITARDI PER LE SCUOLE D'INFANZIA.**

ALCUNE RIFLESSIONI SUL GRADIMENTO DEL SERVIZIO, A PARTIRE DAL MENU' E DAI PASTI

Il nuovo menù con rotazione su 8 settimane (invece che su 5) si è strutturato con progressivi aggiustamenti durante l'anno sino ad arrivare ad una **proposta equilibrata e sostenibile, ricevendo il plauso di chi ha saputo cogliere innovazione e coerenza con le linee guida**, anche se ancora con elementi di miglioramento:

- Le proposte di ingredienti nuovi sono state testate più volte, arrivando ad eliminare alcuni ingredienti poco graditi (semi di chia, uvetta,…) e confermare alcune ricette (come il ragù di soia).
- Per le ricette "a rotazione" è stata richiesta la copertura massima ad ogni occasione di produzione (cotoletta, prosciutto crudo,….)
- Le proposte di legumi come alternativa alla carne hanno avuto buoni risultati specie se proposti come condimento dei primi (ragù di lenticchie, pasta e ceci, ragù di soia).
- La carne è stata proposta con maggiore varietà come pezzi tal quali, rispetto agli impasti troppo presenti nella fase iniziale
- Verso la fine dell'anno sono state riprese le somministrazioni di merende sfuse (ciambella e pizza)
- Rimangono costanti le criticità legate ai contorni, e in parte ad alcune pietanze (a base legumi), mentre i primi piatti sono generalmente apprezzati anche se potrebbero essere migliorati. Sui contorni ci si potrà concentrare su quelli più graditi (insalata, carote abbandonando mix poco amati)

Buone le performance delle iniziative di sensibilizzazione tematica che possono diventare appuntamenti abituali e occasioni di comunicazione mirata, organizzando eventi di accompagnamento: Menù green, Menù inclusione diete, Menù Libera Terra

I dati delle indagini di customer satisfaction dovranno essere oggetto di analisi specifica

	Famiglie			Insegnanti	
Customer Satisfaction	Valutazione genitori		Percezione sui figli	Valutazione insegnanti	Percezione su alunni
	positiva	negativa	pranzano volentieri a scuola	min 1max 5	pranzano volentieri a scuola
2021-22	66,00%	34,00%	70,00%	2,9	72,50%
2019-20	79,00%	21,00%	78,00%		
2018-19	62,00%	38,00%	66,00%	2,7	63,00%
2017-18	68,00%	32,00%	73,00%		

Le linee d'azione sulla prestazione del servizio

Livelli prestazionali da OTTIMIZZARE e CONSOLIDARE:

- allineare le prestazioni alle migliori performance e garantire **OGNI VOLTA** la migliore performance evitando cadute del servizio che non consentono all'utente di percepire un livello **COSTANTE DI QUALITA'** , che inficia in modo significativo il giudizio complessivo sul servizio anche in occasione di buone performance
- Intervenire al riguardo con azioni di miglioramento (Piano di miglioramento a.s. 22/23)
- Approfondire i risultati delle **INDAGINI di Customer satisfaction** per lavorare sul piano di miglioramento

Ridurre gli scarti di contorni e pietanze:

- È stato concordato durante l'ultimo tavolo menù di provvedere a sperimentare il trasferimento di quote di verdure dai contorni al condimento dei primi, in modo da intervenire congiuntamente su due criticità (scarto dei contorni e primi poco conditi). Sono state suggerite già a maggio alcune ricette su cui **provvedere alla compensazione.** Si attendono i risultati e ulteriori proposte da applicare sino dalla partenza del nuovo anno scolastico

Le linee d'azione sulla prestazione del servizio

La richiesta di ripristinare **i flussi di lavorazione** delle ricette prevista dal capitolato di gara è stata ottemperata, anche se da completare e realizzare in pratica compiutamente:

- E' stato realizzato un lavoro di analisi e messa a punto dei flussi, anche al fine di omogeneizzare le preparazioni tra i 3 CPP, in alcuni casi con differenze determinate da motivi logistici e di attrezzature, ma altre volte semplicemente da prassi o esperienze consolidate
- Sono stati presentati 103 flussi, coprendo sostanzialmente tutte le preparazioni. L'U.I. li ha analizzati richiedendo ulteriori approfondimenti in seguito ai quali Ribò prevede la revisione di alcuni flussi.
- Al fine di ottimizzare la prestazione a livello della best practice, i flussi operativi devono diventare prassi omogenee in tutti e 3 i CPP
- I flussi devono contenere indicazioni puntuali rispetto alle criticità che via via sono state evidenziate (attenzionando i punti di caduta es cottura, se non è possibile o sufficiente determinare i tempi esatti, occorre introdurre elementi di controllo quali grado di gratinatura, rotazione delle placche per garantire omogeneità di tutte le cotture,…)

Sono stati richiesti assaggi e controlli durante la preparazione (in più punti e in più fasi di lavorazione) così da garantire sempre un adeguato standard dei pasti inviati alle scuole

Altre linee di lavoro per il 2022/23

- Interventi con un piano di miglioramento incentrato sulle NON CONFORMITA' principali
- Sviluppo di alcune linee di intervento progetti di sensibilizzazione e di educazione alimentare che hanno dato esiti incoraggianti quali:
  - Cucine aperte e laboratori per bambini
  - Laboratori EtaBeta itineranti (quindi outdoor e coinvolgimento attivo, anche delle famiglie)
- Progetto scarti (con le metodologie affiancate quali e quantitativa; azione di formazione e sensibilizzazione; feedback alle scuole)
- Giornate menù a tema (sostenibilità, inclusione, legalità) con eventi di accompagnamento
- Azioni mirate di coinvolgimento delle CMS e delle famiglie (formazione, informazione, sensibilizzazione)
- Progetto Merende con la Frutta in versione rivisitata alla luce dell'esperienza del primo anno: non gestibile come linea dedicata
- Sviluppo del tema sostenibilità ambientale: relazione strutturata sull'impronta CO2 del menù Ribò e monitoraggio andamento menù sostenibile
- Gruppo di lavoro sul Portale: avanzamento e realizzazione di miglioramenti proposti
- Revisione della Carta dei Servizi (già impostata pre covid- da rivedere ed approvare)

Il Portale Riboscuola

Dati utenti attivi sul sito Riboscuola			
	a.s. 20-21	a.s. 21-22	Incremento
Utenti	42.006	49.789	18,5%
Nuovi utenti	41.955	48.014	14,4%

Per l'anno scolastico 21-22 il Portale Riboscuola è stato utilizzato dalle famiglie e dagli insegnanti allo scopo di:

- consultare i menù (76%)
- entrare nell'area riservata "Riboperte" (accesso con SPID) per le funzioni dedicate (3,3%): inserire segnalazioni, consultare il menù diete dei propri figli, consultare la reportistica e inserire assaggi se facenti parte delle CMS/CMC.
- avere informazioni sulle diete (1,7%)
- conoscere le materie prime utilizzate (1,4%)