

CUCINE APERTE

ATTIVITA'

Cucine aperte, evento a cura del personale Ribò

NUMERO INTERVENTI

9 eventi, di cui 3 presso il CPP Fossolo, a ottobre, dicembre e marzo, 4 presso il CPP Terracini a ottobre, novembre, gennaio e marzo, 2 presso il CPP Erbosa a novembre e marzo.

AMBITO/I DI INTERVENTO

Sana alimentazione, informazione sulle materie prime e sulle ricette che compongono i menù.

DESTINATARI

Alunni, famiglie, insegnanti e Commissioni Mensa di scuole primarie e infanzia.

STRUMENTO/I

Dietista + personale del centro di produzione.

METODOLOGIE

Durante l'evento gli ospiti dei tre centri di produzione pasti saranno accompagnati in una visita guidata che vuole essere l'occasione per presentare il servizio di ristorazione e spiegare, insieme ai concetti di qualità degli alimenti, le buone pratiche igienico-sanitarie applicate quotidianamente. Ogni gruppo di ospiti sarà quindi accompagnato in un itinerario che racconterà le certificazioni, la sicurezza alimentare, la formazione del personale, i flussi di lavoro e le normative igieniche. Durante l'evento avranno luogo le seguenti attività: a) assaggio di una/due preparazioni per i genitori con valutazione; b) assaggio guidato per i bambini (con laboratorio di manipolazione della preparazione dedicato); c) test di gradimento. Le ricette degli assaggi saranno illustrate dal dietista Ribò.

OUTPUT/OBIETTIVI

QUANTITATIVI E QUALITATIVI

- 1) Illustrare in massima trasparenza il lavoro svolto presso i centri di produzione: dalle tempistiche alle materie prime, dallo stoccaggio degli ingredienti all'impiego delle attrezzature, fino alle procedure per prevenire le contaminazioni degli alimenti;
- 2) Rafforzare il dialogo tra utenza-famiglia, istituzioni e gestore per rafforzare scambio, condivisione e sinergia;

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI

Sarà possibile esprimere un riscontro con un form, distribuito tramite il portale, che l'insegnante/educatore potrà compilare e consegnare, al fine di condividere il vissuto dei bambini coinvolti in un'ottica di miglioramento continuo.