

## CUCINE APERTE

### ATTIVITA'

Cucine aperte, evento a cura del personale Ribò

### NUMERO INTERVENTI

8 eventi, di cui 3 presso il CPP Fossolo, 3 presso il CPP Casteldebole e 2 presso il CPP Erbosa.

### 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.