

GRUPPO A

<p>1. L'ufficio refezione riceve una telefonata da un cuoco di una cucina di scuola d'infanzia, che segnala la presenza di infestanti nel risotto che sta preparando. Quali azioni è necessario intraprendere, tenuto conto che l'amministrazione comunale gestisce 18 cucine e una stessa tabella dietetica?</p>
<p>2. In fase di distribuzione dei pasti ad un bambino con intolleranza al lattosio viene servito il pasto comune e non la dieta speciale a lui destinata e preparata dalla cucina. Come gestire questo evento? Quali azioni preventive sono necessarie per la sicurezza nella fase di somministrazione dei pasti, comprese le diete speciali?</p>
<p>3. Descrivi come procedere ad una ispezione presso un punto di distribuzione dei pasti in una scuola primaria.</p>
<p>4. Quali strumenti a disposizione per valutare la qualità globale del servizio di refezione scolastica erogato?</p>
<p>5. Quali strumenti è possibile adottare per valutare la soddisfazione del servizio erogato da parte dell'utenza? Come gestire le informazioni all'utenza?</p>

GRUPPO B

<p>1. Gli stili alimentari delle famiglie risentono sempre più di scelte dettate da motivi filosofici o religiosi. Analizza l'argomento, individuando possibili strategie da attuare, per rispondere alle richieste di variazione al menù scolastico.</p>
<p>2. L'ufficio refezione scolastica dell'Amministrazione Comunale accoglie segnalazioni sulla qualità del servizio sia da parte dei genitori che degli operatori scolastici. Ad esempio può arrivare la richiesta di una sostituzione al menù, perchè non gradito. Come può essere gestito questo caso?</p>
<p>3. La ristorazione scolastica può favorire la promozione di sane e corrette abitudini alimentari attraverso bilanciate proposte alimentari e progetti educativi specifici. Delineare un progetto educativo per le famiglie.</p>
<p>4. La distribuzione del pasto nelle mense scolastiche da parte degli addetti allo sporzionamento è un fase determinante per la qualificazione del servizio. Descrivere le principali criticità e delineare un possibile percorso formativo.</p>
<p>5. Secondo le Linee guida per una sana alimentazione in riferimento al Ruolo della ristorazione scolastica nell'alimentazione del bambino esiste una criticità relativa agli sprechi alimentari. Illustra un possibile intervento progettuale per la loro riduzione.</p>