Scegli tu il menù^{rev5}

Progetto	Definire le premesse	<ul style="list-style-type: none">• Il progetto nasce dall'esigenza introdurre dei nuovi piatti graditi ai bambini nel prossimo menu'. I bambini sono gli utenti perciò queste nuove pietanze sane vengono proposte dagli adulti e fatte assaggiare ai bambini al fine di conoscere la loro opinione a riguardo.• Proponiamo di far assaggiare i nuovi piatti a tutti i bambini in tutte le scuole del Comune di Venezia prima di introdurre queste nuove proposte in modo definitivo nel nuovo Menu'. Riteniamo che questo sondaggio possa rivelarsi molto utile a capire gli attuali gusti dell'utenza finale. In particolare saranno da osservare i bambini della terza classe materna e delle III, IV e V delle elementari. Sarà possibile tramite il questionario fare alcune domande dirette ai bambini.• Saranno invitati i membri del comitato mensa a partecipare, a seguito comunicazione sms da parte di Ames; i referenti di municipalità contatteranno i genitori del comitato mensa inviando tutta la documentazione. Negli allegati della email troveranno tutte le istruzioni, il campione da intervistare e come restituire il questionario.• Il Comune di Venezia invierà ai dirigenti scolastici una comunicazione con tutta la documentazione allegata chiedendo massima collaborazione da parte degli insegnanti.• I nuovi piatti verranno introdotti da gennaio 2016 nel menù a rotazione.
	definizione degli obiettivi	<ul style="list-style-type: none">• introdurre pietanze gradite ai bambini.• vengono scelti dei piatti nuovi da introdurre in accordo con Ames, Ulss e Comune di Venezia<ul style="list-style-type: none">☐ zuppa di ceci☐ anelli di totano in umido☐ patate lesse☐ frutta (come da menù previsto)• Viene fatta la rilevazione con il solito modulo; sarebbe opportuno leggere il form di rilevazione dati (http://goo.gl/forms/r1DHZGlcP6) prima di effettuare la visita, poichè sono state introdotte delle domande per meglio capire la gradibilità (si allega qui copia del questionario).• Un secondo test, in data (provvisoria) 4/2/2016, prevede:<ul style="list-style-type: none">☐ pasta integrale con ragù di verdure

		<ul style="list-style-type: none"> ☐ <i>polpette di ceci e zucca</i> ☐ <i>rape rosse</i>
Modalità	pianificazione del lavoro	<p>fase 1_preparazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • pianificazione dei nuovi piatti da inserire • si comunicano ai dirigenti scolastici le finalità del progetto e si chiede l'adesione e la collaborazione degli insegnanti. <p>fase 2_attuazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • in accordo con Ames viene stabilita la giornata di test, il 25/11/2015. Alla somministrazione saranno presenti i genitori del comitato mensa e i componenti del CTP. • Si chiederà di assaggiare i piatti, verrà chiesto un gradimento: si chiede di intervistare preferibilmente i bambini della terza classe materna e delle III, IV e V delle elementari. <p>fase 3_raccolta ed elaborazione dati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dovrà essere compilato il modulo di rilevazione del Comune di Venezia (scheda di rilevazione consumo pasti) e questo formulario aggiuntivo. • I questionari compilati dai genitori dei comitati mensa saranno raccolti dai referenti di municipalità, i quali immetteranno nel form i dati all'indirizzo http://goo.gl/forms/r1DHZGlcP6; l'elaborazione avverrà in breve tempo poiché vengono raccolti in un file excel. Il cartaceo dei questionari andrà consegnato al prossimo CTP. Il modulo di rilevazione del Comune di Venezia andrà ugualmente inviato alla mail ristorazione@comune.venezia.it • i risultati verranno inviati via mail all'indirizzo ctp.ristorazione@comune.venezia.it
Suggerimenti per i genitori		<p>Parlare con i vostri figli perché questa giornata sia importante: Domani sarà una giornata speciale perché le cuoche vi invieranno due piatti nuovi e voi sarete gli "assaggiatori ufficiali" come a "Master Chef". Il tuo giudizio, che dovrà essere il più preciso possibile (quindi non basta dire mi piace o non mi piace devi cercare di dire anche il perché) sarà inviato alle cuoche che, in base a quanto tu dirai, loro continueranno a prepararlo oppure no. Questo primo e questo secondo sono ingredienti che fanno molto bene perché..... mi raccomando che poi domani sera mi racconti tutto e tieni in mente quello che mangi che poi mi dai la ricetta se sarà così buono da farlo assaggiare a tutta la nostra famiglia... Forse partendo da questo tipo di approccio e non dall'idea che tanto mio figlio digiunerà, si potrebbe portare a casa qualche cosa di positivo... e i nostri figli ci potranno sorprendere.</p>
Risultati		<p>Appena i dati saranno disponibili, saranno messi a disposizione tramite mail ctp.ristorazione@comune.venezia.it e discussi nel Ctp successivo.</p>