



---

**PROGETTO PROMOSSO DA GIEMME SRL**  
**IN COLLABORAZIONE CON L' ISTITUTO COMPRENSIVO E**  
**L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI FENEGRO' – CIRIMIDO –**  
**LIMIDO COMASCO**

---

# **OPERAZIONE PIATTO PULITO**

---

## **Introduzione**

Il progetto si propone di sensibilizzare gli alunni, durante il momento della refezione scolastica, verso importanti messaggi educativi sul tema alimentare e ambientale.

---

## **Obiettivi**

- Ridurre gli sprechi-scarti in mensa
- Favorire nel bambino una percezione adeguata del valore del cibo come un bene che non può essere tranquillamente eliminato-buttato via
- Favorire il consumo di alimenti importanti e con un ruolo nella crescita del bambino
- Imparare a gestire il rifiuto umido organico secondo il metodo della raccolta differenziata
- Valutare il gradimento del menù scolastico in vigore





## Modalità di svolgimento

“Operazione Piatto Pulito” si svolgerà durante l’ora dedicata alla mensa, coinvolgendo gli alunni dell’Istituto Comprensivo G. Bosco di Fenegrò.

Il progetto si articola come un gioco di gruppo, in cui tutti i bambini della stessa età costituiranno una squadra. Pertanto, si avrà la squadra delle classi prime, della classi seconde e così via.

I rifiuti organici prodotti dalle diverse squadre saranno raccolti in una specifica pattumiera domestica. Quest’ultima sarà pesata sulla bilancia elettronica e il dato appuntato su apposita scheda. Ogni giorno saranno registrati due dati per ciascun gruppo: uno relativo allo scarto del primo piatto; l’altro relativo allo scarto del secondo piatto e contorno.

Il peso iniziale delle pietanze servite verrà calcolato mediante un semplice calcolo matematico, moltiplicando il numero dei piatti cucinati per le grammature imposte dall’Asl.

Tale progetto perdurerà per una settimana, in modo tale da raccogliere dati riguardanti tutti i piatti che compongono il menù di Giemme Ristorazione.

Le informazioni raccolte saranno elaborate in un report finale, il quale sarà presentato a tutti i bambini. Con l’aiuto delle insegnanti, verrà spiegato loro l’importanza del cibo, come bene dal nobile valore, e verrà insegnato loro come gestire il rifiuto organico.

Dall’altro canto, tale progetto consentirà a Giemme Ristorazione di valutare in maniera oggettiva il gradimento del menù proposto.

Una volta che i nostri piccoli commensali avranno recepito tali importanti informazioni, il progetto verrà nuovamente riproposto e i risultati ottenuti saranno confrontati con i dati raccolti precedentemente. Fiduciosi di assistere ad un drastica riduzione degli sprechi alimentari.

