



Comune di Casalecchio di Reno

Area Servizi alla Persona

Servizi Educativi e Scolastici – Centro di Documentazione Pedagogico e CIOP

Via del Fanciullo, 6
40033 Casalecchio di Reno (BO)



**COMMISSIONE MENSA CITTADINA
17 dicembre 2010**

PRESENTI:

Rossella Turi, Francesco Petrolillo e Federico Mattioli, I.C. Centro
Caterina La Serra, I.C. Croce
Sandra Vitale e Marco Mascagni, I.C. Ceretolo
Patrizia Guerra e Cinzia Bergamini, Comune di Casalecchio di Reno
Gabriele Salamoni, Paola Rocca, Namita Negri, Stefano Ghini, Antonietta Brunelli, Giuliana Bartolini e Giuliano Gaiba, Melamangio

Patrizia Guerra apre l'incontro e chiede di procedere con il primo argomento all'ordine del giorno: monitoraggio e verifica della qualità del menù, invitando le insegnanti referenti dei singoli Istituti Comprensivi ad esporre la propria relazione:

- **IC Centro:**

Segnalazioni relative all'attuale menù

- 1- Le seppie con le patate hanno un gusto poco gradito
Melamangio fa notare che sono state proposte una sola volta, proveranno a cucinarle diversamente o eventualmente verranno sostituite.
- 2- Si fa notare che nel menù invernale ci sono troppe verdure crude.
Si valuta qualche sostituzione introducendo verdure cotte, ma l'Assemblea non si sofferma più di tanto su questo problema.

Scuola Carducci

Ci sono troppi abbinamenti carne/carne.

Si chiede se è possibile ridurli, ad esempio eliminando le dosi di mortadella e prosciutto, che tra l'altro, non piacciono e non vengono consumate.

Melamangio si impegna a verificare se effettivamente questo secondo non viene consumato.

Scuola Esperanto

La fetta di tacchino in alcune occasioni è arrivata mezza cruda.

Melamangio si impegna a far sì che non accada più.

- **IC Croce:**

1) Andamento della raccolta differenziata nelle varie sedi

Continua la differenziazione dei rifiuti nei vari plessi, ma mancano ancora le "pattumelle" per la raccolta dell'organico sia nel plesso Lido che Caravaggio (le insegnanti referenti procederanno ad un sollecito per la fornitura).

Il plesso Don Milani ha già avuto, nello scorso anno scolastico, sia i contenitori dell'organico sia quelli per la plastica, la differenziazione procede regolarmente ma c'è carenza nella fornitura dei sacchetti per la raccolta dell'organico.

Il problema è già stato segnalato all'ufficio comunale competente.

Al fine di limitare la produzione di rifiuti, le scuole dell'infanzia chiedono di poter avere, nei bagni delle varie sezioni, dei "sostegni a stecca" per riporre i bicchieri dei singoli bambini, in modo da contenere l'utilizzo esagerato di bicchieri di plastica.

Nel plesso Ciari la raccolta procede regolarmente.

2) Adesione ai progetti di educazione alimentare proposti dal CDP

Alcune classi / sezioni hanno aderito alle iniziative proposte da CDP e Melamangio.

Tutte le scuole dell'infanzia hanno aderito al progetto " Ortolandia", che pur non rientrando tra le iniziative relative ai percorsi di educazione alimentare, ha lo scopo di sensibilizzare i bambini sull'importanza di una sana e corretta alimentazione.

3) Verifica servizio mensa.

Nel complesso non si evidenziano problemi rilevanti in nessuno dei plessi scolastici.

Le verdure, soprattutto cotte, risultano poco gradite in tutti i plessi.

Si richiede ancora una volta la possibilità di avere le verdure in pinzimonio, almeno per le scuole dell'infanzia.

Risultano gradite le zuppe e le paste in brodo in genere. A questo proposito si chiede la possibilità di poter avere anche i passatelli.

Non hanno riscosso molto successo né le seppioline con le patate, né le uova strapazzate, (meglio la frittata).

Poco variata la dieta dei “no suino”, che potrebbe prevedere anche carne bianca, per esempio sotto forma di spiedini.

Le porzioni delle diete sono spesso molto abbondanti e i bambini difficilmente finiscono quello che hanno nel piatto.

Il plesso Lido richiede i coltelli per i bambini di 5 anni, per abituarli all'uso (richiesta emersa in commissione continuità)

Si segnala un aumento di casi di bambini con disturbi dell'alimentazione.

- **IC Ceretolo**

L'insegnante referente Sandra Vitale espone alcune segnalazioni in merito all'attuale menù:

- il tortino alle verdure è poco gradito dai bambini
- la verdura cruda a volte risulta troppo salata
- il radicchio nell'insalata mista non piace ai bambini
- lo yogurt viene somministrato troppo frequentemente e pertanto si registrano diversi sprechi
- si richiede maggiore varietà nella distribuzione delle merende

In merito alle segnalazioni riguardanti il menù, gli operatori di Melamangio esprimono il massimo impegno nella ricerca di soluzioni adeguate.

Per quanto riguarda l'insufficienza di sacchetti e pattumelle per la raccolta dell'organico presso le Scuole dell'Infanzia Lido, Caravaggio e Don Milani, Cinzia Bergamini si rende disponibile a contattare l'Ufficio Ambiente per inoltrare le richieste.

Il genitore Federico Mattioli segnala che tra gli ingredienti riportati su una confezione di biscotti distribuiti per la merenda è presente olio di palma, e chiede che possano essere sostituiti con biscotti in cui è utilizzato olio d'oliva.

Gabriele Salomoni di Melamangio si impegna ad effettuare una ricerca in questa direzione, precisando però la difficoltà di trovare, tra i prodotti biologici, piccole confezioni che rispondano a tali requisiti.

Il genitore Marco Mascagni riferisce che, da una ricerca pubblicata, emerge che il grasso di palma (come il burro peraltro) non è dannoso per la salute a prescindere, ma è la quantità che se ne consuma a determinare la sua pericolosità e le minime quantità di olio di palma presenti in biscotti e merendine non presentano un pericolo per la salute. Ritiene invece importante che non siano presenti grassi modificati chimicamente e che gli ingredienti siano biologici. Inoltre segnala che nell'I.C. Ceretolo la ciambella a merenda è scarsamente gradita dai bambini. Anche in questo caso darebbe la priorità a prodotti confezionati che presentino una buona qualità degli ingredienti, rispetto ad una preparazione di tipo casalingo che si discosta troppo dall'immaginario culturale di molti bambini. Ritiene a tal proposito centrale educare i bambini al riconoscimento di ingredienti

sani. Anche riguardo la somministrazione del menù, Marco Mascagni, piuttosto che insistere su una estrema varietà, identificherebbe alcuni piatti particolarmente graditi dai bambini, che rientrino all'interno di una dieta equilibrata contraddistinta da una presenza significativa di alimenti quali i cereali e i legumi. Propone inoltre una diminuzione della carne dal menù, in particolare quando ad essa si accompagnano piatti proteici quali i legumi o le uova.

Riconoscendo nelle argomentazioni presentate da Marco Mascagni numerosi elementi che conducono ad un piano più propriamente educativo, Patrizia Guerra introduce il secondo argomento all'ordine del giorno: presentazione di un progetto di educazione alimentare, invitando Melamangio ad illustrare il progetto di cui si allega copia al seguente verbale.

In merito alla formazione Cinzia Bergamini presenta inoltre due iniziative organizzate dal C.D.P..

La prima riguarda un percorso formativo di educazione alimentare che fa parte del progetto della LILT Bologna "cura la salute" e che si propone di portare, anche attraverso il gioco, l'attenzione dei bambini e dei ragazzi, sull'importanza di una sana e corretta alimentazione come strumento di prevenzione e di cura alla salute. Possono aderire le classi 4 e 5 delle scuole primarie e 1, 2 e 3 delle scuole medie.

La seconda proposta consiste in 2 incontri che avranno come tema le allergie e le intolleranze alimentari, che si terranno presso la Sala Foschi della Casa della Solidarietà il 26 gennaio e il 9 febbraio. Si allega volantino informativo al presente verbale.

Al fine di definire i dettagli e le modalità di partecipazione al progetto di educazione alimentare Patrizia Guerra propone di dedicare interamente il prossimo incontro alla formazione, e di aprirlo a tutti coloro che fossero interessati ad approfondire tale argomento.

Il prossimo incontro è fissato per il giorno 19/01/2011 alle 17.00, presso la Sala Rossa del Municipio.

Cinzia Bergamini