



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 4 maggio 2011

### PRESENTI:

Rossella Turi, Francesco Petrolillo - I.C. Centro

Caterina La Serra, Sernesi Roberta - I.C. Croce

Sandra Vitale, Marco Mascagni - I.C. Ceretolo

Patrizia Guerra, Cinzia Bergamini - Comune di Casalecchio di Reno

Gabriele Salamoni, Paola Rocca, Tania Giglioli, Stefano Ghini, Antonietta

Brunelli, Giuliana Bartolini - Melamangio

Anna Degli Esposti - AUSL

Patrizia Guerra apre l'incontro con il primo argomento all'ordine del giorno: organizzazione del **Seminario del 25 maggio con il dott. Tiso**.

Espone i risultati delle adesioni dei genitori all'iniziativa decisamente superiori alle aspettative. Poiché il seminario sarà interattivo si prevede una presenza inferiore di uditori, che non potranno superare il numero massimo di 130, considerata anche la capienza degli spazi adibiti ad accogliere la manifestazione. E' stato pertanto predisposta una lettera da consegnare alle famiglie che hanno aderito in cui le si invitano gentilmente a dare la priorità di accesso alle future classi 4° e 5°, che potranno aderire dal prossimo anno al progetto Educabio. Viene inoltre data informazione in merito ad una prossima iniziativa sul tema dell'educazione alimentare che potrà essere proposta alle famiglie interessate che non riusciranno ad accedere al Seminario del 25 maggio. L'iniziativa si terrà il 29 maggio 2011 presso il parco della Montagnola. Il programma, ancora in fase di definizione, verrà comunicato in seguito in forma dettagliata.

Per quanto riguarda le adesioni delle future classi 4° e 5° si sono raccolti i seguenti dati:

**IC CROCE:**

Scuola Ciari: 60 adesioni

Scuola XXV Aprile: non sono ancora state comunicate le adesioni dall'insegnante referente di plesso che verrà contattata da Cinzia Bergamini nei prossimi giorni

**IC CENTRO:**

Scuola Garibaldi: 70 adesioni

Carducci: non sono ancora state comunicate le adesioni dall'insegnante referente di plesso che verrà contattata da Cinzia Bergamini nei prossimi giorni

IC CERETOLO:

Scuola Viganò e Tovoli: non sono ancora state comunicate le adesioni. L'insegnante Sandra Vitale distribuirà il volantino informativo alle future classi 4° e 5° e raccoglierà le adesioni nel corso dei prossimi giorni

Patrizia Guerra introduce il secondo argomento all'o.d.g.: informazione in merito alla **festa del CCRR** "Girotondo... impariamo a stare al mondo" prevista per **sabato 28 maggio 2011** presso il Blogos e parco antistante. Dopo aver illustrato brevemente il programma della festa, Patrizia Guerra invita i partecipanti ad esprimersi in merito alle modalità organizzative del picnic autogestito e ad impatto zero previsto nel programma.

Si concorda che ogni scuola si esprimerà definendo:

- a quali classi promuovere l'iniziativa
- quali pietanze verranno richieste alle famiglie

Si prevede una comunicazione in merito da parte delle insegnanti referenti entro il 16/17 maggio.

Melamangio offre la propria partecipazione proponendosi di portare un piatto che vada ad integrare le pietanze portate dalle scuole.

Patrizia Guerra invita le insegnanti ad esporre la propria relazione in merito all'ultimo punto all'o.d.g.: **verifica del menù (qualità, sprechi, contesto educativo)**

- **IC Centro:**

Segnalazioni relative all'attuale menù:

- 1- L'abbinamento della prima settimana *Passato di ceci e pastina*  
– *piadina con prosciutto cotto e formaggio* è molto pesante.  
Melamangio riferisce che la piadina sostituisce il pane e prosciutto cotto e formaggio sono inseriti nel menù come secondo piatto.

**SCUOLA VIGNONI**

- 1- Le patate all'olio della prima settimana erano crude.  
Melamangio si scusa e si impegna a garantire che ciò non accada di nuovo.
- 2- La pizza rossa del mercoledì è molto secca e i bambini non la mangiano, si chiede di sostituirla con la pizza margherita.  
Melamangio si impegnerà a migliorare la cottura e a risolvere l'inconveniente.

Si chiede inoltre la provenienza del pesce.

Melamangio dichiara che in passato è stato servito del pesce surgelato, pescato in data antecedente agli eventi del Giappone.

Attualmente viene servito del pesce pescato in Nord Atlantico.

Melamangio è comunque sottoposta ai controlli delle Autorità

Preposte e rispetta tutte le normative e le imposizioni del Ministero della Salute.

- **IC Croce:**

La Commissione Mensa d'Istituto si è riunita il giorno 20 aprile 2011 alle ore 17.00 presso la scuola Ciari.

Sono stati esaminati i seguenti punti:

**1) Verifica servizio di refezione scolastica**

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

Permane in genere una scarsa gradibilità del pesce, in modo particolare del merluzzetto con pomodorini (presso il plesso Lido non è stato consumato in nessuna delle sezioni), mentre va sicuramente meglio con il pesce gratinato.

Viene riaffrontato il problema del menu per le classi a modulo del plesso XXV Aprile con esplicita richiesta di trovare il modo di far avere anche a questi bambini la coscia di pollo.

Si chiede di valutare la possibilità di affiancare le merende pomeridiane con qualche bevanda, tè o succo, in quanto risultano, in alcuni giorni, particolarmente asciutte.

Per quanto riguarda la frutta viene generalmente consumata volentieri dai bambini, ma in alcuni periodi c'è stata una forte presenza di kiwi; si propone di valutare la possibilità di avere, alcune volte, in alternativa alla frutta, della verdura cruda, come carote o finocchi.

**2) Andamento della raccolta differenziata nelle varie sedi.**

Continua la differenziazione dei rifiuti nei vari plessi. Il plesso Ciari ha aderito al progetto "Cambieresti", si è da poco conclusa la fase di monitoraggio da parte delle classi.

**3) Andamento dei progetti di educazione alimentare**

I progetti attivati procedono regolarmente.

- **IC Ceretolo** (si chiede all'insegnante referente di compilare inserendo la relazione presentata in Commissione)

**Relazione non ancora pervenuta**

Patrizia Guerra passa la parola al genitore Marco Mascagni perché possa introdurre il tema legato agli sprechi alimentari nelle mense scolastiche, problema da lui già segnalato precedentemente.

Marco Mascagni affronta il tema degli sprechi da un punto di vista educativo chiedendosi quanto possa essere formativo per i bambini partecipare ed assistere quotidianamente ai considerevoli sprechi registrati nelle mense scolastiche. A soluzione di questo problema chiede di valutare l'opportunità di semplificare il menù scolastico per andare

maggiormente incontro ai gusti dei bambini, orientati prevalentemente verso gusti semplici e verso piatti maggiormente legati alle loro abitudini. Parallelamente propone di attivare laboratori del gusto finalizzati all'introduzione graduale di nuovi alimenti. I laboratori potrebbero essere finanziati grazie al risparmio introdotto da una riduzione degli sprechi e da una gestione più semplificata nella preparazione dei pasti.

La dott.ssa degli Esposti sottolinea la necessità di conservare all'interno del menù alimenti di grande importanza nutrizionale come il pesce, seppur poco graditi dai bambini.

Gabriele Salamoni conferma che la quantità di materie prime assegnate per singolo bambino nella preparazione dei pasti è in effetti eccessiva per le quantità realmente consumate.

I partecipanti si dichiarano disponibili ad una riflessione congiunta sul tema sollevato da Marco Mascagni che, data la sua complessità, necessita di essere affrontato all'interno di un incontro ad esso interamente dedicato. Viene pertanto concordato un **prossimo incontro per il giorno 16/06/2011 alle 17.00, presso la Sala Rossa del Municipio.**

Cinzia Bergamini