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
7 marzo 2012

PRESENTI:
Rossella Turi, Francesco Petrolillo - I.C. Centro
Caterina La Serra, Roberta Sernesi - I.C. Croce
Alda Baldini, Marco Mascagni - I.C. Ceretolo
Cinzia Bergamini - Comune di Casalecchio di Reno
Gabriele Salamoni, Paola Rocca, Tania Giglioli, Antonietta Brunelli, Stefano Ghini - Melamangio

Cinzia Bergamini apre l'incontro invitando le insegnanti referenti ad esporre la propria relazione in merito al primo punto all'o.d.g.: **verifica del menù (qualità, sprechi, contesto educativo)**

A seguito si riporta la relazione presentata dall'Istituto Centro. A tal fine si usa il carattere corsivo per distinguere il testo dal presente verbale.

ISTITUTO COMPRENSIVO CENTRO

Garibaldi:

- *Il pane non è bastato per tutti*
- *La pastina all'uovo in brodo di carne non è piaciuto sembrava acqua sporca detta dai bimbi*
- *Le polpette vegetariane non piacciono*
- *Più pasti caldi (polpette in umido;involtini)*

Carducci:

- *Il giorno delle ceneri è stata data la carne si poteva tranquillamente invertire il giorno visto che il giorno dopo c'era il pesce*
- *Si può sapere la provenienza del tonno*
- *I Biski non li vogliono*
- *La settimana di Natale sono stati dati i tortellini ad alcune classi ad altre no*

Vignoni:

- *Menù della prima settimana giovedì Maltagliati con fagioli e formaggio. Il formaggio che può essere mozzarella o strachino si può sostituire con del grana?*
- *Polenta al ragout con strachino la mangiano poco volentieri*
- *Al posto dei fagiolini si possono avere i broccoli?*
- *Il pomodoro? Nell'insalata?*

- *Merende un po' scarse*
- *Più Purè più contorni di stagione*
- *Sostituire i grissini*
- *I formaggi freddi si possono evitare d'inverno???*

Esperanto:
- *Polenta troppo liquida*
- *Polpette di pesce e di verdure sono insapore*
- *Più purè*
- *Più merende fatte dalla mensa*
- *Il grana da solo non lo mangiano*

In merito alle segnalazioni della scuola Garibaldi Gabriele Salamoni informa che il problema relativo alla scarsità di pane si è verificato nel periodo delle nevicate per difficoltà di fornitura.
In merito alle segnalazioni della scuola Carducci Gabriele Salamoni segnala che per motivazioni religiose è possibile richiedere una dieta specifica. Nel caso in cui alcune famiglie richiedano l'esclusione della carne nel giorno delle ceneri, Melamangio è disponibile ad accogliere tali richieste, espresse in anticipo per dare loro la possibilità di organizzarsi. Non è invece possibile modificare il menù generale perché, in questo caso, la scelta verrebbe imposta a tutte le famiglie. Per quanto riguarda le classi escluse dalla distribuzione dei tortellini a Natale, Melamangio si impegna per la prossima occasione ad effettuare una rotazione in modo che tutte le classi siano incluse. Per quanto riguarda la provenienza del tonno, Salamoni si informerà a riguardo.
In merito alle segnalazioni della scuola Vignoni Gabriele Salamoni ribadisce che la stagionalità non viene sempre rispettata per dare maggiore varietà in inverno, perché le verdure e i frutti invernali sono poco graditi dai bambini. Si recheranno comunque alle Vignoni per parlarne direttamente con le insegnanti e trovare assieme a loro le soluzioni più opportune.
Per ciò che riguarda tutte le altre segnalazioni Gabriele Salomoni si impegna a trovare soluzioni idonee per accogliere le richieste, informando comunque che alcuni piatti non graditi, quali polenta e polpette di verdura e pesce, saranno automaticamente sostituiti nel menù estivo.

A seguito si riporta la relazione presentata dall'Istituto Croce. A tal fine si usa il carattere corsivo per distinguere il testo dal presente verbale.

ISTITUTO COMPRENSIVO CROCE

In generale l'andamento del servizio è soddisfacente in tutti i plessi.

Le scuole dell'infanzia fanno notare che in nessun plesso la polenta è gradita dai bambini; probabilmente anche la consistenza (in genere troppo liquida) non ha contribuito al successo del piatto; si fa inoltre notare che la polenta è associata allo stracchino, anche questo poco amato dai bambini. Si chiede quindi, se possibile, di evitare tale abbinamento, in modo che i bambini non rimangano digiuni tutto il giorno.

tel. 051 598 295 – fax 051 598 105
cdp@comune.casalecchio.bo.it / ciop@comune.casalecchio.bo.it

Le scuole Caravaggio segnalano che in una delle giornate in cui nel menu era presente lo stracchino, alcune confezioni erano acide.

Le scuole xxv Aprile segnalano lo scarso gradimento dello yogurt e della pizza a merenda; rilevano inoltre che le porzioni talvolta sono scarse, soprattutto per quanto riguarda il secondo.

Per quanto riguarda la riduzione dei rifiuti, in diversi plessi (Lido, Caravaggio, XXV Aprile) non sono stati ancora sostituiti le posate e i bicchieri usa e getta per la merenda.

Gabriele Salomoni ribadisce che alcuni piatti non graditi quali la polenta saranno automaticamente sostituiti nel menù estivo.
Per quanto riguarda la segnalazione sulla mancata sostituzione delle posate e dei bicchieri monouso Gabriele Salamoni informa che stanno procedendo gradualmente all'acquisto di tutte le stoviglie e che l'obiettivo è quello di eliminare completamente le stoviglie monouso.

A seguito si riporta la relazione presentata dall'Istituto Ceretolo. A tal fine si usa il carattere corsivo per distinguere il testo dal presente verbale.

ISTITUTO COMPRENSIVO CERETOLO

*Alcune segnalazioni provenienti dalle scuole primarie relative alle **merende**:*

- *Yogurt: continua ad essere consumato in modo scarso. Presso la scuola Viganò si presenta anche il problema del recupero dei vasetti che non sono stati aperti in quanto si interrompe il ciclo del freddo pertanto devono essere obbligatoriamente buttati.*
- *Le merende considerate secche sono le più gradite soprattutto quando sono accompagnate da una bevanda.*
- *Il salato è anch'esso piuttosto gradito così come lo sono i biscotti.*

Per la scuola Viganò si ritiene che, la soluzione ottimale per evitare sprechi e gestire in modo ottimale i tempi, le merende confezionate siano da preferire.

Sempre dalle scuole primarie si segnala che i kiwi vegono proposti con un cucchiaio usa e getta. Si richiede che tali cucchiai vengano sostituiti da cucchiaini che si possono lavare per ovvi motivi inerenti il contenimento degli sprechi e la riduzione di materiale da riciclare.

***Richieste provenienti dai plessi di scuola dell'infanzia**:*

-la polenta al ragù viene lasciata nel piatto dalla maggior parte dei bambini;
-il pesce è poco gradito e ne viene buttato parecchio;
-le verdure crude non vengono abitualmente e sufficientemente consumate;
-non sono gradite le polpette di pesce e di verdura;

Assaggi da parte dei genitori:

tel. 051 598 295 – fax 051 598 105
cdp@comune.casalecchio.bo.it / ciop@comune.casalecchio.bo.it

La prassi dell'assaggio da parte delle famiglie è poco utilizzata sebbene sia reclamizzata con tutti gli strumenti possibili (avvisi a casa, affissione all'albo dei genitori, sul sito della scuola). Dai pochi assaggi effettuati si evince un ottimo gradimento dei cibi proposti.

In merito alle merende Melamangio si impegnerà a favorire le merende confezionate. Per ciò che riguarda le altre segnalazioni Gabriele Salomoni si impegna a trovare soluzioni idonee per accogliere le richieste.

Viene affrontato il secondo punto all'ordine del giorno: **verifica dell'andamento del progetto Educabio nelle scuole primarie Ciari e Garibaldi**

Cinzia Bergamini riferisce che il progetto è stato avviato in entrambe le scuole. Sono stati distribuiti i manifesti offerti da Melamangio da esporre nei refettori. Le insegnanti si stanno avvalendo del supporto di una volontaria del servizio civile che il CDP ha assegnato alle classi per la realizzazione del progetto. Al momento sono stati raccolti materiali didattici che saranno utilizzati dalle insegnanti per la realizzazione delle attività. Alcune attività sono già in corso.

Cinzia Bergamini relaziona brevemente in merito ai contenuti emersi in occasione dell'**incontro tenutosi presso il Dipartimento Sanità Pubblica UOC Igiene Alimenti e Nutrizioni** sul tema della ristorazione scolastica, di cui si allega sintesi.
In riferimento alla problematica legata alle celiachie e alle allergie alimentari, su invito del Dipartimento di Sanità Pubblica, sono state esposte e discusse in Commissione le procedure adottate nei singoli Istituti per garantire la sicurezza nella somministrazione delle diete speciali. E' emersa una forte attenzione da parte di tutti e non sono emerse situazioni di criticità.

Gabriele Salamoni illustra e distribuisce i risultati dell'indagine sugli sprechi dei pasti condotta nella scuola primaria Ciari dai quali emerge uno spreco medio giornaliero del venti per cento. Si concorda sull'opportunità di intraprendere un percorso orientato a ridurre gli sprechi. Prima di discutere e definire strategie di azione Cinzia Bergamini suggerisce di attendere l'approvazione delle nuove Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande nelle scuole, che dovrebbero contenere specifici strumenti per la valutazione dei menù e che potranno essere utili all'orientamento delle scelte.

Cinzia Bergamini

tel. 051 598 295 – fax 051 598 105
cdp@comune.casalecchio.bo.it / ciop@comune.casalecchio.bo.it