



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
16 maggio 2012**

PRESENTI:

Francesco Petrolillo - I.C. Centro

Caterina La Serra - I.C. Croce

Alda Baldini, Marco Mascagni - I.C. Ceretolo

Cinzia Bergamini, Patrizia Guerra - Comune di Casalecchio di Reno

Gabriele Salamoni, Paola Rocca, Tania Giglioli, Antonietta Brunelli,
Stefano Ghini - Melamangio

Verifica del menù estivo:

Si riportano le relazioni presentate dagli Istituti Comprensivi.

Le relazioni raccolgono le segnalazioni riportate dalle insegnanti dei vari plessi.

Per distinguere il testo dal presente verbale si utilizza il carattere corsivo.

ISTITUTO COMPRENSIVO CENTRO

Esperanto:

- *Le patate all'olio arrivano crude*
- *Richiesta di introduzione delle piadine nel menù primavera-estate per le scuole dell'infanzia*
- *Calo delle quantità di pane e merende nell'ultimo mese*

Carducci:

- *Le arance vengono buttate perché non hanno sapore, si chiede che venga rispettata la stagionalità degli alimenti e se ciò non fosse possibile si preferisce la banana una volta in più piuttosto che le arance*
- *I bambini preferiscono l'halibut al merluzzo, quest'ultimo infatti viene buttato. Questo scarso gradimento del merluzzo è stato segnalato anche dalla scuola dell'infanzia Esperanto.*
- *Da dove proviene il tonno?*

Garibaldi:

- *Nell'ultima settimana più volte le dade hanno contattato Melamangio per integrare le diete speciali mancanti il formaggio.*
- *Talvolta le merende sono scarse*

Vignoni:

- Si chiede che venga rispettata la stagionalità degli alimenti. La richiesta è quella di introdurre verdure invernali comuffate nella pasta (es. pasta con i broccoli)
I pomodori non devono essere presenti nel menù invernale.
- Merende scarse

Vignoni - Carducci:

Nei prodotti confezionati, l'indicazione dei grassi deve essere specifica, non generica, se non si trova l'alternativa piuttosto sostituire con un pacco di crackers oppure merende preparate dalla Melamangio.

ISTITUTO COMPRENSIVO CERETOLO

<i>Rilevazione degli insegnanti delle scuole dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo Ceretolo</i>	<i>Rilevazione dei collaboratori scolastici delle scuole dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo Ceretolo</i>
<u>Arcobaleno</u>:solite rilevazioni riguardo al peggioramento che proviene da un cibo che viene direttamente servito dal contenitore di trasporto (senza essersi “rigenerato”almeno su un piano caldo). <u>Dozza</u>:zucchine amare;pane insufficiente;la pizza al rosmarino non piace;si chiedono più gusti per lo yogurt;si vorrebbe la frutta più variata;la metà dei bambini non gradisce la pasta di fagioli;la torta dei compleanni è piccola.... <u>Rubini</u>:come per la scuola Dozza la pizza bianca non va tanto così come lo yogurt e la pasta e fagioli. Scuole primarie: <u>Tovoli</u>:la qualità del cibo è mediamente buona. Il merluzzo risulta più gradito dell'halibut. Le merende (grissini,biscotti, crackers) sono scarse per i bambini più grandi. Problemi con la pasta: alcuni formati sono spesso scotti mentre il riso è troppo duro. La frutta del mattino è poco varia (troppe arance fuori stagione), il kiwi non piace. <u>Viganò</u>: inizio primo turno non prima delle 12,20 Prestare maggiore attenzione alle preferenze dei bambini agli abbinamenti dei cibi onde evitare sprechi mantendo ovviamente una dieta equilibrata. Gli insegnanti hanno rilevato che:	Tutti i collaboratori delle scuole di Ceretolo sono preoccupati per le nuove modalità di gestione di cucchiaini e bicchieri per la merenda perché il tempo che ci si deve dedicare viene sottratto ad altre mansioni che sono contemporanee (sorveglianza all'uscita, pulizia ambienti) Si rileva che i cestini dei rifiuti sono pieni di vasetti dello yogur aperti e non consumati. Per i succhi di frutta:perché non sostituire le bottiglie con confezioni individuali in tetrapak.

<i>-le porzioni non sempre sono adeguate alla fascia di età infatti la quantità è spesso invariata;</i> <i>-il cibo a volte è scondito altre è troppo condito;</i> <i>-la pasta talvolta è scotta;</i> <i>-variare le diete in bianco;</i> <i>-la frutta di metà mattina è poco varia;</i> <i>Si richiede un accurato controllo dello stato dei vassoi.</i> <i>Si richiede che il pane sia suddiviso in contenitori posti sul tavolone che ospita la classe per abbassare il rischio di contaminazione.</i>	
--	--

ISTITUTO COMPRENSIVO CROCE

Nessuna segnalazione. Il servizio è soddisfacente in tutti i plessi.

Le risposte fornite da Melamangio in merito alle segnalazioni si possono così sintetizzare:

- Le quantità delle forniture di pane e merende vengono ridefinite in base alle segnalazioni delle scuole. Nei casi in cui sia necessario aumentare o diminuire le quantità le scuole possono rivolgersi direttamente a Melamangio;
- La stagionalità di frutta e verdura non viene sempre rispettata per dare ai bambini maggiore varietà in determinati periodi dell'anno. In inverno perché le verdure invernali sono poco gradite e, in periodi come questo, perché le varietà di frutta disponibili sono molto limitate;
- E' stata inviata la richiesta ai fornitori circa la provenienza del tonno. Sono in attesa di risposta;
- Gli alimenti devono essere serviti direttamente dal contenitore utilizzato per il trasporto, per evitare manipolazioni che potrebbero interferire con l'integrità igienica degli alimenti;
- Al fine di una sostanziale riduzione dei rifiuti e conformemente agli orientamenti dell'Amministrazione Comunale, Melamangio ha intrapreso un percorso virtuoso che ha previsto la sostituzione di tutte le stoviglie monouso con stoviglie lavabili e riutilizzabili. Questa operazione ha comportato un forte impegno di tipo

economico e gestionale. Per consentire al personale di Melamangio il ritiro e il lavaggio delle stoviglie si chiede al personale scolastico unicamente la collaborazione a raccogliere i cucchiaini e i bicchieri utilizzati per le merende nelle classi per poi riporli in cucina dove verranno ritirati. Questa operazione sostituirebbe la precedente che consisteva nel raccogliere i cucchiaini e i bicchieri monouso per gettarli nei bidoni adibiti ai rifiuti.

- La torta di compleanno fornita da Melamangio può essere richiesta da tutte le classi delle scuole dell'Infanzia e non sostituisce la merenda. Pertanto le dimensioni delle torte non possono essere di grandi dimensioni per non sbilanciare le tabelle dietetiche.
- Su richiesta delle scuole, gli orari del pranzo possono essere modificati.
- Il pane confezionato in singole porzioni è stato sostituito da un pane di ottima qualità fresco e biologico proveniente da un forno di Zola Predosa. La sua collocazione in grandi cesti dotati di pinze nell'area self-service è maggiormente tutelante nei confronti di possibili manipolazioni da parte dei bambini rispetto alla collocazione sui tavoli e garantisce una maggiore sicurezza igienica.

Per ciò che riguarda le altre segnalazioni Gabriele Salamoni si impegna a trovare soluzioni idonee per accogliere le richieste.

In considerazione al fatto che numerosi quesiti e segnalazioni inerenti alla somministrazione dei pasti si ripresentano ciclicamente, la Commissione ipotizza la predisposizione nuovi strumenti comunicativi atti a veicolare le informazioni all'esterno. Si concorda sul fatto che la pubblicazione di contenuti sul sito web possa essere la modalità più efficace e di facile gestione. Come supporto alla realizzazione di questo progetto si ipotizza il coinvolgimento di un tirocinante della Facoltà di Agraria. Il CDP proverà ad attivare un contratto di tirocinio dal mese di settembre.

Verifica andamento progetto Educabio

Il progetto si è concluso positivamente nelle scuole Ciari e Garibaldi. I lavori realizzati nelle classi coinvolte verranno esposti in uno spazio-mostra in occasione di "Cucine aperte", che avrà luogo sabato 26 maggio presso la Cucina in via Guido Rossa.

Considerazioni in merito al tema degli sprechi

Come concordato nel corso della precedente commissione, sono state prese in esame le nuove "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" approvate in aprile 2012 e riportanti gli standard nutrizionali da applicare

nella ristorazione scolastica con indicazioni in merito a: principali nutrienti, grammature, frequenza degli alimenti.

Si rinvia al prossimo incontro la definizione di strategie finalizzate alla riduzione degli sprechi alimentari nelle mense scolastiche.

Si ipotizza un prossimo incontro nel periodo settembre/ottobre, in corrispondenza con la riapertura delle scuole.

Cinzia Bergamini