COMMISSIONE MENSA CITTADINA
5 dicembre 2012

PRESENTI:
Nicolotti Patrizia - I.C. Centro
Caterina La Serra, Luciano Rossi - I.C. Croce
Sara Ivani - I.C. Ceretolo
Simonetta De Giorgi – Ausl Bologna
Cinzia Bergamini - Comune di Casalecchio di Reno
Giuliana Bartolini, Gabriele Salamoni, Paola Rocca, Tania Giglioli, Antonietta Brunelli, Stefano Ghini - Melamangio

Verifica del menù invernale:

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

MATERNA VIGNONI

- *PIZZA.: non è possibile farla più sottile, perché la base è un prodotto surgelato pronto; per quanto riguarda la farcitura, faranno del loro meglio.*
- *PESCE TUTTI I VENERDI': anche qui, c'è poco da fare perché deve essere garantita una varietà di piatti anche alle scuole con tempo e modulo, quindi la rotazione è praticamente obbligatoria.*
- *PISELLI e, in generale, VERDURA: problema senza soluzione, una scuola chiede più verdura cruda, un'altra la chiede cotta…..*
- *PRIMO PROTEICO SEGUITO DA SECONDO PROTEICO: questione già discussa qualche tempo fa, rispose direttamente la responsabile dell'U.O. dell'AUSL che si occupa delle mense scolastiche. I bambini dovrebbero mangiare proteine a tutti i pasti e, siccome è risaputo che molti mangiano solo il primo o il secondo, in questo modo l'apporto proteico è più garantito.*
- *PESCE: anche questo è un argomento dibattuto, con I.C. che chiedono che il pesce sia presentato solo olio e limone e altri che lo preferiscono gratinato. Comunque, ultimamente tendono a farlo solo gratinato perché ha raccolto più favore.*
- *MERENDE: la questione dell'abbinamento con bevande è stato affrontato altre volte, ma è un problema di "calorie", anche le bevande andrebbero considerate merende a se'; in realtà, la merenda è un "contentino", visto che subito dopo vanno a casa e potrebbero farla lì.*
- *QUANTITA': se il problema sono le grammature, a questo non c'è rimedio perché sono stabilite in base alle linee guida alimentari; se invece è il numero di porzioni a risultare*

scarso, si consiglia di fare contare bene le merende all'arrivo, perché di norma ne mandano sempre una trentina in più per ogni evenienza (cadute….)
- *SCHIACCIATA: anche gli altri I.C. hanno segnalato il mancato gradimento.*
- *FRUTTA: dipende da quello che si trova di biologico volta per volta....*

MATERNA ESPERANTO (problemi già a conoscenza di Melamangio, perché discusse con Elisa).
- *PORZIONI SCARSE: vedi la voce "Quantità" delle Vignoni.*
- *PESCE: vedi la voce "Pesce" delle Vignoni.*
- *TACCHINO CRUDO: la prossima volta, un incaricato di Melamangio verrà a verificare; loro stanno molto attenti a questa cosa.*
- *STRACCHINO: mi spiace, l'ho saltato…..*
- *RAVIOLI: hanno cambiato la marca, si erano accorti anche loro che quelli che prendevano prima non tenevano la cottura.*
- *CRAKERS E THE: i biscotti sono già in altre giornate, si fa per cambiare un po' e, comunque…. vedi commento alla voce "Merende" delle Vignoni.*

PRIMARIA CARDUCCI
- *PASTA CON LE OLIVE: segnalazione fatta anche dall'I.C. Ceretolo, mentre all'I.C. Croce sembra siano tutti contenti.*
- *PIZZA SCARSA: le grammature dei vari pasti vengono definite secondo le indicazioni dell'AUSL e delle linee guida alimentari; In ogni caso, Melamangio ripete sempre a tutti che vengono consegnate una trentina di dosi in più di ogni pasto, ma il bis per tutti non è contemplato né dagli accordi contrattuali, né dalle linee guida.*
- *FRUTTA E VERDURA: si fa sempre del proprio meglio, a volte non funziona.*
- *TROPPA INSALATA: con la verdura, di qualunque tipo, non ci si prende mai, qualcuno la vorrebbe solo cruda, altri solo cotta.*
- *BISCOTTI "BISKI": dalla segnalazione, credevo che il problema derivasse dalla qualità del biscotto, invece Melamangio mi ha detto che è un problema di quantità (è vero?). In ogni caso, alcuni piatti, merende, piatti caldi o pizza che siano, non possono essere maggiorati perché caloricamente ricchi. Inoltre, come segnalato anche alle Materne, la merenda è un "contentino", visto che subito dopo i bambini escono e potrebbero farla a casa.*

PRIMARIA GARIBALDI
- *PASTA CON LE OLIVE: vedi commento fatto per le Carducci.*
- *POLPETTE: segnato anche da altri I.C., ci stanno lavorando.*
- *BIMBI DI V SENZA PANE O MERENDE A SUFFICIENZA: per le merende, contarle bene all'arrivo perché di norma loro ne mandano in più del richiesto, come per tutti i piatti; per il pane, invece, il Sig. Gabriele di Melamangio ha dichiarato di avere personalmente constatato, in occasione di una sua recente visita, che diversi bambini all'uscita dalla mensa prelevano altro pane, magari dopo avere buttato parte del cibo disponibile. Per contro, ci sono bambini che prendono il pane, non lo mangiano e poi lo buttano. Ha suggerito di dire a bambini di non fare queste cose e che chi non vuole il pane lo può lasciare nel distributore per gli altri. A tal proposito, ha segnalato un comportamento "virtuoso" delle Ciari: il pane è gestito dalle insegnanti ai tavoli, che lo consegnano a richiesta (è da dire che le Ciari sembrano essere un modello di virtù in materia: praticamente, da loro non esiste spreco…..)*
- *PELI NEI PIATTI: anche questo è altamente improbabile all'origine: nelle cucine sono copertissimi e molto attenti perché si rischiano denunce. Se poi, come è successo a mio*

figlio, trovano anche punte di matita, si direbbe che è opera inconsapevole dei bimbi stessi (anche i loro capelli cadono).

- *VERDURE: vedi commenti delle Carducci e Vignoni ….*
- *SECONDI FREDDI: se ricordo bene, la questione fu affrontata già lo scorso anno, quando i genitori della mia classe volevano venire in massa a fare gli assaggi e si era stabilito di raccomandare agli operatori alla distribuzione di tenere coperti i pasti e impiattarli sul momento, senza prepararne prima; si sa che carne e pesce si raffreddano più in fretta della pasta. In effetti, l'ultima volta che sono passata per l'assaggio, ho prelevato un piatto già pronto sul piano e la carne (lombo al forno) era tiepida, così al momento di mangiarla (dopo il primo) era già fredda. Inoltre, era appoggiata sull'insalata (ovviamente fredda), il ché non aiuta. Ho suggerito ai "miei" genitori di invitare i bimbi a mangiare i secondi per primi, soprattutto se la pasta è di tipo brodoso e rimane più calda…..*

Mi sono presa la libertà di chiedere più limoni quando c'è il pesce e mi è stato detto che gli operatori non devono consegnare delle fettine, ma provvedere personalmente a irrorare il pesce a chi lo richiede

ISTITUTO COMPRENSIVO CERETOLO

Scuola dell'infanzia Dozza:

Segnalazioni da parte dei docenti:

- *Variare i gusti dello yogurt e non riproporlo così spesso.*
- *Sostituire la crescente.*
- *La pasta con le olive non è gradita .*
- *Inserire preparazioni sotto forma di polpette o crocchette.*

Scuola dell'infanzia Rubini:

Segnalazioni da parte dei docenti:

- *Yogurt non gradito.*
- *Ravioli (ultimo tipo) pessimi.*
- *Pasta con le olive non gradita*
- *Cavolfiore non gradito.*
- *Pasta (farfalle) a volte poco cotta.*
- *Zucchine cotte poco gradite.*
- *Il pomodoro della pasta a volte è acido.*
- *La verdura cruda, anche di ottima qualità non viene mangiata dai bambini.*

Segnalazioni da parte dei collaboratori scolastici:

- *Difficoltà nel preparare i carrelli dei pasti.*
- *Aggiungere nel menù più zuppe di fagioli, carota, brodo, verdure, perché molto gradite dai bambini che invece non mangiano le verdure di contorno.*
- Merende meno impegnative (es: frutta).

Scuola dell'infanzia Arcobaleno:

Segnalazioni da parte dei docenti:

- *I bambini non gradiscono: pasta alle olive, riso alla zucca, pasta e broccoli, polpette di pesce, paillard, polpette di carne (troppo dure e asciutte). La verdura cruda è quasi sempre insalata (si chiede più alternanza).*
- *Le insegnanti chiedono che vengano distribuiti brick di latte e succo di frutta al posto delle caraffe.*

- *Le merende secche (crackers, grissini) non sono gradite.*
- *I pasti delle diete per intolleranze sono sempre uguali, inoltre spesso si verificano errori.*

Segnalazioni da parte dei collaboratori scolastici:

- *Per il gradimento non ci sono ulteriori cose da segnalare.*
- *Dal punto di vista lavorativo e organizzativo sta diventando molto complicata la gestione delle merende (perché sporcano troppo le sezioni), l'ottimale sarebbe optare per merende meno impegnative (frutta) o eliminarle completamente.*

Scuola primaria Tovoli:

Segnalazioni da parte dei docenti:

- *La merenda a base di biscotti è scarsa (soprattutto per i bambini più grandi)*
- *Il purè è troppo liquido.*
- *I ravioli arrivano scotti e spappolati.*
- *Il prosciutto cotto non è buono.*
- *I piselli sono troppo crudi.*
- *La frittata e lo sformato sono spesso troppo salati.*
- *La base della pizza è gommosa e la mozzarella insapore.*
- *L'abbinamento fagiolini e cavolfiore non va bene.*
- *La gratinatura del pesce, a causa del vapore, diventa viscida e molliccia.*

Segnalazioni da parte dei collaboratori scolastici:

- *Si rileva che la qualità delle materie prime impiegate è molto scarsa a livello generale dalla qualità della pasta, del tonno per le diete ai condimenti che sono spesso e volentieri insapori e poco appetitosi.*

Scuola primaria Viganò:

Segnalazioni da parte dei docenti:

- *Porzioni insufficienti.*
- *Verdure crude scondite e acquose.*
- *Il pesce ha un sapore sgradevole.*
- *La frutta è spesso di scarsa qualità (molto dura, difficile da mordere specie per i più piccoli).*
- *Le merende consegnate nelle terrine (ciambella, crostini) rimangono in classe alla polvere dalle 12 alle 16.*
- *La pizza come merenda è immangiabile (gommosa e fredda)*
- *La focaccia trasuda olio (troppo unta).*
- *Merende gradite sono:cioccolato, grissini, the, streghette, biscotti, crackers, banana.*
- *I succhi di frutta a volte sono imbevibili.*
- *Non sempre il cibo è adeguatamente caldo.*
- *Il pane senza sacchetto viene toccato da tutti perché le pinze sono inutilizzabili dai bambini più piccoli.*
- *I vassoi sono spesso sporchi o trasudano umidità (si chiede di riutilizzare le tovagliette) e i bicchieri scheggiati o rotti fanno uscire l'acqua.*

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

ISTITUTO COMPRENSIVO CROCE

Nel complesso non si evidenziano problemi rilevanti in nessuno dei plessi scolastici.
La qualità dei pasti è ritenuta buona e il personale si mostra disponibile e collaborativo. In tutti i plessi emerge il problema dello scarso condimento sia dei primi piatti, sia dei contorni, ciò rende le pietanze poco gustose.

Problemi emersi durante le prime 4 settimane del menù autunno-inverno:

plesso Lido: le verdure usate come condimento della pasta(soprattutto i broccoli)sembrano un po' scarse, ci si chiede se esiste una grammatura per bambino;
le polpette di patata non vengono mangiate volentieri, per quanto riguarda la merenda risultano poco graditi i crostini con il tè.

Plesso Don Milani: la pastina in brodo è spesso asciutta, così come le patate al forno risultano piuttosto secche e i bambini faticano a mangiarle, nonostante siano un alimento a loro gradito;
la frutta a volte è acerba e un po' aspra e i bambini non la mangiano volentieri;
per quanto riguarda la merenda pomeridiana, sarebbe apprezzata una maggiore varietà;
lo yogurt è abbastanza gradito ,soprattutto vaniglia e fragola;
i biscotti dati con la merenda sono un po' scarsi(3 in ogni confezione),se possibile aumentare un po' le quantità.

Plesso XXV Aprile: si ribadisce che il condimento delle pietanze è spesso scarso, particolarmente nei risotti che risultano molto asciutti e sconditi ,soprattutto per i bambini che mangiano nel 2°turno;
si sono verificati alcuni episodi in cui sono venuti a mancare i secondi piatti per alcune classi del 2°turno, si chiede di tenere monitorata la situazi one per evitare futuri disagi;
per quanto riguarda le merende, le torte sono molto gradite, così come i biscotti al riso, ma troppo pochi per i bambini delle classi quarte e quinte, (solo 2 in ogni confezione);
poco graditi yogurt e schiacciatina.

Plesso Ciari :per quanto riguarda il pranzo si fa notare che nella quarta settimana c'è il secondo a base di carne per 2 giorni consecutivi, giovedì e venerdì, si chiede di verificare se è possibile una diversa sistemazione nella turnazione;
per quanto riguarda la merenda, la schiacciatina e lo yogurt non sono per nulla graditi, in alternativa si potrebbe provare a sostituirli rispettivamente con i tarallini e con del latte.

Viene chiesto un chiarimento riguardo ai 5 giorni mensili di dieta in bianco, che i genitori possono chiedere autonomamente senza ricorrere al certificato medico, visto che nei plessi ci sono state interpretazioni diverse della norma.

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

- Nella scuola Garibaldi la fornitura del pane corrisponde al numero dei bambini presenti. Da un'osservazione effettuata emerge che diversi bambini prendono il pane una seconda volta al momento dell'uscita dal refettorio e comporta che le ultime classi ad entrare in refettorio non trovano pane a sufficienza. Inoltre è stato osservato che molto pane viene cestinato interamente.

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

Viene a tal proposito riportato l'esempio delle Ciari dove è stata adottata la seguente procedura: il pane viene tagliato a metà e successivamente distribuito, in tal modo i bambini che non desiderano poco pane non sono obbligati a buttarlo e i bambini che ne desiderano di più possono servirsi più volte;

- Analoga risposta per quanto riguarda la scarsità di secondi sempre alle Garibaldi. Prevedere l'assegnazione del supplemento, del primo o del secondo, implica necessariamente che i bambini che mangiano per ultimi si ritrovino con meno porzioni rispetto ai numeri previsti. Conseguentemente, per quel che riguarda i piatti meno graditi dai bambini, si registra una maggiore quantità di spreco.
  Anche in questo caso, alle Ciari dove è stato abolita l'assegnazione del supplemento, non si registrano segnalazioni di scarsità di pietanze.

Per ciò che riguarda le altre segnalazioni Melamangio si impegna a trovare soluzioni idonee per accogliere le richieste, anche recandosi sui luoghi delle segnalazioni per verificare e confrontarsi direttamente con gli interessati.

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. A tal proposito si verifica lo stato attuale delle operazioni si sostituzione e viene segnalato che attualmente solo le scuole primaria Viganò e dell'infanzia Arcobaleno per la merenda richiedono la fornitura di bicchieri e cucchiaini monouso.
La Vicepreside dell'I.C. Ceretolo, su disposizione del Preside, chiede di interrompere tale fornitura e di sostituire le stoviglie monouso con quelle lavabili, uniformandosi con tutte gli altri plessi scolastici.

Viene infine segnalato che, a seguito delle nuove disposizioni sulle richieste di diete per patologia, si registra un forte incremento di richieste di dieta da parte delle famiglie e una difficoltà da parte delle scuole nell'interpretazione della disposizione relativa alla richiesta di "dieta in bianco" senza bisogno di certificato medico della durata massima di 5 giorni. In questo caso non è chiaro se la richiesta possa essere effettuata anche ripetutamente dalle famiglie.
La dott.ssa De Giorgi si impegna a contattare l'UOS Pediatria Territoriale Sud per verificarne l'interpretazione.

Presentazione del progetto di riduzione degli sprechi alimentari "Cosa rimane nel piatto"?

Viene presentato il progetto avviato in via sperimentale presso la scuola primaria Ciari, di cui si allega copia al presente verbale

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

Il prossimo incontro di Commissione Mensa è stato fissato per **mercoledì 13 marzo 2012 alle ore 17**, presso la sala Rossa in Municipio, con il seguente ordine del giorno:

- verifica menù;
- monitoraggio dell'andamento del progetto "Cosa rimane nel piatto".

Cinzia Bergamini

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