

COMMISSIONE MENSA CITTADINA 13 marzo 2013

PRESENTI:

Rossella Turi, Nicolotti Patrizia - I.C. Centro
Caterina La Serra - I.C. Croce
Sara Ivani, Elisa Rovelli, Marco Mascagni - I.C. Ceretolo
Simonetta De Giorgi – Ausl Bologna
Cinzia Bergamini - Comune di Casalecchio di Reno
Gabriele Salamoni, Paola Rocca, Tania Giglioli, Antonietta Brunelli, Stefano Ghini - Melamangio

Verifica del menù invernale:

Si riportano le relazioni presentate dagli Istituti Comprensivi ad eccezione della relazione dell'IC Centro, non ancora pervenuta e che potrà essere in seguito integrata.

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 CROCE

Le referenti, presenti all'incontro, concordano nell'affermare che non si sono verificate problematiche rilevanti particolari, nella gestione del servizio. Su problemi facilmente risolvibili, che si possono verificare occasionalmente, si cerca di chiarire direttamente con il personale della cucina.

Difficoltà riscontrate nei differenti plessi:

Don Milani: le porzioni sono un po' scarse, i bambini alcuni giorni gradirebbero delle porzioni più abbondanti; il formaggio servito con il grana non riscuote molto successo, se possibile sostituirlo con un altro tipo; il prosciutto cotto sembra di minore qualità rispetto al passato e anche i ravioli, che si sfaldano, assumendo un aspetto poco gradevole; per quanto riguarda il contenimento dei rifiuti, si sottolinea il fatto che in alcune sezioni, con un elevato numero di bambini, che per motivi differenti hanno delle diete speciali, si accumula una rilevante quantità di piatti di plastica monouso, si chiede di verificare la possibilità di perseguire una modalità differente di distribuzione .

Lido: l'insegnante referente concorda sul fatto che le porzioni sono un po' scarse, soprattutto quelle destinate agli adulti. Non ci sono altri episodi da riportare.

ISTITUTO COMPRENSIVO CERETOLO

Scuole dell'infanzia:

- *Le quantità sono adeguate .*

FRUTTA:

- *Il kiwi è spesso molto duro*

Segnalazioni da parte dei collaboratori scolastici:

- *Difficoltà nel preparare i carrelli dei pasti.*

Scuole primarie

- *La pasta sembra calata in quantità e qualità, spesso i bambini non la mangiano perché si presenta collosa oppure tutta a pezzetti. (Tovoli)*

Scuola primaria Viganò:

Segnalazioni da parte dei docenti scuola Viganò:

- *Piatti, bicchieri, vassoi sporchi.*

- *Bicchieri rotti che allagano i vassoi.*
- *Tovaglioli di pessima qualità*
- *Scarse quantità*
- *Non c'è mai il bis di secondo, a volte il bis di primo è molto ridotto.*

SEGNALAZIONI DA PARTE DEI GENITORI:

Bicchieri sbeccati e con perdita di acqua

Porzioni scarse e non adatte per i ragazzi di IV e V

Prosciutto cotto immangiabile

Insalata completamente scondita oppure con blocchi di sale sopra

Risotto caldo ma insapore

Esternare le problematiche emerse per le derrate alimentari e modalità di cottura per le diete (no glutine, no lattosio, ecc.)

La durata del progetto "rifiuti zero" fino a quando è fissata?

Capire meglio come funziona la merenda del pomeriggio perché alcuni genitori si sono lamentati in quanto chi prende il pulmino non sempre riesce a fare merenda specialmente se ci sono yogurt o cose simili

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

- In merito alle segnalazioni sulle quantità scarse Gabriele Salomoni, responsabile di Melamangio, ribadisce che nelle scuole dove non è previsto il supplemento, ad esempio la Scuola Primaria Ciari, le porzioni corrispondono al numero di bambini presenti alle quali viene aggiunto un piccolo numero di porzioni previste in caso di incidenti (es. piatto che cade per terra). Invece nelle scuole dove di consuetudine viene dato il supplemento è previsto un numero variabile di porzioni aggiuntive, definito a seconda della gradibilità dei piatti, ma la quantificazione è un'operazione difficile, sempre in bilico tra la ricerca del soddisfacimento delle richieste e il contenimento degli sprechi. In ogni caso viene ribadita la disponibilità della cucina a provvedere all'invio di eventuali porzioni mancanti.
- Per tutte le segnalazioni riguardanti la cottura dei piatti è opportuno segnalarle direttamente alla cucina, senza aspettare la commissione mensa, per attivare un intervento più tempestivo. Per quanto riguarda le segnalazioni relative al condimento dell'insalata è consigliabile relazionarsi direttamente con le operatrici in refettorio, perché la verdura viene condita in loco, poco prima del pasto.
- Tutte le stoviglie, compresi i vassoi vengono lavati nella lavastoviglie. I bicchieri difettosi e i tovaglioli verranno sostituiti.
- Per la preparazione delle diete speciali vengono adottate procedure specifiche regolamentate e soggette a costanti controlli. I genitori dei bambini con diete speciali che desiderano approfondire tali

procedure possono rivolgersi direttamente alle dietiste di Melamangio.

Il motivo per cui i piatti delle diete speciali sono monouso è per differenziarli dagli altri (con i pennarelli vengono riportati specifici contrassegni sui piatti).

- 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.

Facendo riferimento ad un episodio della scuola Garibaldi riportato da Rossella Turi, insegnante referente dell'IC Centro, in cui si riferisce che, in via sperimentale, è stato offerto ai bambini il pane tagliato a metà, viene spiegato che, sull'esempio della scuola Ciari, si è voluto dare ai bambini che desiderano poco pane la possibilità di averne solo metà, per non sono obbligarli a buttarlo. I bambini che ne desiderano di più possono servirsi più volte.

A tal proposito Simonetta De Giorgi, rappresentante dell'AUSL Bologna, informa che esistono delle disposizioni in merito alle grammature nell'assegnazione degli alimenti ed eccedere non è una buona abitudine. E' pertanto opportuno non incoraggiare i bambini a mangiare il doppio panino.

Simonetta De Giorgi informa che sono state pubblicate nuove disposizioni in merito alla richiesta di "dieta in bianco" senza bisogno di certificato medico, che prevedono la somministrazione della dieta per un massimo di 2 giorni, ripetibile per non più di 2 volte nell'arco di un mese. L'AUSL provvederà all'invio delle disposizioni.

Viene inoltre esaminata dalla Commissione la possibilità di dare alle famiglie le merende pomeridiane non consumate dai bambini, tenendo in considerazione i problemi relativi alla conservazione delle stesse.

A tal proposito Marco Mascagni, rappresentante dei genitori dell'IC Ceretolo, suggerisce di formulare delle liberatorie in cui si libera l'Amministrazione Comunale dalle responsabilità relative alla conservazione delle merende.

Gabriele Salomoni segnala che nelle scuole dell'infanzia, dove la distribuzione delle merende alle famiglie già avviene, hanno dovuto fornire merende alternative.

La dott.ssa De Giorgi suggerisce di affrontare l'argomento nel corso del prossimo incontro, per avere più tempo e maggiori elementi per una valutazione sulle tipologie di merenda che non presentano problemi di conservazione.

Cinzia Bergamini, rappresentante del Comune di Casalecchio, relaziona in merito all'andamento del progetto di riduzione degli sprechi alimentari "Cosa rimane nel piatto"?

Si riassumono le azioni realizzate a tutt'ora:

- 1° fase di rilevazione dati da parte di Melamangio su 2 scuole campione;
- Incontri informativi presso i Consigli d'Istituto
- Incontro di sensibilizzazione rivolto alle bambine e bambini del CCRR che frequentano le scuole Ciari, finalizzato al loro coinvolgimento attivo nelle attività di sensibilizzazione preliminari all'avvio del gioco a squadre "Cosa rimane nel piatto?"
- laboratori sul tema degli sprechi alimentari rivolti alle classi quarte condotti dall'Associazione Anima Mundi
- avvio del gioco a squadre "Cosa rimane nel piatto?", con la collaborazione di Melamangio e volontari Last Minute Market di Casalecchio

La prossima commissione mensa avrà luogo nel mese di maggio 2013.

Cinzia Bergamini