



Commissione Mensa

Mangiare a scuola :
un servizio pubblico di qualità
per la tutela della salute del bambino

16 novembre 2016 ore 17,30
Scuola primaria Viganò (Ceretolo)



PROGRAMMA

saluti di Massimo Bosso, Sindaco di Casalecchio di Reno
Giuliana Bartolini, Presidente Melamangio SpA

Comunicazioni di:

Giovanna Cuzzani, Psichiatra

Giovanni Amodio, Responsabile Servizi educativi, scolastici e di integrazione sociale

Gabriele Salamoni, Responsabile Cucina Società di gestione Elior

Interventi di:

Fulvio Buonomo, Dirigente Istituto Comprensivo Ceretolo

Linda Pazzaglia, genitore Istituto Comprensivo Croce

Tiziana Turricchia, Insegnante scuola primaria Carducci - Istituto Comprensivo Centro

Simona Donati, Cuoca del Nido comunale Don Fornasini

Discussione collettiva attraverso 4 tavoli tematici

Conclusioni di Fabio Abagnato, Assessore Saperi e Nuove generazioni

La storia della scuola si intreccia con quella della ristorazione scolastica che nel corso di 50 anni si è trasformata da servizio assistenziale e di nutrizione dei bambini (dopo il periodo bellico) a servizio che si connota a più livelli: nutritivo, educativo, sociale, solidale, preventivo.

Discutere di ristorazione scolastica non è mai semplice, significa toccare molti temi e tanti ambiti: educazione alimentare e prevenzione di patologie, qualità igienica e nutrizionale, sviluppo del territorio e risorse agroalimentari, tradizioni culturali e gastronomiche, educazione e sostenibilità ambientale, modalità di raccolta differenziata, utilizzo detersivi biodegradabili, organizzazione di spazi ristorativi, obblighi normativi e capitolati di appalto, ruolo dei docenti e dei collaboratori scolastici, selezione e formazione del personale di cucina, partecipazione delle famiglie al costo e al monitoraggio del servizio, ruolo della Commissione Mensa.

Tavoli di discussione tematica:

IL COSTO

*Chi non paga, non mangia?
Pago solo quello che mangio?
Ma la retta da cosa è composta?
L'appalto come si costruisce?*

MENU' E GUSTI DIVERSI

*Perché devo assaggiare tutto?
Chi può fare l'assaggiatore?
A chi piace cotta, a chi condita!*

QUALITA' DEI PRODOTTI

*Km. zero o meglio se viene da lontano?
Biologico sì, Biologico no?
Come è organizzata la mensa?*

DIETE, DISTURBI E INTOLLERANZE

*Diete.... Ma quante ce ne sono?
Perché non posso avere il bis?
Ma cosa vuol dire no carne?
Perché il piatto del mio amico è diverso dal mio?*

Sarà organizzato uno spazio ludico per i bambini presenti all'incontro con la presenza delle volontarie del servizio civile nazionale e regionale.

Aperitivo/cena offerto da



E' gradita la conferma della propria partecipazione e indicare il numero di bambini presente a: linfa@comune.casalecchio.bo.it
