

Verbale Commissione Mensa del 3 ottobre 2017

La seduta si tiene nella sala del Consiglio ed ha inizio alle ore 18.30. Sono presenti:

- Barbiani Adriana - docente Scuola Infanzia Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Chezzi Roberta - docente Scuola Infanzia Vicomoscano (I.C. Diotti)
- Bilancio Grazia - docente Scuola Primaria Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Bologna Nicoletta – docente Scuola Primaria Vicomoscano (I.C. Diotti)
- Belluzzi Simona – genitore Scuola Infanzia Vicomoscano (I.C. Diotti)
- Nesi Ilaria – genitore Scuola Infanzia Cappella (I.C. Diotti)
- Lena Catia – genitore Scuola Infanzia Roncadello (I.C. Diotti)
- Azzali Zanola Claudia – genitore Scuola Primaria Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Sirocchi Gabriele - genitore Scuola Primaria Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Bongiovanni Vittorio - genitore Scuola Primaria Vicomoscano (I.C. Diotti)
- Borini Daniela – genitore Scuola Secondaria di primo grado (I.C. Diotti)
- Ruzza Luca , Duzioni Ines, Iacolino Vincenzo, D’Onofrio Beatrice – referenti Markas
- Valentini Sara - assessore all’Istruzione
- Bellini Angela – responsabile Servizi Scolastici

Sono assenti giustificati :

- Dall’Asta Cinzia – dirigente I.C. Diotti e I.C. Marconi
- Fontanesi Luigina – docente Scuola Secondaria di primo grado (I.C. Diotti)
- La Fratta Giovanni – genitore Scuola Infanzia Casalmaggiore (I.C. Marconi)
- Barbieri Elena – genitore Scuola Infanzia Casalmaggiore (I.C. Marconi)

L’ordine del giorno prevede :

1. Presa d’atto della surroga di nuovi rappresentanti in Commissione
2. Elezione del nuovo segretario/a
3. La Carta dei Servizi della ristorazione scolastica nel Comune di Casalmaggiore, aggiornata, a cura di Markas
4. Progetti di educazione alimentare a Scuola
5. Stesura calendario incontri
6. Varie ed eventuali

1) La presidente, Daniela Borini, legge uno stralcio della Determinazione del Comune del 28 /9/2017 prendendo atto della **surroga di 5 componenti** della Commissione e della nomina di Barbieri Elena, Chezzi Roberta, Belluzzi Simona, Nesi Ilaria, Lena Catia.

2) Si candida al ruolo di segretaria verbalizzante Ilaria Nesi che viene eletta all'unanimità.

3) La presidente Borini introduce ricordando brevemente che il Comune ha recentemente sottoscritto un rinnovo di contratto col gestore Markas e che in previsione di tale circostanza la Commissione aveva inoltrato all'assessore una serie di richieste (riguardanti soprattutto frutta e verdura) tese a migliorare gli aspetti problematici riscontrati nei sopraluoghi.

L'assessore Valentini spiega che il Comune lo scorso giugno ha optato per un rinnovo del contratto biennale a Markas in considerazione del sostanziale buon andamento della mensa scolastica negli ultimi due anni e ritenendo che tale rinnovo consentisse agevolmente di migliorare il servizio, di correggere alcune delle criticità emerse, anche secondo le richieste inoltrate dalla stessa Commissione, di riorganizzare il personale addetto come c'era necessità di fare. Valentini spiega le principali **novità introdotte** nel servizio mensa per il prossimo biennio ed illustrate nella Carta dei Servizi nella versione aggiornata, novità che sono già operative pur rimanendo invariato- per il momento- il menù:

- I contorni di verdura cotta (quali patate, carote, zucchine e finocchi - unica eccezione gli spinaci - grazie all'acquisto di una attrezzatura apposita per la lavorazione della verdura) sono preparati partendo da **vegetali freschi, non più surgelati**. Solamente gli spinaci saranno preparati partendo dal surgelato perché questa opzione, in considerazione dei volumi enormi di prodotto fresco da lavare, è migliore sul piano della sicurezza igienica.
- il **pane** è ancora di farina interamente **biologica** ma questa volta **preparato a Casalmaggiore** (panificio Paroli)
- la **frutta più varia** (non più necessariamente IGP, come in precedenza, ma più varia)
- Il tonno servito nei menù alternativi è di qualità migliore rispetto al passato.
- Una volta al mese verrà servita la macedonia in alternativa alla frutta nei refettori dell'infanzia, e, sempre una volta al mese ma per tutti, la mousse (di frutta) al posto della frutta e lo yogurt di frutta in sostituzione della torta nei periodi in cui vige il menù estivo. Per gli allergici e gli intolleranti al latte mousse di frutta al posto dello yogurt.

La dott.ssa Duzioni, dietista di Markas, sempre in merito alle novità appena introdotte e presentate nella Carta dei Servizi aggiornata, precisa che :

- Riguardo alla frutta si dà generalmente priorità a quella a marchio IGP
- Le mele sono biologiche o IGP
- Le restanti varietà di frutta verranno scelte sul mercato tra quelle di prima qualità italiana e la Commissione ne verrà aggiornata.

- La verdura acquistate sul mercato del fresco sono garantite di origine italiana.
- La differenza tra pane biologico (quello degli scorsi due anni scolastici) e pane con farine biologiche (servito da quest'anno) è che il primo ha una certificazione di prodotto biologico il che comporta, oltre che l'essere prodotto con ingredienti certificati biologici, anche una linea di produzione dedicata all'interno del panificio. Il pane con farine biologiche invece, sebbene prodotto con farina al 100% biologica, non viene prodotto in un panificio con una linea di produzione dedicata e non garantisce l'origine biologica degli altri ingredienti (sale e lievito).
- Tutti gli altri prodotti biologici o i vegetali derivanti da lotta integrata di cui non si è fatta menzione rimangono come tali.
- Un nuovo schedario tecnico verrà inoltrato alla Commissione.
- Il menù in vigore attualmente è quello estivo, in uso anche durante gli ultimi mesi del precedente anno scolastico. Sono già attive le migliorie precedentemente illustrate poiché riguardano alcuni acquisti di Markas non le ricette. Verranno stampati in questi giorni i menù da esporre nelle sedi scolastiche con le opportune correzioni riguardanti i surgelati o l'origine della frutta.
- La Carta dei Servizi nuova sarà pronta tra pochi giorni, riporterà alla fine anche alcune ricette (in modo che i genitori possano ripetere a casa le preparazioni della mensa) consigli teorici e pratici per la cena e anche l'indirizzo mail per porre domande specifiche all'attenzione della nutrizionista.
- **Markas** desidera come tutti gli anni organizzare un **incontro pubblico** che viene di comune accordo fissato per **martedì 21 novembre alle 18.30** presso una sede scolastica che verrà precisata successivamente previo accordo con la Dirigente scolastica.

La Carta dei Servizi tra pochi giorni sarà visionabile per tutti **sul sito ufficiale del Comune nella pagina Mensa Scolastica**, insieme ai menù , allo schedario tecnico e a tutti gli altri documenti utili per i genitori.

In merito alla modalità di divulgazione della Carta dei Servizi in formato cartaceo l'assessore Valentini si dice intenzionata a procedere alla stampa in tempi scaglionati e al bisogno, ovvero intende per il momento inviare un certo numero di copie nei vari plessi scolastici a disposizione dei genitori che ne facciano richiesta. Tale decisione anche in considerazione degli sprechi del passato viene approvata dai presenti e si decide di pubblicizzare il documento in formato on line anche attraverso i rappresentanti di classe e i gruppi WhatsApp gestiti da questi ultimi.

Di comune accordo si decide di passare al **menù invernale dal giorno 6 novembre**

4) La presidente ribadisce che l'educazione alimentare degli alunni è già stata individuata nel corso dei sopralluoghi della Commissione durante il biennio trascorso come l'aspetto certamente carente su cui investire maggiori risorse. Propone di attivarsi finalmente per questo obiettivo innanzitutto usufruendo per intero dei **progetti di educazione alimentare** predisposti da Markas. Questi si configurano come ore di lezione (sotto forma di gioco per i più piccoli) tenute dalla nutrizionista di Markas, quantificabili in complessive 20 ore /anno per le classi della Scuola dell'Infanzia, complessive 25 ore /anno per la Scuola Primaria e complessive 12 ore /anno per le classi della scuola secondaria di primo grado. Duzioni precisa che ogni incontro dura due ore ed è pensato per un solo gruppo classe.

La presidente informa la Commissione che la prof.ssa Fontanesi, impossibilitata a partecipare alla riunione, ha già preannunciato l'intenzione di organizzare le suddette lezioni per le classi seconde della Scuola Secondaria di primo grado.

Le insegnanti della Scuola Primaria Nicoletta Bologna e Grazia Bilancio, rispettivamente Istituto Diotti e Marconi, si dichiarano anch'esse interessate alla proposta e ipotizzano di proporre ai colleghi una lezione di due ore per ciascuna delle classi seconda e terza dei due Istituti. Le insegnanti della Scuola dell'Infanzia Adriana Barbiani e Roberta Chezzi si riservano di organizzare il progetto proposto che ritengono eventualmente adeguato ai soli bimbi della sezione grandi dei plessi scolastici dei due Istituti.

E' necessario un contatto tra la dott.ssa Duzioni e la Dirigenza Scolastica per spiegare il progetto, ricevere le adesioni e programmare le date.

5) Viene concordato il seguente calendario di incontri della Commissione Mensa:

- martedì 7 novembre 2017 ore 18.30
- lunedì 15 gennaio 2018 ore 18.30
- martedì 20 marzo 2018 ore 18.30
- martedì 22 maggio 2018 ore 18.30

6) L'insegnante Adriana Barbiani chiede che venga suggerita con chiarezza una indicazione per gestire le richieste di bis del primo piatto da parte dei bambini. L'insegnante ha notato che dopo il bis i bambini generalmente rifiutano il secondo e il contorno. La nutrizionista dichiara che l'indicazione corretta è la seguente: **niente bis dei primi piatti se non per le vellutate, via libera al " ripasso " che corrisponde al 5 % della porzione.**

Duzioni è disponibile a programmare nel corso dell'anno dei **menù tematici** (ovviamente per tutti) che possono essere **colorati (bianco, rosso ,arancione, giallo, verde e viola) oppure etnici o regionali**. I menù colorati spesso consentono di far apprezzare a molti bambini inaspettatamente o per la prima volta verdure quali il cavolfiore (nel menù bianco, tipicamente invernale). I menù tematici vengono presentati ai bambini nel corso delle lezioni di educazione alimentare. Molti membri della commissione esprimono una preferenza per il menù dei colori.

La Commissione chiede che le polpette vegetariane del menù invernale non siano più servite. Vittorio Bongiovanni propone di sostituire le polpette vegetariane con legumi in umido insieme a un alimento proteico animale (suggerisce piselli in umido con tonno) e chiede anche di inserire nel menù invernale il purè di patate, presumibilmente molto gradito dai bambini , sapendolo già ammesso – per norme imposte da ATS- solo abbinato ad un primo piatto liquido. Ines Duzioni intende considerare i suggerimenti e chiede che i membri della commissione le inoltrino via mail le eventuali richieste in merito ai menù tematici o al menù invernale che come si è appena deciso entrerà in vigore a partire dal 6 novembre; ricorda che i cambiamenti di menù richiedono l'approvazione dell'ATS e quindi occorre affrettarsi per rimanere nei termini che ci siamo dati.

L'insegnante Bologna chiede se non sia possibile aumentare la quantità di condimento della pasta al pesto che i bambini non riconoscono come tale pur apprezzandola. Duzioni risponde che deve attenersi alle grammature procapite imposte dalla ATS. Si ripiegherà su un cambio del nome (pasta al basilico) per non deludere le aspettative .

Viene ribadito che è assolutamente vietato servire nei refettori scolastici cibi che non siano provenienti da Markas, mentre nei restanti spazi del plesso scolastico sarebbe comunque vietato dall'ATS servire cibi non confezionati salvo esplicita autorizzazione da parte della Dirigenza Scolastica.

L'incontro termina alle ore 20,30.

Daniela Borini

Ilaria Nesi