

GALLIERA  
VERBALE COMMISSIONE MENSA  
17 dicembre 2020

L'incontro si svolge attraverso GoogleMeet. Inizia alle ore: 18.15

Sono presenti alla riunione:

Assessore alle Politiche Scolastiche: Linda Montevecchi

Rappresentanti della ditta Se.RA: Direttore: Moris Frazzoni - Dietista: Elena Rossi

Primaria: insegnante: Monica Tani - genitori: Alfredo Chirivì

Coop Dolce: Luca Nifosì

Unione Reno Galliera: Silvia Veronesi e Laura Nori

**Ordine del giorno: organizzazione servizio mensa nei plessi, criticità emerse, monitoraggio mensa.**

Silvia Veronesi Saluta e ringrazia i partecipanti all'incontro. Presenta la nuova docente Monica Tani in sostituzione di Maria Oliva.

Veronesi dà il benvenuto e lascia la parola all'Assessore.

Linda Montevecchi: saluta tutti e ringrazia per la partecipazione. ricorda che questo è un anno in cui ci è voluto molto lavoro per garantire il servizio. lascia la parola a genitori, insegnanti e educatori per avere un rimando sull'andamento del servizio.

- Silvia Veronesi:

Motiva la scelta di aver voluto mantenere in essere la Commissione dello scorso anno per la necessità di riferirsi ad un gruppo di lavoro che avesse una conoscenza pregressa del servizio al fine di poter comprendere eventuali ambiti di miglioramento a distanza vista l'impossibilità ad effettuare sopralluoghi.

Vengono poi presentate le misure straordinarie e i conseguenti cambiamenti che si sono resi necessari a seguito delle indicazioni pervenute dalla Regione Emilia Romagna - Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica nel documento "**Indicazioni tecniche per la ristorazione scolastica in relazione ai rischi Covid-19**" (reperibile sul sito della Regione).

I principali cambiamenti riguardano il distanziamento fisico, che avendo carattere di priorità hanno costretto all'utilizzo di maggiori spazi per garantire la fruizione del pranzo in sicurezza e da qui la necessità di far mangiare una parte di bambini nelle proprie aule.

I lavori per la messa a norma dei servizi sono stati concertati con il contributo della ditta di ristorazione, del Dirigente Scolastico, degli insegnanti, degli educatori e dell'Amministrazione Comunale.

Validazione nutrizionale del menù con l'Asl: essendo complessa la distribuzione dei brodi nella scuola primaria visto che diversi studenti consumano il pasto in aula, il menù è stato semplificato proponendo preparazioni equivalenti dal punto di vista nutrizionale presentate asciutte anziché in brodo.

Ci si rivolge poi ai rappresentanti dei docenti, degli educatori e dei genitori chiedendo un parere sull'andamento del servizio .

-Monica Tani: riporta che la scelta è stata oculata e va tutto bene, la parte organizzativa è eccellente.

-Alfredo Chirivì: dopo essersi confrontato con il rappresentante Gianluca Cocchi, riferisce che non ci sono particolari segnalazioni, gli alunni sono contenti, come lo scorso anno ci sono le soggettive differenze dei gusti. All'inizio c'è stata una segnalazione perchè la secondaria non aveva preparazioni di carne, ma ad oggi va tutto bene. Fa i complimenti alla cucina.

-Elena Rossi: riferisce che la mancanza della carne dipendeva dal fatto che nei giorni in cui i ragazzi si fermavano a pranzo non erano previste preparazioni con carne, hanno cercato di risolverlo nel menù invernale, prevedendo la carne nelle giornate di rientro, anche con la collaborazione del signor Cocchi attraverso uno scambio di mail.

- Luca Nifosì: conferma la criticità che è stata risolta nel giro di una settimana. Non ha altre problematiche da riportare, il menù è strutturato bene e la qualità del cibo è buona. Si evidenzia una criticità di gradimento riferita soprattutto alla soggettività del gusto.

- Elena Rossi: aggiunge a queste considerazioni il fatto che i ragazzi della secondaria sono in un momento in cui emergono le soggettività in modo importante. Anticipa l'impegno della ditta ad effettuare alcuni cambiamenti per migliorare il gradimento coinvolgendo magari anche i ragazzi in prima persona, riferisce di un incontro via Meet che si sta organizzando a San Giorgio di Piano nell'ottica di un maggior coinvolgimento dei ragazzi per le secondarie per confrontarsi sul gradimento del menù.

- Luca Nifosì: condivide la sua percezione che questa proposta potrebbe essere molto importante anche per i ragazzi della secondaria di Galliera

- Moris Frazzoni: ribadisce che la voglia di migliorare c'è insieme ai ragazzi per rendere il momento del pasto ancora più piacevole e su suggerimento dell'Assessore si decide insieme di proporre ai ragazzi della secondaria il confronto con la cucina sul

gradimento. Silvia Veronesi consiglia di riprendere le fila di un lavoro realizzato dal Consiglio Comunale dei Ragazzi che ha dato ottimi risultati.

- Monica Tani: conferma che la situazione a scuola è gestita molto bene, il pranzo servito in classe è ben gestito professionalmente: dalla pulizia, all' servizio, al cibo. le preparazioni che hanno sostituito i brodi è ottimo. Va tutto molto bene!

Il modulo sul gradimento che è stato inviato può essere compilato ogni volta che si ritiene utile, sarebbe anche importante far emergere un confronto con i colleghi, e dare informazioni sui piatti preferiti o quelli meno accettati. Se ci fosse un invio con frequenza settimanale darebbe la fotografia dell'andamento del gradimento, e ci potrebbe consentire anche di rispondere a eventuali richieste di genitori.

Silvia Veronesi: riferisce di aver ricevuto un massaggio dalla rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia Sig.ra Riccio Concetta, impossibilitata a partecipare per un sopraggiunto imprevisto che conferma quanto detto fino ad ora anche per l'infanzia va tutto bene.

Linda Montavecchi: esprime soddisfazione per l'andamento del servizio, fa i complimenti alla ditta. Conclude l'incontro anticipando il prossimo a primavera con i risultati dei questionari e l'incontro con i ragazzi che potrebbe portare alcune modifiche al menù.

L'incontro si conclude alle 19.30