

SAN GIORGIO DI PIANO
VERBALE COMMISSIONE MENSA
18-12-2020

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

Sono presenti alla riunione:

Assessore All'istruzione: Francesca Calandri

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

Infanzia: insegnante: Claudia Alvoni, Stefania Vannini, Simonetta Nobili - genitore: Melissa Palladino, Graziella Stimolo

Primaria: genitori: Melissa Palladino. Simona Bitelli, Antonella Schiassi

Secondaria: genitore: Margherita Scardovi

Coop Dolce: Giuseppina Sperduto

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 lasciando subito la parola al genitore rappresentante della scuola Secondaria di Primo Grado Margherita Scardovi in quanto desidera riferire di alcune criticità sul gradimento rilevate dai ragazzi.

Margherita Scardovi e Graziella Stimolo: riferiscono che per i ragazzi della scuola secondaria il cibo non è gradito, soprattutto nella classe 1 A, ma alcune segnalazioni arrivano anche dalle altre classi, in particolare fanno riferimento al mancato gradimento della pasta in quanto proposta già condita con il parmigiano.

Chiedono la possibilità di inserire la monodose di parmigiano per condire la pasta in base al proprio gusto personale.

Riferiscono che per chi ha chiesto una dieta "no formaggio sulla pasta" le preparazioni proposte sono spesso differenti da quelle degli altri e meno gradite e appetibili.

Elena Rossi: spiega la modalità operative di condimento del primo piatto presso i refettori. La pasta arriva dalla cucina condita solo con un filo d'olio e poi sul posto viene condita con sugo e parmigiano. Per quanto riguarda la monodose di formaggio si consideri che vi sono aspetti legati alla conservazione che fanno sì che una volta messe a disposizione se non vengono utilizzate vanno necessariamente buttate perciò sarebbe importante capire quanti ragazzi effettivamente non amano il parmigiano. La dietista prosegue il suo intervento invitando a riflettere sul fatto che lo scorso anno era già stata fatta una prova in tal senso producendo una teglia di pasta senza formaggio, ma la quantità che è stata servita era veramente molto bassa. Si consideri che quello che in un contesto domestico sembra banale spesso non lo è a livello collettivo perciò si è preferito procedere con la richiesta "no formaggio sulla pasta".

Questa preparazione viene confezionata singolarmente bianca, solo all'arrivo in mensa viene aggiunto il sugo ma senza mescolarla purtroppo questo comporta che visivamente sia meno invitante.

Presso la scuola secondaria si è a conoscenza del fatto che sono emerse alcune criticità in merito al gradimento che dipendono principalmente dal fatto che lo scorso anno i ragazzi avevano sperimentato la possibilità di scegliere fra pietanze differenti, soprattutto quando il menù prevedeva preparazioni non gradite.

Quest'anno per motivi di emergenza sanitaria la cucina è riuscita a proporre subito un menù con le alternative, ma visto il riscontro negativo sul gradimento, in questo periodo si sta lavorando per rivedere la proposta di menù per la scuola secondaria.

Inoltre, per coinvolgere i ragazzi si è pensato di convocare un incontro a distanza dove gli stessi possano esporre le proprie preferenze.

- 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.

Viene richiesta da parte di Simona Bitelli la possibilità di verificare se effettivamente tale distanza in refettorio è rispettata per il turno della scuola primaria classi quarte.

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. Ci si riserva di effettuare ulteriori controlli insieme anche al Direttore Moris Fazzoni che chiede di poter presenziare.

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.

Un altro grande cambiamento è stata la sospensione temporanea della distribuzione della frutta del mattino. Tale procedura nella fase iniziale di avvio del servizio aveva bisogno di essere valutata con cura visto che la distribuzione della frutta non è affidata a personale scodellatore ma al personale scolastico (docenti, collaboratori) ed era necessario perciò verificare la fattibilità.

Francesca Calandri: saluta i partecipanti. Conferma la difficoltà del momento a livello comunitario dovuta a questo momento emergenziale e ribadisce che l'organizzazione del servizio quest'anno ha richiesto un notevole sforzo.

Claudia Alvoni e Simonetta Nobili: in rappresentanza della scuola dell'infanzia chiedono se la busta monodose sia un problema di tipo economico. Fanno presente che alla scuola dell'infanzia alcune preparazioni non sono gradite, si fa particolare riferimento ai piatti unici come per esempio il cous cous con polpette i bimbi lasciano il cous cous e mangiano solo le polpette.

Viene messo in evidenza poi che:

- avanza troppo pane e che c'è poca varietà di frutta.
- la pasta integrale è tendenzialmente meno condita e più secca.
- il ragù ha spesso dei pezzi molto grossi chiede se sia possibile macinarlo più finemente.

Un' insegnante fa presente che nel suo plesso cous cous e lasagna sono molto apprezzati e chiede che non vengano sostituiti, un genitore inoltre ringrazia per la possibilità che la mensa dà di assaggiare anche cibi che a casa vengono proposti poco, riferisce che sua figlia ha imparato così a mangiare alcuni alimenti che prima diceva di non gradire.

Moris Frazzoni: Risponde rispetto alle tematiche emerse fino ad ora.

Conferma che le monodosi di formaggio non sono una questione economica, e concorda con un intervento fatto precedente che considerava non essere meno dispendioso buttare un piatto di pasta, ma piuttosto c'è un aspetto legato alla qualità che con il parmigiano già grattugiato non viene garantita e un'altra legato allo spreco di plastica, tiene a precisare che sta cercando delle soluzioni che garantiscano il gradimento e contemporaneamente siano ottimali per il servizio.

Il piatto unico è una preparazione che crea criticità ma fa parte di un percorso concordato per orientare le abitudini alimentari, inoltre se si volesse escluderlo è necessario indagare sul gradimento in tutti i plessi.

La carne per preparare il ragù è macinata finemente se ci sono pezzi grossi dipende dal fatto che viene prodotto in grandi quantità e quelle formazioni dovrebbero essere sciolte dalle addette nel momento in cui mescolano il sugo alla pasta. Si dispiace del

poco gradimento che porta i ragazzi della scuola secondaria a non mangiare e riprende l'intenzione di coinvolgerli come ha esposto in precedenza la dietista

- Un'insegnante chiede perché è prevista la merenda alle dieci e considera che essendo queste merende molto sostanziosa spesso i ragazzi arrivano a pranzo senza molto appetito.

- Silvia Veronesi: ribadisce che la scelta della merenda è stata fatta perché inizialmente in piena emergenza, non si riusciva a garantire la distribuzione della frutta. Si tratta in ogni caso di una situazione temporanea rimane la volontà di proporre la frutta come spuntino del mattino.

- Elena Rossi: mette in evidenza che la frutta come spuntino è perfetta, dà il giusto contributo di alimentare e garantisce che l'appetito non venga compromesso. Evidenzia che se il ragazzo assume una merenda che lo sazia molto viene anche meno un interesse per le preparazioni della mensa. I ragazzi non sono abituati tanto che da casa non portano la frutta come merenda ma altro.

Antonella Schiassi auspica in un ritorno alla frutta in tempi brevi.

Un genitore chiede se fosse possibile organizzare l'assaggio da parte dei genitori delle preparazioni confezionando cibi da asporto, che si possano consumare fuori dal plesso.

- Moris Frazzoni: esprime la sua perplessità considerando che una preparazione di questo tipo non dà un'immagine reale di quello che mangiano i bambini.

- Silvia Veronesi: fa presente che questa richiesta ha necessità di essere indagata sulla fattibilità normativa, si riserva di prendere informazioni sull'eventuale possibilità.

Francesca Calandri: In conclusione dell'incontro l'Assessore auspica di potersi rivedere presto in presenza, ringrazia i partecipanti per le considerazioni fatte nell'ottica di un miglioramento del servizio e augura a tutte le famiglie serene festività.

-
L'incontro termina alle 19.45.