

SAN PIETRO IN CASALE
VERBALE COMMISSIONE MENSA
22 dicembre 2020

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

Sono presenti alla riunione:

Assessore alle politiche per l'infanzia e l'istruzione: Raffaella Raimondi

Rappresentanti ditta Camst: Direttore: Moris Frazzoni - Dietista: Elena Rossi

Infanzia Calvino: genitore: Lara Sala

Primaria De Amicis: genitori: Maria Teresa Benincasa

Primaria Poggetto: insegnante: Lorenzo Neri

Secondaria : genitore: Caterina Manno, Montalcini (non è rappresentante)

Coop Dolce: Educatori: Sara Bernini, Marzia Paragliola, Francesca Marzocchi

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.
dà il benvenuto all'Assessore e lascia a lei parola .

- Raffaella Raimondi: saluta tutti e riferisce che il servizio ha avuto molti cambiamenti con un inizio impegnativo a causa dell'emergenza in corso. Questo ha richiesto molta pazienza e collaborazione tra tutti i soggetti che ruotano intorno alla mensa scolastica. Oggi è comunque importante individuare gli ambiti di miglioramento ed è per questo che questi incontri di confronto diretto sono molto utili.

- 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 al 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 e ragazzi 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 .

- Caterina Manno: riferisce di molteplici lamentele, sul servizio, sulla qualità del cibo, scarsità delle porzioni, la mancanza del bis. Segnala che il Pane fornito direttamente sulla tovaglietta crea spreco. Due mesi fa c'è stato un malinteso sulla possibilità di fare il monitoraggio (in questo tempo non consentito) era un'esigenza motivata dal fatto che molti ragazzini non mangiano. Molti genitori intendono ritirarli dalla refezione. C'è la possibilità per chi non mangia di portarsi qualcosa da casa? molti pagano il pasto ma il figlio non mangia, il genitore è costretto a continuare il servizio perché non ha un'alternativa. Si rammarica perché è il primo anno che rileva questo malcontento generalizzato.

- Silvia Veronesi lascia la parola agli educatori referenti della Coop. Dolce che seguono l'assistenza al pasto alla scuola secondaria di primo grado Sara Bernini e Marzia Paragliola.

- Sara Bernini: riferisce che i ragazzi hanno sollevato in questi mesi diverse problematiche una fra queste è relativa al bis: perché in refettorio si può fare il bis e in aula no. Nelle giornate in cui il cibo piace risulta scarso. Manca molto la possibilità di scelta che faceva sempre trovare ai ragazzi qualcosa che gli piaceva. Personalmente quando ho mangiato la qualità del cibo l'ho sempre trovata in linea con gli altri anni ma i ragazzi hanno una percezione diversa sul cibo rispetto a noi adulti.

- Marzia Paragliola: ha una dieta e ha notato che la qualità del cibo che le viene proposto è inferiore a quella dei ragazzi, se ne rende conto anche perché quando mangia quello che viene offerto ai ragazzi sente la differenza. Facendo il questionario di gradimento ha riscontrato che i ragazzi lamentano scarsità.

- Lorenzo Neri: fa notare che la qualità dovrebbe essere uguale in tutte le scuole servite da Se.RA, a Poggetto a parte la temperatura che tal volta è bassa, per il resto è il cibo

dello scorso anno. Sottolinea che quando ci sono state criticità gli insegnanti le hanno sempre rilevate informando l'ufficio.

- Moris Frazzoni: si dispiace di apprendere che i ragazzi rimangano a digiuno. Non è possibile stravolgere il menù, ma con i ragazzi ci incontreremo a distanza, per chiedere quali sono le giornate più critiche e per introdurre alimenti più graditi. In questo periodo non è possibile il self service su pane e frutta la sicurezza ha la precedenza sullo spreco.

Il bis può essere tentato anche in aula organizzandosi bene con i tempi. Possibile provare a proporre le alternative ma solo in refettorio, considerando che sia fattibile una rotazione delle classi, ma è una scelta che va condivisa con la scuola.

- Elena Rossi: riferisce che lo scorso anno hanno lavorato molto per aumentare il gradimento alla scuola secondaria facendo tesoro dei suggerimenti dei ragazzi, la situazione attuale però non ci consente di procedere come l'anno passato.

La cucina sta studiando cosa mettere in campo per riuscire a recuperare almeno in parte i buoni risultati dello scorso anno in quanto era già al corrente di alcune segnalazioni ma ad oggi nelle classi non si riesce a garantire lo standard di sicurezza richiesto, diversamente a quanto invece è possibile offrire nel refettorio. L'auspicio è quello che nell'incontro con i ragazzi di riuscire a far capire loro che c'è la volontà di ascoltarli.

Rispetto alla materia prima nulla è cambiato rispetto allo scorso anno neanche il personale. Nelle aule arrivano i carrelli con i contenitori termici, il servizio è garantito in un piatto tri scomparto monouso perché non è possibile fare diversamente.

- Raffaella Raimondi: condivide il suo pensiero che ripristinare l'alternativa anche solo per chi è in refettorio prevedendo la turnazione delle classi potrebbe servire a ridare entusiasmo.

- Elena Rossi: avere la scelta permetteva ai ragazzi di assaggiare anche la preparazione che sembrava loro meno gradita e alzava il gradimento. Si consideri in ogni caso che nel menù per i ragazzi della secondaria sono stati mantenuti i piatti più graditi, non mangiano il menù base, ma senza possibilità di scelta.

- Caterina Manno: comunica che si farà portavoce di quello che è stato detto con gli altri genitori, augurandosi che le cose possano migliorare.

- Maruccio: riporta le valutazioni negative da parte dei ragazzi, fanno fatica a mangiare, conferma le lamentele della secondaria: sulla qualità e di conseguenza sul gradimento, sulla consistenza e temperatura della pasta. Propone di dare la possibilità ai rappresentanti di fare gli assaggi con monoporzione da asporto per avere un riscontro personale sulle preparazioni.

- Lorenzo Neri: considera che nessuno dei docenti, che pranzano in mensa, si è lamentato. Ogni tanto si evidenzia il problema delle temperature, ma non c'è riscontro su un peggioramento della qualità degli alimenti. Non ho visto criticità, i bambini non si

lamentano, chi non mangia non lo fa dalle elementari non assaggia molti alimenti. Se rimane cibo viene distribuito. Sulle quantità considera che mangiando tutto quello che viene proposto è sufficiente per arrivare a sera senza sentire fame. Non ha avuto segnalazioni specifiche.

- Raffaella Raimondi: riferisce che nella fase di avvio del servizio prima dell'apertura delle scuole è stata fatta la scelta di mangiare in unico turno come sempre con tutti i pro e contro conseguenti, altri Istituti del territorio hanno fatto altro, ad esempio la turnazione su più turni, cambiando completamente gli orari delle scuole stesse. Per rispondere alla richiesta che venga fornito, ai rappresentanti dei genitori, il piatto d'asporto per l'assaggio ci riserviamo di riflettere sulle reali possibilità.

- Lorenzo Neri: chiede perchè il pane viene distribuito dalle scodellatrici e non viene imbustato in modo da consentire un self service

- Elena Rossi: argomenta che il pane è artigianale e di qualità molto alta. Il fornitore non ha la possibilità confezionarlo singolarmente dovremmo rivolgerci a un fornitore industriale (quando è accaduto siamo ritornati sui nostri passi velocemente). Oggi le addette con tutte le attenzioni distribuiscono il pane garantendo il massimo della sicurezza. Dispiace per lo spreco.

- Lara Sala: la modalità di somministrazione sull'infanzia non è cambiata salvo il distanziamento fisico, le diete hanno rilevato dei problemi (alimenti diversi). Ci sono giornate in cui i bambini hanno delle preparazioni meno gradite.

- Elena Rossi: in riferimento ad una criticità emersa su una dieta con una preparazione molto differente dalla proposta di menù: ipotizza sia stato un problema di consegne. Solitamente la procedura prevede che le preparazioni siano simili a quelle previste da menù senza l'alimento allergenico, creando similitudine con i cibi dei compagni. Chiederemo alle addette che se si evidenzia un errore lo segnalino il più velocemente possibile per darci la possibilità di intervenire. In questo momento sono situazioni frenetiche che si fatica tal volta a tenere sotto controllo.

- Raffaella Raimondi: non ha ritorni dalla scuola De Amicis, ha una segnalazione sulla rotazione del doposcuola che mette in evidenza che le cose più sfiziose sono il mercoledì e i ragazzi del dopo scuola non le possono assaggiare mai.

- Francesca Marzocchi: riferisce che con i bambini il problema del bis alcuni giorni c'è in altri no, la frutta tal volta è poco matura.

- Elena Rossi: ha fatto dei sopralluoghi al De Amicis e in accordo con la referente Rugolino si era scelto di non dare i bis su consegna delle insegnanti, in generale il gradimento presso la scuola primaria dai sopralluoghi effettuati risulta positivo.

La frutta, spiega la dietista, si cerca sempre di proporla quando è al giusto grado di maturazione anche cambiando giorno di distribuzione, ma non sempre risulta matura al punto giusto.

- Silvia Veronesi: sintetizza che a gennaio operativamente andrà ripresa la situazione con la Dietista e il Direttore per un monitoraggio puntuale del gradimento presso la scuola secondaria di primo grado.

- Raffaella Raimondi: in conclusione segnala che non è stato avviato il Consiglio Comunale dei Ragazzi che per la mensa i ragazzi sono sempre stati un portavoce importante. Con l'auspicio che tutto possa tornare presto alla normalità ringrazia gli insegnanti e gli educatori che si sono resi disponibili per il monitoraggio. Saluta e Augura a tutti delle Buone Feste.

La riunione si conclude alle 19.30