

SINTESI ATTIVITA' COMMISSIONE MENSA 2016-2017 E REPORT SOPRALLUOGHI DEI GENITORI PRESSO LE SCUOLE

- I nuovi criteri operativi della Commissione Mensa entrati in vigore a marzo 2016 prevedevano a partire dall'anno scolastico 2016-2017 l'**ELEZIONE** della **componente genitori** della commissione stessa da parte di tutti i genitori delle scuole del territorio.
- Nel mese di ottobre 2016 si sono tenute le elezioni in tutte le scuole ed hanno portato alla nomina di:
 - 1 genitore rappresentante per ciascun nido comunale;
 - 1 genitore rappresentante per ciascuna scuola dell'infanzia;
 - 2 genitori rappresentanti per ciascuna scuola primaria.
- La commissione mensa nell'anno 2016-2017 è pertanto composta da complessivi n.25 membri, di cui:
 - n. 2 educatrici di nido
 - n. 5 insegnanti di scuole dell'infanzia e primarie
 - n. 4 collaboratori scolastici
 - n. 14 genitori rappresentanti di tutte le scuole del territorio.

Agli incontri della commissione sono inoltre sempre presenti Il Responsabile Coordinatore dell'area Servizi alla Persona ed alle Imprese, la Responsabile di Servizi Scolastici e la Sociologa del Servizio Famiglie Minori, del Comune di Zola Predosa e i responsabili e le dietiste della Società Melamangio (società che gestisce il servizio di refezione scolastica).

- Nell'anno scolastico 2016-2017 si sono tenuti n. 2 incontri della Commissione Mensa in data: 14 dicembre 2016 e 1 marzo 2017. La partecipazione ad entrambi gli incontri è stata molto elevata. I verbali sono disponibili nel sito del Comune di Zola Predosa
http://www.comune.zolapredosa.bo.it/rete_civica/partecipazione/pagina3.html
- La commissione mensa ha inoltre organizzato un **EVENTO FORMATIVO/INFORMATIVO/DEGUSTATIVO/CONVIVILAE** rivolto ai genitori in data 3 maggio 2017 presso la scuola primaria di Riale, al quale hanno preso parte circa 40 genitori.

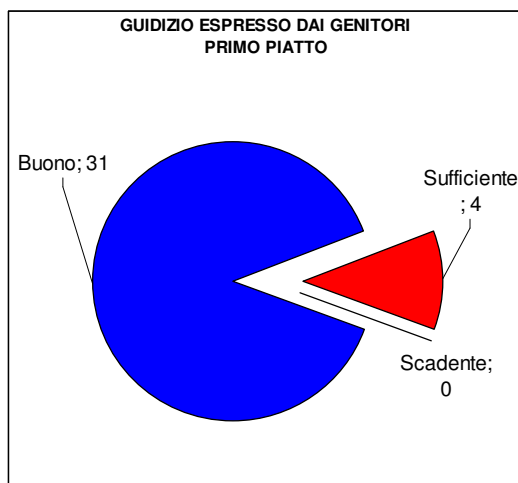


SINTESI REPORT SOPRALLUOGHI DEI GENITORI PRESSO LE SCUOLE

- I criteri di funzionamento della commissione mensa prevedono che i genitori componenti della stessa (o anche non componenti, secondo alcuni criteri stabiliti) possano effettuare delle **verifiche presso gli spazi di distribuzione dei pasti, ossia le scuole**, formando dei gruppi di minimo 2 massimo 5 componenti per ciascuna visita.
 - In seguito alla visita sono tenuti a compilare una **scheda** da consegnare al Comune, contenente il giudizio sul pasto assaggiato.
 - Nel corso dell'a.s. 2016-2017 sono state effettuati **13 SOPRALLUOGHI**:
 - 4 presso i nidi comunali;
 - 5 presso scuole dell'infanzia;
 - 4 presso scuole primarie
 - Sono state complessivamente compilate **n. 35 schede** (mediamente infatti in ciascuna verifica erano presenti 3 genitori).
 - La scheda prevede di esprimere un giudizio per ciascuna pietanza assaggiata, avendo a disposizione le seguenti tre opzioni: **BUONO, SUFFICIENTE, SCADENTE**.
- Si riportano dunque i giudizi riportati nelle schede dei genitori suddivisi per pietanza:

PRIMO PIATTO

GIUDIZIO	N.
Buono	31
Sufficiente	4
Scadente	0
Totale	35



In particolare i piatti che hanno ricevuto solo giudizi “buono” sono stati: la pizza margherita, le penne al profumo di mare, la gramigna al ragù, crema di patate con riso, pasta al pesto, riso primavera, gnocchetti sardi con pesto.

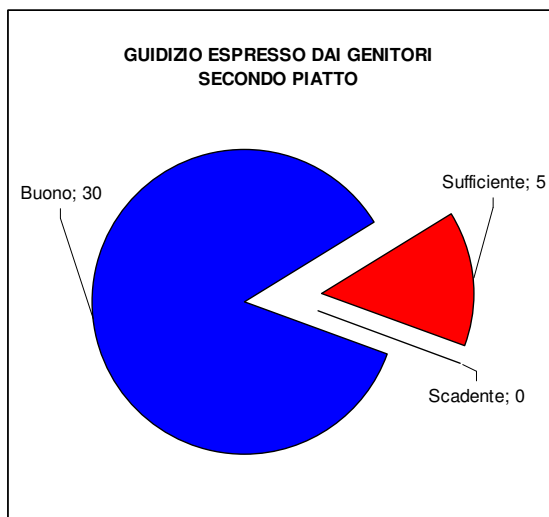


Il piatto che ha ricevuto più giudizi “sufficienti” è la pastina in brodo (brodo giudicato poco saporito).

Sempre in merito al primo piatto, alla richiesta di giudizio sul grado di cottura della pasta, la totalità dei genitori ha barrato l’opzione “giusta cottura”.

SECONDO PIATTO

GIUDIZIO	N.
Buono	30
Sufficiente	5
Scadente	0
Totale	35

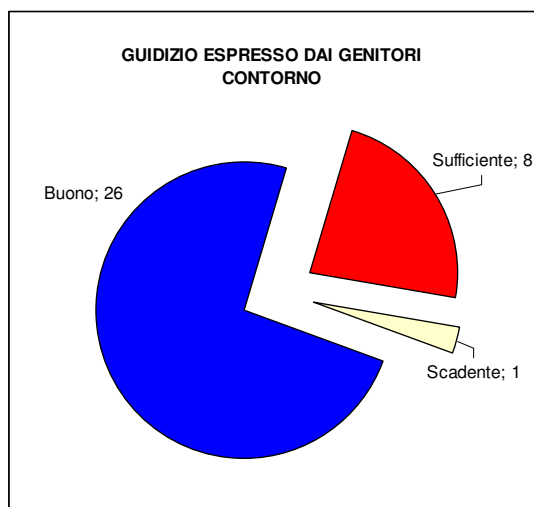


In particolare i piatti che hanno ricevuto solo giudizi “buono” sono stati: tortino di verdure e cavolfiori, halibut croccante, caciotta, coscette di pollo al forno, sformato di verdure, pesce al mais, paillard.

I piatti che hanno ricevuto più giudizi “sufficienti” sono: il prosciutto cotto e il tortino di spinaci.

CONTORNO

GIUDIZIO	N.
Buono	26
Sufficiente	8
Scadente	1
Totale	35



In particolare i contorni che hanno ricevuto solo giudizi “buono” sono stati: insalata e fagiolini, insalata e finocchio, cavolo cappuccio, cavolfiore, insalata e fagiolini. Il giudizio sufficiente è stato dato ai fagioli in umido e in alcune giornate all’insalata (nelle note viene specificato che il giudizio “sufficiente” o in un caso “scadente” è dato dall’eccessiva quantità di condimento).

I genitori, durante le visite, hanno in alcuni casi assaggiato anche le “**diete speciali**”, in particolare: menu senza glutine, menu senza carne e menu senza latte. I giudizi espressi sono analoghi a quelli del menu generale, con alcune specifiche quali: la difficile gestione del condimento della pasta, alcuni cibi senza glutine non molto appetibili ma giudicati in linea con i prodotti che offre il mercato, la richiesta di poter cuocere la pasta presso le scuole.

Infine alcuni genitori nelle note hanno specificato che le porzioni erano adeguate.

Zola Predosa, 28/06/2017