

Oggetto: Verbale Commissione Mensa del 12 dicembre 2019 - h. 17,30

PRESENTI

Per il Comune di Zola Predosa

Passerini Gabriele - Direttore Area Servizi alla persona- Comune di Zola Predosa

De Pasquale Annalisa - Servizio Famico - Comune di Zola Predosa

PER MALAMANGIO

Salamoni Gabriele - Coordinatore generale Melamangio

Brunelli Antonietta - Direttore Melamangio

Rivolta Elena - Dietista Melamangio

Casadio Elisa - Dietista Melamangio

Nanni Tommaso - Dietista Melamangio

Valera Mainieri - Cda Melamangio

INSEGNANTI, COLLABORATORI SCOLASTICI, GENITORI

D'Ardia Daniela	Insegnante	Presente
Guidi Chiara	Insegnante	Presente
Farneti Lorenza	insegnante	Presente
Fiorito Rosa	Coll.scol. -	Presente
Felci Elisabetta	Coll.scol. -	Presente
Abbenante Elisabetta	Insegnante	Presente
Zingarello Vita	Insegnante	
Talarico Maria	Coll. Scol.	Presente
Bettini Marianna	Educatrice	Presente
Sabbi Barbara	Coll. Scol.	Presente
Federica Ruta	Educatrice	Presente
Hajem Saousane		
Cafagna Maria Elena	genitore	
Katrina Koltès	genitore	
Monari Riccardo	genitore	Presente
		Presente
Lucchesi Sabrina	genitore	
Labanti Micaela	genitore	Presente
Gardinali Silvia	genitore	Presente
Marinelli Valentina	genitore	Presente
Schena Domenico	genitore	Presente
Lanzarini Catia	genitore	Presente
Aloi Laura	genitore	Presente
Dallali Samia	genitore supplente	
Gamberini Stefania	genitore	
Laurenti Lara	genitore supplente	
Dell'Aglio Chiara	genitore supplente	
Mandia Sandra	genitore	Presente
De Simone Valentina	genitore	Presente

Il dott. Passerini saluta i presenti e ringrazia i nuovi membri per la disponibilità data a far parte della Commissione Mensa. Riepiloga le finalità ed il ruolo della commissione ed inizia ad illustrare i punti all'ordine del giorno.

1. Consegna dei criteri operativi di funzionamento della Commissione

Vengono consegnati ai nuovi membri i “Criteri di funzionamento della Commissione Mensa” e ne viene data una rapida lettura.

In particolare, ci si sofferma sulle modalità previste per effettuare gli assaggi presso le scuole. Si ricorda che gli assaggi sono uno strumento di rilevazione molto utile per i genitori ed anche per gli Uffici del Comune e per Melamangio; si invitano pertanto i genitori a pianificare assaggi presso i vari plessi del territorio entro la fine dell'anno scolastico.

Si ricorda anche che le disposizioni suddette prevedono la possibilità anche per altri genitori NON membri della commissione di prendere parte agli assaggi, con modalità diverse rispetto ai membri e definite nei criteri operativi. E' importante diffondere questa opportunità fra i genitori.

A tal proposito il Comune è disponibile a fare una comunicazione per i rappresentanti di classe affinché la inoltrino a tutti i genitori.

Si ricorda infine che compito dei membri della commissione è favorire il passaggio di informazioni fra i genitori della propria scuola, il Comune e la società Melamangio al fine di aumentare la consapevolezza sui temi dell'alimentazione e della refezione. Si ricorda a tal fine che nel sito della società Melamangio è possibile trovare molte informazioni utili sul servizio offerto, compresa la foto del menu del giorno e informazioni sui fornitori e sui criteri di formazione dei menù. E' importante che i genitori utilizzino questi strumenti informativi. <http://www.melamangio-spa.it/index.php>.

E' possibile inoltre sempre inviare delle segnalazioni alle quali viene puntualmente fornita risposta.

2. Verifica andamento servizio mensa presso le scuole

Passerini ricorda che la verifica sull'andamento del servizio è costante ed avviene attraverso diversi strumenti:

- riscontri quotidiani forniti da insegnanti/collaboratori scolastici al personale della società Melamangio rispetto alla gradibilità dei piatti e ad eventuali criticità riscontrate;
- verifiche da parte dell'Ufficio Scuola. Le verifiche vengono condotte con cadenza settimanale, a rotazione fra tutte le scuole del territorio. Viene illustrato un report sintetico delle verifiche condotte: la qualità e quantità degli alimenti è sempre giudicata “buona”, con una nota particolarmente positiva sulla frutta (per la qualità e varietà). In alcune giornate è stata segnalata la poca gradibilità di alcuni cibi da parte dei bambini (es. medaglione di verdure)
- verifiche condotte dai genitori della commissione mensa.

Viene consegnato ai genitori presenti il report degli assaggi condotti nell'anno scolastico 2018-2019. Nel presente anno scolastico gli assaggi si avvieranno dopo la presente commissione.

Passerini passa la parola a genitori, insegnanti e collaboratori scolastici, chiedendo di segnalare criticità o formulare domande.

- Intervengono diversi insegnanti e collaboratori affermando di non avere nulla di particolare da segnalare, nel complesso i menu sono vari, di buona qualità e graditi ai bambini. Quando vi sono delle criticità vengono subito comunicate alla società Melamangio che si attiva per la loro risoluzione in tempi brevi. Vi sono alcuni cibi poco graditi dai bambini, spesso perché poco abituati a mangiarli a casa, ma attraverso il costante lavoro educativo che viene svolto a scuola al momento dei pasti, si stanno ottenendo buoni risultati e lo scarto è generalmente poco. Si è notato che nelle ultime classi della scuola primaria i ragazzi tendono a diventare più “selettivi” e sono meno disposti all'assaggio.

Si riscontra anche una buona collaborazione con il personale di Melamangio che si occupa dello scodellamento: tale collaborazione a sua volta contribuisce a ridurre gli sprechi a favore della responsabilizzazione dei ragazzi nei confronti del cibo.

- Alcuni genitori si soffermano sul problema dello spreco di cibo. E' questa una tematica sulla quale vi è sempre una maggiore sensibilità da parte delle famiglie e sulla quale anche il Comune e la società Melamangio cercano di porre grande attenzione. Purtroppo in un contesto in cui a tutti deve essere fornito lo stesso menu, difficilmente si potrà eliminare del tutto lo spreco, ma i dati raccolti sono in realtà incoraggianti e mostrano nel complesso un livello di scarto molto contenuto. Si cerca costantemente di lavorare sui cibi meno graditi ai bimbi, sia modificando alcune preparazioni che lavorando sul piano educativo. Anche il ruolo dei genitori su questo è essenziale.

- Intervengono alcuni genitori in particolare di nidi e scuole dell'infanzia che confermano la buona gradibilità dei cibi da parte dei bimbi e l'importante lavoro svolto dagli insegnanti per favorire sempre l'assaggio e l'apertura a nuovi cibi e preparazioni.

- Gli insegnanti si soffermano su alcuni alimenti che sono stati poco graditi dai bimbi:

- gli spaghetti all'aglio. E' stato verificato che in una giornata il sapore dell'aglio era troppo forte e non è stato gradito dai bimbi, ma in generale la pasta all'aglio è molto gradita dai bambini;
- i medaglioni di verdura. Melamangio precisa che questi vengono dati nella giornata in cui vi sono le lasagne o la pasta ripiena. Si tratterebbe in realtà di piatti unici, dopo i quali l'Ausl non permette di inserire un vero e proprio secondo. Tutti concordano che non sia opportuno non prevedere per niente un secondo e pertanto si cercherà di rendere più appetibili le preparazioni con la verdura.

- Diversi insegnanti dicono che in una giornata i kiwi consegnati erano molto duri. Salamoni comunica che erano stati subito informati di questo problema che in effetti talvolta si presenta: trattandosi sempre di frutta di provenienza biologica e di stagione, talvolta infatti vi sono problemi di reperibilità, a cui si cerca il più possibile di ovviare eventualmente modificando la tipologia di frutta ma non sempre questo è possibile.

- Un genitore chiede se sia possibile avere l'elenco dei fornitori di cui si serve Melamangio. La dietista Rivolta comunica che nel sito di Melamangio non vi è l'intero elenco dei fornitori, ma vi sono informazioni dettagliate sulle caratteristiche dei fornitori e delle materie prime. Per ogni ulteriore necessità di approfondimento i dietisti sono sempre a disposizione dei genitori.

- Un genitore chiede che tipo di pesce viene utilizzato. Salamoni risponde che dopo numerosi tentativi hanno valutato opportuno utilizzare un'unica tipologia di pesce, che è di ottima qualità e che è molto gradito dai bambini: l'halibut della Groenlandia.

- Un genitore chiede se sia possibile inserire uova sode nei menu. Melamangio comunica che le linee guida dell'Ausl vietano completamente l'utilizzo di uova fresche in cucina.

- In merito alle diete per i bimbi celiaci vengono poste alcune domande:

- Se sia possibile aumentare la quantità di condimento da aggiungere alla pasta. Melamangio comunica che da pochi giorni sono cambiati i piatti utilizzati per le diete e che i nuovi piatti hanno uno scomparto per il condimento un po' più grande e dunque dovrebbe essere superata questa criticità
- Se sia possibile variare il tipo di pane o prevedere un suo sostituto.
- Se sia possibile variare maggiormente il formato della pasta.

- Una mamma del nido chiede se sia possibile ridurre nelle merende pomeridiane la quantità di quelle dolci. Ad esempio sostituendo lo yogurt alla frutta con lo yogurt bianco.

Melamangio precisa che non vengono date merende confezionate, tutte le merende vengono prodotte dalla cucina con prodotti freschi e di buona qualità e si ha sempre l'attenzione di cercare di ridurre al minimo i quantitativi di zucchero. In merito allo yogurt occorre capire anche dagli altri nidi se gli yogurt bianchi sarebbero graditi ai bimbi affinché non si generi uno spreco.

- Una mamma chiede se sia possibile ridurre la frequenza dell'insalata per i bimbi più piccoli. Le insegnanti presenti di nidi e scuole dell'infanzia dicono che in realtà i bimbi mangiano l'insalata più di quanto si pensi. Viene tuttavia suggerito ad esempio di fornire in qualche giornata altre verdure crude, tipo i finocchi (al momento inseriti solo in abbinata all'insalata)

- Per i bimbi più piccoli dei nidi è chiesto di variare maggiormente il formato della pastina.

3. Presentazione progetto sulla gradibilità da parte della Società Melamangio

Al termine dello scorso anno scolastico Melamangio ha effettuato un'indagine nelle scuole del Comune di Casalecchio per testare la gradibilità dei cibi da parte dei bambini. Il progetto si è svolto con la collaborazione degli insegnanti e ha coinvolto circa 750 bambini delle scuole primarie.

Il questionario somministrato ai bambini ha consentito di avere un quadro generale sui molteplici aspetti del servizio di ristorazione e i risultati raccolti sono nel complesso molto positivi. Viene consegnato ai genitori della commissione un libretto di sintesi dei risultati raccolti.

In questo anno scolastico si intende promuovere la medesima indagine nelle scuole del Comune di Zola Predosa e a tal fine si chiederà la collaborazione degli insegnanti e dei collaboratori scolastici.

Progetti di educazione alimentare

Melamangio conferma l'offerta alle scuole dei due progetti già attivati negli anni passati "conosciamo Melamangio" che prevede la visita alla cucina centralizzata da parte delle classi e "parliamo con mela mangio" che prevede un incontro a scuola con il cuoco per rispondere a domande e curiosità dei bambini. Inoltre, dallo scorso anno viene offerto uno spettacolo sui temi dell'alimentazione rivolto ai bambini dell'infanzia e della primaria. Gli insegnanti ricordano che all'interno delle scuole vengono svolti anche altri progetti di educazione alimentare, sia gestiti direttamente dalle insegnanti che attraverso esperti esterni (ad esempio con la coop., ecc.)

Passerini ringrazia ancora tutti per la presenza e la partecipazione attiva e comunica che la commissione verrà nuovamente convocata nella seconda parte dell'anno scolastico.

L'incontro si chiude alle ore 19,45.