

Oggetto: Verbale Commissione Mensa dell'8 maggio 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

Trebbi Tiziana - Dietista Melamangio

Valera Mainieri - Cda Melamangio

INSEGNANTI, COLLABORATORI SCOLASTICI E GENITORI

Dardia Daniela	Insegnante	Presente
Guidi Chiara	Insegnante	Presente
		Presente
Squillace Cristiana	insegnante	
Nanetti Manuela	Coll.scol. -	
Felci Elisabetta	Coll.scol. -	
Abbenante Elisabetta	Insegnante	Presente
Zingarello Vita	Insegnante	
Talarico Maria	Coll. Scol.	Presente
		Presente
Bettini Marianna	Educatrice	
Vignudelli Elena	Nido Riale	Presente
Ridolfo Ttiana	Nido Riale	Presente
Laffi Maurizia	Coll. Scol.	
Minghelli Stefano	Genitore	Presente
Cafagna Maria Elena	Genitore	
Marrani Laura	Genitore	
Pergiovanni Marta	Genitore	
Salituro Cinzia	Genitore	Presente
Perrozzi Mariarosa	Genitore	
Bortolotti Arianna	Genitore	Presente
Corazziari Monica	Genitore	Presente
Felici Claudia	Genitore	
Montaguti Michele	Genitore	
Zambelli Chiara	Genitore	Presente
Dallai Samia	Genitore	Presente
Marinelli Valentina	Genitore	Presente

Il dott. Passerini saluta i presenti ed introduce i punti all'ordine del giorno.

1- 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. Nel corso dell'anno sono stati effettuati n. 22 monitoraggi. 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 sono state segnalate criticità sul condimento della verdura cruda.
- verifiche condotte dai genitori della commissione mensa.

Viene consegnato un report sintetico dei sopralluoghi fatti; dall'inizio dell'anno scolastico all'8 maggio sono state effettuati n. 12 sopralluoghi e compilare n. 34 schede.

Si ringraziano i genitori per l'impegno e la disponibilità e si invitano a programmare altri sopralluoghi prima del termine dell'anno scolastico, in particolare nei plessi non ancora visitati.

I genitori hanno espresso giudizi molto positivi sulle pietanze assaggiate, con un numero molto limitato di eccezioni. Anche alcune variabili trasversali prese in considerazione quali "la qualità degli alimenti", la "quantità delle porzioni" e la "temperatura" sono state giudicate più che soddisfacenti.

Si allega al presente verbale il report analitico.

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

Nel complesso non vengono segnalati problemi riconducibili a quanto offerto ai bambini, ma si apre un interessante dibattito su alcuni aspetti organizzativi e di educazione alimentare, in particolare:

- **EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Gli insegnanti rilevano una difficoltà sempre crescente ad avvicinare i bambini a piatti e gusti ai quali sono poco abituati. Ai nidi ad esempio, dove generalmente vi era la disponibilità all'assaggio, si riscontrano nell'ultimo anno un numero crescente di bimbi che mangia molto poco. Lo stesso si riscontra negli altri ordini di scuole.

Dalle analisi condotte sulle rimanenze è emerso che queste sono nel complesso nelle scuole di Zola Predosa inferiori rispetto a territori analoghi. Si sono ottenuti buoni risultati ad esempio con il pesce e con le zuppe, inizialmente poco gradite ai bimbi. Ma restano criticità in particolare sulle verdure, che vengono poco consumate anche a casa.

Emerge dunque forte la necessità di proseguire nel percorso di educazione alimentare da proporre sia ai bambini che ai genitori.

Passerini comunica che è intenzione del Comune proporre nel prossimo anno un evento formativo analogo a quello realizzato lo scorso anno con la dott.ssa Cuzzani. Tutti si dicono concordi su questo. Un'insegnante chiede se si possa prevedere qualcosa di analogo anche per gli insegnanti. Inoltre, un genitore che di professione si occupa di nutrizione, si rende disponibile a proporre percorsi formativi. Passerini chiede al genitore di contattarlo per approfondire questa possibilità.

Melamangio ricorda che vi sono alcuni percorsi di educazione alimentare proposti ogni anno alle classi, ed in particolare:

- "Parliamo con Melamangio" (incontro a scuola con il cuoco e la dietista)
- "Consociamo Melamangio" (visita didattica alla cucina centralizzata)
- "Spettacoli di educazione alimentare"

Verranno inviate a tutte le scuole le proposte dettagliate ad inizio anno scolastico.

- **GESTIONE DELLO SCODELLAMENTO**

Su richiesta di alcuni genitori, viene illustrato come avviene lo scodellamento all'interno dei plessi. Si ricorda che da quest'anno scolastico tutti i refettori sono organizzati con il self service. Questa

organizzazione permette una maggiore flessibilità e, con la collaborazione degli insegnanti, si può favorire un adeguamento delle porzioni alle esigenze dei bimbi, sempre nel limite di quanto imposto dalle linee guida. Anche i bambini vanno educati ad un dialogo con gli insegnanti e con il personale di Melamangio in merito alle proprie esigenze. Dopo un periodo di assestamento, in cui si sono sperimentate diverse modalità organizzative e in cui è stato formato il personale di nuova assunzione, ora si è raggiunto un buon livello di serenità e soddisfazione all'interno dei vari plessi.

2. Comunicazioni da parte del Comune e di Melamangio su progetti in programma per il prossimo anno scolastico

Melamangio illustra alcuni dei progetti in cantiere per il prossimo anno, che verranno realizzati in collaborazione con gli insegnanti e con il Comune.

1 - analisi delle rimanenze

Si intende ripetere un progetto già realizzato alcuni anni fa ed al momento in corso in alcune scuole di Casalecchio. Un monitoraggio puntuale delle rimanenze permette di avere dati e statistiche attendibili e dunque informazioni sulle quali lavorare per ridurre al minimo lo scarto. Questo infatti è sempre l'obiettivo primario da tenere presente.

2 - analisi gradibilità

E' stato predisposto un modulo molto semplice per raccogliere in una settimana campione il parere diretto dei bambini sul menu delle varie giornate. Sarà somministrato a tutte le classi dalla prima alla quarta delle scuole primarie. Melamangio si occuperà della distribuzione dei moduli, raccolta ed analisi dei dati. Verrà richiesta la collaborazione degli insegnanti durante la compilazione.

3. Varie ed eventuali.

- **Si comunica che nelle scorse settimane è stata diffusa a tutti i rappresentanti di classe una informativa generale sul servizio di refezione scolastica e sulla commissione mensa.**
- **Si ricorda che ad ottobre 2019 è previsto il rinnovo della componente genitori della commissione tramite elezione all'interno delle classi. A settembre verrà organizzato un incontro con gli insegnanti per coordinare al meglio questa fase e verranno successivamente fornite tutte le informazioni ai genitori.**

Passerini ringrazia ancora tutti per la presenze e per l'impegno dato in questo anno alle attività della commissione mensa.

L'incontro si chiude alle ore 19,45.