

Verbale Riunione Commissione Mensa Sedriano del 23.05.2022

La riunione ha inizio alle ore 20.55

MEMBRI CMS PRESENTI

Componente genitori:

- Carrettoni Maria Isabel (presidente)
- Fornelli Giuseppe (segretario in sostituzione della titolare della carica Eleonora Toscano)
- Amante Giuseppina
- Bosani Alessio
- Lupi Francesca (collegamento da remoto)

Componente insegnanti:

- Carcano Rosanna (Asilo nido "Pollicino")
- Gomarasca Sabrina (Scuola dell'Infanzia "Gianni Rodari")
- Grassi Elena (Scuola dell'Infanzia "Gianni Rodari")
- Sampieri Rita (Scuola Primaria "Pietro Villani" fraz. Roveda)
- Strada Antonella (Scuola Primaria "Leopoldo Fagnani")

Ordine del Giorno:

1. analisi ispezioni svolte;
2. Proposte di variazione di menù alla luce delle ispezioni svolte durante l'anno;
3. Possibilità di richiesta del pasto in bianco per le insegnanti;
4. Varie ed eventuali.

Figure invitate con mail del 17 maggio 2022 e non presenti:

1. Vicesindaco ed assessore alla pubblica Istruzione dottoressa Annamaria Garofalo;
2. Dirigente e responsabile dell'ufficio istruzione dottoressa Silvia Oldrini;
3. Referente Elior dottor Fabio Capocci.

Punto 1

La commissione, sulla scorta delle ispezioni eseguite dalla componente genitori ed acquisito il feedback giornaliero da parte dei membri della compagine insegnati, ha individuato nel menù estivo, entrato in vigore il 20 aprile 2022, le seguenti criticità:

1. Eccessiva presenza di alimenti integrali (nella fattispecie pane e pasta);
2. Le patate servite al posto del pane si è rivelato un accorgimento non gradito nella maggior parte dei casi;
3. Scarsa varietà nei contorni proposti;
4. L'esigua presenza di carne nell'arco temporale coperto dal menù (solo tre volte in tutto il mese);
5. Presenza di accostamenti di pietanze che risultano nella totalità completamente rifiutati (insalata di fagioli con contorno di verdure miste cotte);
6. Cottura eccessiva di certi alimenti (nello specifico la cotoletta alla milanese seppur gradita dagli alunni spesso risulta troppo dura).
7. Nonostante le continue lamentele circa il totale rigetto da parte dei bambini, viene ancora servita frutta confezionata al posto di quella fresca (anche in data odierna).

Punto 2

Alla luce delle criticità esposte la commissione esprime, sempre sulla scorta dei verbali di ispezione e delle informazioni derivanti dall'osservazione giornaliera delle insegnanti sul gradimento da parte dei bambini, i seguenti accorgimenti:

1. Sostituire la pasta integrale servita con il pesto di zucchine con una pasta di grano duro;
2. Ridurre la porzione di pizza accompagnandola ad una mezza porzione di prosciutto cotto o arrosto di tacchino a fette con un contorno differente dalle carote julienne poco gradite come riportato svariate volte in questa sede anche in presenza del referente Elior;
3. Introdurre nel menù la presenza di una pasta fredda (o insalata di pasta);
4. Visto il poco apprezzamento della pasta pasticciata, sarebbe opportuno sostituirla con una pasta all'olio e grana ed integrarla ad un secondo di carne (hamburger di manzo molto apprezzato nel menù americano per esempio) con un contorno di verdura cruda (pomodori o insalata);
5. Sostituire la frittata con altre preparazioni sempre a base di uovo (ad esempio uova strapazzate oppure uova al pomodoro);
6. Riproporre la pasta al pesto molto gradita ai bambini anche per il menù invernale in modo tale da attuare una maggior varietà nelle pietanze proposte.

Punto 3

Si evidenzia la difficoltà delle insegnanti di alcuni plessi a richiedere il pasto in bianco per il corpo docente; pertanto, si richiede di predisporre delle linee guida uniformi per tutti plessi al fine di risolvere la problematica.

Punto 4

Il quarto punto è stato dedicato alla delucidazione di alcuni punti del colloquio intercorso tra la presidente della commissione e la dottoressa Oldrini in data 5 maggio 2022; chiariti alcuni dubbi, la commissione si è concentrata sulla problematica inerente all'individuazione dei bambini che consumano diete speciali (ovvero tutte quelle situazioni che differiscono dal menù normale) nel momento in cui non sono presenti le maestre titolari della sezione. La criticità sarebbe da ovviare solo nei plessi delle scuole dell'infanzia (Rodari e Villani) poiché negli altri istituti che attuano il metodo di distribuzione self-service si è risolto dando la precedenza ai bambini che consumano le diete speciali e le diete etico-religiose. Una possibilità sarebbe quella di servire le diete etico religiose, come accade per le diete per problematiche mediche, in contenitori monoporzionamento termosigillati contrassegnati dal nome e cognome dell'alunno e la sezione frequentata. Trovare una soluzione a questo problema non significa sollevare da eventuali responsabilità le insegnanti anzi, la loro supervisione garantirebbe la certezza che il piatto vada esattamente al bambino designato dal nominativo.

Per la commissione, ottemperando alla sua funzione di monitoraggio e valutazione della qualità del servizio e del rispetto del capitolato speciale d'appalto, una soluzione è da ricercarsi nell'applicazione dell'art. 11 del capitolato denominato "*Diete speciali*" che, ai capoversi 4 e 7, cita testualmente:

- *capoverso 4: Presso i refettori dovrà essere presente l'elenco dei soggetti a dieta speciale con indicazione della tipologia della dieta, l'elenco degli alimenti vietati ed ogni altra indicazione utile al personale per evitare errori nella distribuzione dei pasti e/o degli alimenti;*
- *capoverso 7: Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzionamento termosigillata contrassegnata dal cognome e nome dell'utente e la classe frequentata,*

perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Alla luce di questo articolo, chiaro ed esaustivo, la commissione si domanda come mai il gestore del servizio abbia applicato questa procedura solo per le diete da prescrizione medica (gluten free ad esempio) e non alla totalità delle diete speciali come prescritto dai capoversi sopra citati. Ci auguriamo che alla ripresa dell'anno scolastico a settembre questo problema non si ripresenti nuovamente, che venga fatto valere il contenuto del suddetto articolo da parte del responsabile del servizio ed assieme al menù ordinario pianificato siano predisposti anche i menù dettagliati giornalieri anche delle diete speciali consultabili e scaricabili dall'applicazione "Comunicap".

Per un maggior coinvolgimento dei bambini e dei genitori, sempre nell'ottica del trasmettere le buone abitudini alimentari anche fuori dall'ambito scolastico, la commissione ha pensato di proporre, senza la presunzione di sovrapporsi ma con la speranza di collaborare con altre commissioni interessate, delle votazioni per la scelta di un menù da proporre in date particolari (Natale, Pasqua, ecc.) tra tre possibili alternative (proposte dal gestore sempre ottemperando le linee guida ATS) e quella che ottiene più consensi venga effettivamente preparata in quella ricorrenza.

La riunione termina alle ore 23.15