

**OGGETTO: Verbale COMMISSIONE REFEZIONE SCOLSTICA del 02/12/2015**

Prot. n. 28430/2015

Ore 18.15 Inizio incontro

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) presenta la serata e illustra ciò che è stato detto alla Commissione mensa sovracomunale della settimana scorsa.

Dott.ssa **Eleonora Neri** (dietista Matilde) presenta tutte le slides (l'argomentazione affrontata è tutta in allegato).

Dott. **Monti** (direttore Matilde) illustra il sito di Matilde e il funzionamento della nuova App da scaricare sul cellulare.

Una mamma, riferendosi all'Applicazione MENU' sul Sito (APP) chiede come mai questa settimana sono state servite ai bambini solo verdure crude.

Monti riferisce che sono state rispettate le quote della settimana (3 volte cotte e 2 crude) ma che forse sull'APP c'è un errore che verrà verificato e si possono anche visionare quali sono le variazioni di menù settimanali sia sul sito che sull'app. Prosegue comunicando che per le diete vegetariane e vegane l'approccio dell'ASL sta cambiando e sta consigliando di abbandonare sempre di più le proteine animali

**Eleonora Neri** illustra il concetto secondo il quale i bambini in fase di crescita hanno bisogno di tutti i principi nutritivi e mostra la piramide alimentare (in allegato) e le verdure/frutta proposte nella giornata devono essere di 5 diversi colori. Il sodio in base alle linee guida deve essere ridotto (ne consumiamo più del doppio di quello che dovremmo assumere nell'arco della giornata). Agli adulti che andranno ad assaggiare le pietanze in mensa esse sembreranno insipide. Infatti Monti afferma che nelle pietanze degli asili nidi hanno eliminato il sale. Il bis nei menù è sconsigliato dalle linee guida, meglio frazionare la porzione per spingere il bambino ad assaggiare le pietanze.

**Monti** afferma che le pietanze vengono sempre fornite molto abbondanti, rispetto alla grammatura prevista, questo avviene per sopperire ad eventuali emergenze ma è sconsigliato dare il bis soprattutto alle classi 5° visto la percentuale in crescita del grado di obesità dei nostri bambini.

Una mamma afferma che la figlia non gradisce le pietanze fornite da Matilde mentre a casa mangia di tutto, chiede di fornire per più giorni il pasto in bianco una volta richiesto (sono solo 2 i giorni) e di fornire sempre un menù alternativo che preveda anche il bianco.

**Monti e Arduini** rispondono che non si può prevedere il doppio menù sia per una questione di spreco sia per una questione di educazione alimentare dei bambini.

Dott.ssa **Pivetti** interviene affermando che occorre un'educazione alimentare sia da parte della famiglia che degli insegnanti presenti al pasto. Non si può fornire un pasto bianco per 5 giorni è diseducativo occorre presentare varietà nell'alimentazione di bambini in crescita. I bambini del nido, materne e primi anni delle elementari gradiscono e assaggiano quasi tutti gli alimenti, ma dalla terza elementare cominciano a non mangiare più tutto. L'amministrazione e Matilde sono sempre pronti a migliorare il servizio mensa ma si devono rispettare le linee guida. Vengono presentati alimenti della tradizione come la polenta e alimenti di altre culture come il cous-cous per stimolare i bambini a conoscere queste culture. Fondamentale il comportamento dell'insegnante e dei genitori. Questi sono momenti formativi importanti per i genitori per poter effettuare i sopralluoghi nelle mense dei nostri plessi scolastici.

**Arduini** (CDA Matilde) conferma che la raccolta dei moduli di gradimento (in allegato) è molto importante e **Monti** chiede se c'è qualche genitore interessato a inserire i dati ma nessun genitore si è offerto.

Una mamma critica il piatto unico poiché i bambini che non lo gradiscono in quelle giornate rimangono a digiuno e chiede che tali menù vengano ridotti.

**Monti** afferma che in tali occasioni, ad esempio con le lasagne, viene sempre fornita una piccola quantità di pasta in bianco ma consiglia di controllare il menù e in quelle giornate prenotare al bambino un pasto in bianco (ma solo in questa occasione).

Una mamma dice che il figlio non gradisce il cous-cous e chiede alle operatrice solo le polpette ma gliene danno solo una. **Monti** dice che alle materne le polpette sono due e alla primaria tre.

**Melania** insegnante referente della Primaria Nascimbeni afferma che a proposito del bis i bambini che hanno ancora qualche cosa nel piatto non lo ricevono, vengono educati a non prenderne troppo e a non sprecare.

Una mamma afferma che un giorno in cui c'era la pizza il suo bambino che non la gradisce ha mangiato quattro piatti di pasta in bianco.

**Monti** dice che è molto strano poiché se lui ha ordinato il pasto in bianco gli è stato fornito in mono porzione. Prosegue proponendo di fare la commissione mensa di metà anno direttamente nella sede di Matilde in modo da far visitare la cucina ai genitori e far assaggiare il piatto del giorno. Invita anche i genitori interessati a prenotarsi per poter visitare la cucina durante la produzione alle 5 del mattino (al massimo 2 al giorno).

**Pivetti** afferma che è possibile prenotarsi anche presso l'ufficio scuola del Comune di Nonantola.

**Monti** afferma che Matilde prepara circa 6500 pasti al giorno di cui 1000 diete (la metà di queste sono etico-religiose) con circa 250 tipologie diverse di diete. Ogni anno l'ASL chiede il resoconto delle

diete fornite e hanno lamentato le troppe diete degli adulti ed è per questo che hanno differenziato il modulo dei bambini dagli adulti.

**Eleonora** illustra come vengono prodotte le diete e come vengono servite; i bambini con dieta devono sempre essere serviti prima degli altri; ad esempio alla Nascimbeni c'è una addetta solo per la distribuzione delle diete.

**Monti** illustra quali sono le regole di buon senso condivise in sede di Commissione mensa sovracomunale per i genitori che entrano nelle mense scolastiche per l'assaggio del pasto (in allegato).

Una mamma segnala che nei giorni scorsi la pasta in bianco in mono porzione sapeva di detersivo. Monti ha ricevuto la segnalazione e si è attivato per sentire se è successo anche in altre scuole ma ha avuto risposta negativa.

Una mamma riferisce che le è stato detto da un' addetta al porzionamento che la pasta in bianco che arriva in mono porzione è cruda.

**Moris** riferisce che è necessario sapere queste informazioni quanto prima, per sapere il tipo di formato di pasta in modo da potere intervenire immediatamente. Ogni tipologia di pasta prevede tempi di cottura diversi in base al formato e a seconda se viene servita in bianco o salsata.

Una mamma chiede come viene segnalato se in mensa non arriva la dieta di un bambino e Monti le risponde che le addette allo scodellamento chiamano immediatamente Matilde che farà in modo, in tempi brevi, di consegnare tale pasto mancante.

**Melania** afferma che c'è stato un giorno in cui il pane della Nascimbeni non era nel sacchetto in mono-porzione (ma era già stata avvertita da Silvia di Matilde) e che se loro rilevano dei problemi viene avvertita immediatamente Matilde tramite Silvia e normalmente tutto viene risolto velocemente (ad esempio la settimana scorsa le patate erano cotte male). Alle Cervi probabilmente le insegnanti dovranno far riferimento alle addette al porzionamento della loro mensa.

Una mamma chiede come mai la pizza viene servita senza mozzarella.

**Eleonora** risponde che secondo le recenti indicazioni dell'Asl il menù estivo prevede il prosciutto cotto come secondo, se la pizza viene fornita senza mozzarella (pizza rossa mentre nel menù invernale viene proposta la pizza margherita (con mozzarella ma senza prosciutto cotto)

Melania afferma che ieri è stata servita la pizza margherita con tanta mozzarella.

Arduini ribadisce che le segnalazioni possono essere mandate anche via mail a Matilde all'indirizzo [info@matilderistorazione.it](mailto:info@matilderistorazione.it).

**Pivetti** afferma che è meglio che siano le insegnanti ad essere le portavoce di eventuali segnalazioni.

Una mamma afferma che il figlio è "intollerante per sua volontà" al pesce e al parmigiano. Nei giorni in cui ci sono tali alimenti il bimbo non ha un'alternativa? Monti risponde che non c'è perché

anche se chiedesse un pasto in bianco le verrebbe fornito la stessa pietanza del menù. Hanno provato a fare le polpette con il cous-cous di pesce per vedere se i bambini le mangiavano ma non è andata così (il pesce non viene mai gradito...).

Maria del Nido "Piccolo Principe" ha alcune segnalazioni da fare:

- Gnocco duro;
- Menù lattanti ripetitivo;
- Latte non gradito nelle merende.

Monti afferma che avendo già ricevuta a sua volta la segnalazione del gnocco duro ha provveduto a sostituire la fornitura, per il menù lattanti non ci sono grosse alternative in oltre questo è un menù che dovrebbe durare per pochi mesi.

**Franzoni Morris** (Vice Direttore/Cuoco - Matilde) avverte che è in difficoltà nel trovare pasta bio per i più piccoli di diversi formati.

**Monti** chiede alla sala come viene gradita la pasta integrale che stanno proponendo nel menù poiché gli sono state segnalate diverse difficoltà, per ora nel menù invernale verrà proposta solo una volta ogni 5 settimane. Matilde sta cercando una pasta alternativa semi integrale (penne).

Oriana (insegnante infanzia Don Ansaloni) propone di inserire il riso integrale ma Monti dice che non è possibile visto i tempi troppo lunghi di cottura.

Una mamma chiede come mai quando c'è la pasta col pomodoro il figlio riporta che era di colore arancione.

**Franzoni** risponde che per rendere meno acido il pomodoro aggiungono più carote ed emulsionando il tutto con l'olio di oliva si ottiene questo colore arancione.

Una mamma dice che questo succede anche con le polpette e Monti le risponde che c'è un aggiunta di varie verdure.

Una mamma chiede perché viene fatta la pasta con il pomodoro e la ricotta Monti risponde che viene proposta una volta ogni cinque settimane.

Oriana che è portavoce delle scuole dell'infanzia dice che sono contenti del servizio, della collaborazione di tutti (Matilde) e del continuo miglioramento del servizio mensa. Segnala unicamente che la frittata con patate contiene pezzi un po' grossi meno graditi ai bambini. Eleonora e Monti illustrano i vari progetti alimentari pensati per le scuole del nostro territorio hanno già avuto tante adesioni da altri comune, da Nonantola un po' meno perché le nostre scuole seguono già altri progetti proposti dalla scuola stessa dall'AUSL e da Coop Estense.

**Pivetti** segnala che grazie al progetto "Sani stili di vita" le scuole stanno seguendo molte attività di questo tipo.

Un'educatrice del Nido Piccolo Principe chiede di variare le merende rispetto alla frutta ad esempio con macedonia, mele cotte, caki.

**Monti** le chiede chi è che preparerà la macedonia. In inverno ci sono gli agrumi ma secondo le direttive non possono essere forniti ai nidi per la merenda del pomeriggio. Matilde ha l'obbligo di fornire frutta biologica di stagione ma in inverno è più difficoltoso fornire la varietà.

Una mamma interviene auspicando che le segnalazioni rilevate sino a quel momento siano prese in considerazione da Matilde.

**Arduini** dice che il verbale della serata sarà possibile visionarlo sul sito di Matilde.

**Monti** riprende nuovamente il concetto dell'assenza di menù alternativo e la necessità di lavorare anche per ridurre lo spreco. Un messaggio importante da trasmettere a tutti chiedendo la collaborazione e l'aiuto di tutti i genitori a chi scodella e agli insegnanti.

**Eleonora e Monti** affermano che dando la possibilità di prenotare il pasto in bianco nelle rare giornate del piatto unico si va incontro alle esigenze della famiglia. In tali giorni su 7 comuni si registrano circa 50 richieste di pasto in bianco.

**Pivetti** ribadisce che all'incontro sul progetto di Comunità, il sig. Bertacchini - genitore individuato quale rappresentante dai genitori stessi in attesa dell'elezione del nuovo organismo, ha chiesto di lavorare espressamente sul tema dello "spreco". Matilde lo fa già da tempo: infatti bisogna monitorare per sapere se i pasti sono graditi, oltre che puntuale rispetto del percorso di educazione alimentare.

**Arduini** chiede ai genitori che, qualora si riscontrino problemi di gradimento sul piatto unico si può segnalare e ci si accorda sui cambiamenti presenti in menù se occorrono delle variazioni di tipo di pietanza (ad es. scaloppine di pollo al posto delle bistecche di pollo) non è necessario chiedere all'Asl per altre variazioni occorre discuterne insieme.

**Monti** informa che Matilde sta collaborando con diverse Associazioni a cui consegnano merce rimasta ad esempio per Nonantola collaborano con la Caritas e Niente di Nuovo a cui consegnano il pane avanzato della giornata e del giorno prima o ad esempio rimanenze di insalata. Nel comune di Sala Bolognese un'associazione si sta attivando per acquistare dei rigeneratori in accordo con l'Asl secondo la normativa del "Buon Samaritano" per poter distribuire anche i pasti già cotti ma rimasti come scorte in Matilde.

Nelle scuole le rimanenze dei prodotti vengono verificati e quantificati su apposite schede dalle addette consegnandole successivamente a Matilde. A inizio anno sono state fornite le schede di valutazione del pasto direttamente alle insegnanti ed è già stata fatta una proiezione della gradibilità dei pasti, questi dati verranno pubblicati sul sito di Matilde.

Sono stati apprezzati i contenuti degli argomenti trattati nelle slide. Si coglie l'intenzione di fornire chi fa il sopralluogo di elementi informativi ulteriori di cui se ne coglie la motivazione. Una mamma chiede se sarà possibile autorizzare a entrare in mensa anche i genitori che non potranno essere presenti al prossimo incontro di gennaio. **Pivetti** chiede di ricevere l'elenco di tali persone in modo da organizzare un incontro eventualmente nell'orario del pasto o quando risulterà più comodo. Il successivo incontro come detto verrà fatto a gennaio, mentre Matilde si adopererà per mettere sul sito tutte le slides proiettate in questa serata.

Un papà dice che lui ha partecipato almeno cinque anni fa alla commissione mensa e ora si ripetono sempre le stesse lamentele e le stesse risposte. Forse in questi anni non si è fatto nulla?

Melania (insegnante Nascimbeni) è dal 2005, dalla nascita di Matilde, che partecipa a questi incontri e le segnalazioni dei genitori sono sempre le stesse ma Matilde ha migliorato tantissimo e sono tutti molto collaborativi. Franzoni di Matilde a seguito dell'ultima segnalazione, il giorno dopo era a controllare direttamente in mensa alla primaria Nascimbeni a rilevare di persona i problemi.

Una mamma è delusa per la scarsa partecipazione degli altri genitori agli incontri organizzati l'anno scorso con l'Asl, *"lamentarsi e non partecipare agli incontri non è corretto"*.

**Melania** dice che da una cucina a gestione diretta (come quella comunale fino al 2004) con un rapporto quasi familiare arrivare a una cucina come Matilde con grossi numeri la differenza si sente ma non ci si può lamentare. Anche altre cucine sul territorio come la ad es. la Cir hanno le stesse problematiche, la qualità non può essere uguale se passiamo da piccoli numeri a quelli attuali. Spesso i bambini non gradiscono il pranzo perché fanno una merenda a metà mattina troppo abbondante. Pane e olio al posto del pranzo come affermato da una mamma (suo figlio non gradisce il pasto e mangia solo un po' di pane con olio) non può succedere occorre spingere il bambino ad assaggiare almeno la pietanza.

**Monti** afferma che le addette alla mensa non devono condire la verdura ma mettere solo olio e lasciare al limite eventuali condimenti a disposizione.

L'incontro si conclude alle ore 20.30.

Il segretario verbalizzante

Borghi Morena

**Direttrice d'Area Servizi Scolastici**

*f.to Sandra Dott.ssa Pivetti*