

Verbale COMMISSIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA - incontro del 14/11/2017 ore 18.00

Prot.

Sono presenti:

Per il Comune di Nonantola:

- Dott.ssa **Pivetti Sandra** Responsabile del Servizio Unico Scuola (Comune di Nonantola);
- Istruttore amministrativo verbalizzatore Brunella Flavia;

Per "Matilde Ristorazione":

- Dott.ssa **Pedretti Debora** dietista "Matilde Ristorazione";
- Frazzoni Morris Assistente di Direzione "Matilde Ristorazione";
- Monti Marco Direttore "Matilde Ristorazione"

Per l'Istituto Comprensivo F.lli Cervi:

- Insegnante Tosatti Carlo
- Insegnante Piccinini Melania
- Insegnante Zanellato Maria Rosa
- Insegnante Del Villano Vincenza
- Personale ausiliario Garuti Milva

Per i servizi educativi comunali "Nidi d'Infanzia:

- Educatrice Capaldo Angela, Sighinolfi Vanessa, Pagliani Simona

n. 20 genitori in rappresentanza dei Nidi 'd'Infanzia, scuole dell'Infanzia e scuole Primarie.

Apri l'incontro la Dott.ssa Pivetti, illustrando gli obiettivi di educazione alimentare e sani stili di vita che l'Amministrazione comunale persegue da anni tramite progetti specifici tra cui anche quello della corretta, sana alimentazione. Illustra ai genitori l'organizzazione e gestione generale del servizio tramite "Matilde Ristorazione s.r.l.". Invita i genitori ad accedere al sito del Comune di Nonantola per reperire il regolamento di fruizione del servizio ed il link di "Matilde Ristorazione" dove trovare informazioni utili sul servizio erogato, tra le quali la composizione del menu. Illustra brevemente i compiti della commissione mensa.

La dietista di "Matilde Ristorazione s.r.l.", Pedretti Debora, rende noto quali siano le indicazioni ministeriali IRNAN (Istituto Nazionale di Ricerca Alimentare e Nutrizione) e le linee guida LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento Nutrienti) che vengono ottemperate nella costruzione del menu, nell'applicazione delle ricette, nella fornitura delle materie prime, nello svolgimento del servizio di ristorazione collettiva.

Sottolinea che il menu, predisposto da dietiste esperte in ristorazione collettiva, viene approvato dall'Asl di competenza. Utilizza slides illustrative relative alla piramide alimentare, all'equilibrata costruzione del menu tenuto conto dei LARN (vedi sopra), alla conseguenze sulla salute di una scorretta alimentazione già dall'età infantile, quali obesità (in Italia, 3 bambini su 10 sono obesi), patologie cardiovascolari, diabete. Informa che una importante ricerca di settore a livello Europeo, EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and nutrition), ha messo in stretta correlazione l'alta probabilità di sviluppo di malattie tumorali con l'elevata assunzione di proteine di origine animale sin dalla tenera età.

Sottolinea come le ricerche di settore abbiano evidenziato tre livelli di criticità per lo sviluppo di patologie:

- 1) alimentazione
- 2) sedentarietà
- 3) fattori genetici

"Matilde Ristorazione s.r.l." e l'Amministrazione comunale possono contribuire al sano sviluppo dei ragazzi intervenendo sull'alimentazione e proponendo un servizio di ristorazione collettiva che offra un pasto composto in modo equilibrato, utilizzando materie prime di qualità.

La collaborazione tra Amministrazione comunale, "Matilde Ristorazione s.r.l.", scuola e famiglia è fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi. Le insegnanti, più direttamente coinvolte al momento del pasto, forniscono l'esempio e sollecitano i bambini agli assaggi anche dei cibi "sconosciuti" o non graditi. Si sottolinea che, al fine di percepire la gradibilità o rifiuto di un alimento è necessario "assaggiarlo" una decina di volte. La somministrazione del "bis" è sconsigliata: i bambini tendono a mangiare "molto" ciò che piace a discapito di ciò che è meno gradito, quale la verdura.

Da ultimo la dott.ssa Pedretti illustra le regole di accesso agli assaggi.

La Dott.ssa Pivetti chiede ai genitori referenti di plesso di eleggere un rappresentante che possa coordinare gli assaggi e diventi il referente anche per l'Amministrazione comunale.

In risposta ad una domanda, specifica che tutti i genitori che abbiano partecipato al momento informativo di inizio anno scolastico (come quello oggetto dell'incontro di cui la presente verbale) sono autorizzati ad effettuare gli assaggi e restano autorizzati anche per gli anni futuri, finché il/la figlio/a permane all'interno del percorso scolastico locale. Si consiglia di non effettuare l'assaggio nel refettorio dove è presente il/la figlio/a per evitare "contaminazioni affettive" sulla valutazione e sullo svolgimento del servizio.

Un genitore del Nido d'Infanzia Don Beccari chiede delucidazioni sugli assaggi e sulle valutazioni dei genitori. Viene spiegato che ogni genitore che effettua l'assaggio ha il compito di compilare la

scheda di valutazione del servizio. La scheda tiene conto di vari aspetti relativi al pasto e all'organizzazione del servizio. Le schede fornite dagli assaggiatori vengono poi rielaborate dal Servizio Unico Scuola. I dati rilevati saranno oggetto di analisi al fine di monitorare e orientare il servizio in modo sempre più consono alle esigenze degli utenti rilevate.

Un genitore della scuola primaria chiede di poter mettere a disposizione delle famiglie le slides proiettate dalla dott.ssa Pedretti. Sottolinea che l'applicazione delle linee guida riguardano solo il pranzo a scuola e spesso a casa le famiglie propongono pietanze molto diverse. Si chiede la possibilità di rendere i cibi "più riconoscibili" anche in base a quanto proposto dalle famiglie.

La Dott.ssa Pedretti ricorda che per la ristorazione collettiva la necessità è quella di rendere appetibili le pietanze somministrate al maggior numero di bambini. Ad esempio le verdure contenute nelle pietanze vengono frullate (quindi vengono rese poco riconoscibili) affinché i bambini siano comunque invogliati ad assaggiarle.

Un genitore del Nido d'Infanzia Don Beccari ribadisce l'importanza di poter consultare le slides proiettate e chiede se ci sia la possibilità di avere suggerimenti per proporre ai bambini una cena in linea con quanto somministrato a pranzo.

Una genitore della scuola Primaria comunica che, tramite google, ha effettuato un sondaggio sulla refezione tra tutti i genitori delle scuole (tranne i nidi d'infanzia) ponendo tre domande:

- a) il servizio mi soddisfa
- b) si dovrebbero apportare alcune modifiche
- c) non mi soddisfa

al quesito hanno risposto il 17% dei genitori coinvolti. Il 42% ha barrato la risposta a), il restante 58% ha barrato risposte tra b) e c). La signora dichiara che si aspettava un risultato del genere. La preoccupazione è che i bambini non mangino niente in quelle giornate in cui sia il primo che il secondo non sono molto graditi. Ad esempio il giorno della pasta e fagioli di secondo c'è la frittata.

Insegnante della scuola Primaria riferisce che ogni volta che rilevano una pietanza poco gradita ai più o di difficile somministrazione (minestrina in brodo con self service) lo segnalano a "Matilde". Riferisce che molti bambini non riconoscono anche cibi molto semplici ed usuali come ad esempio le uova sode. Esplicita testualmente che "è obiettivamente complicato mettere d'accordo 900 bambini". Chiede di rivedere alcune combinazioni del menu che associano tra primo e secondo pietanze "poco gradite" così da evitare che un bambino resti a digiuno.

Un insegnante della scuola primaria F.lli Cervi comunica che i tempi per la somministrazione del doppio turno sono molto stretti. Il primo turno deve terminare il pasto in 23/24 minuti, troppo pochi soprattutto per i bambini molto piccoli che necessitano tempi più dilatati sia per portare a tavola il loro vassoio (esempi quando c'è il primo in brodo) sia per mangiare.

Un genitore riferisce che i figli portano ogni giorno la frutta a casa perché è molto acerba. Dice che la frutta non è cattiva, ma necessita di maturazione affinché possa essere “mangiabile”. Chiede maggiore attenzione.

Un genitore chiede di riproporre il progetto di merenda con la frutta svolto negli anni passati, informando, anche con supporto cartaceo, i genitori così da sostenerli nella proposta al figlio.

La dott.ssa Pivetti illustra brevemente il progetto di comunità ed in particolar modo sottolinea l'avvio in quest'anno scolastico 2017/2018 della commissione ragazzi.

La commissione ragazzi è accolta con favore anche dai genitori, che ritengono importante il punto di vista anche degli alunni sulla realizzazione del menu.

L'incontro si conclude alle ore 20.30.

Istruttore Amministrativo

Brunella Flavia


Direttrice d'Area Servizi Scolastici

f.to Sandra Dott.ssa Pivetti
