

CASTEL MAGGIORE
VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 24-09-2019

Odg:

- presentazione Assessore alle Politiche per l'infanzia e l'istruzione: Paolo Gurgone;
- monitoraggio menù estivo;
- progetti di educazione alimentare per l'anno scolastico 2019-2020;
- varie ed eventuali.

PRESENTI:

- Paolo Gurgone: Assessore alle Politiche per l'infanzia e l'istruzione
- Silvia Brunini: Dirigente Scolastica
- Silvia Veronesi: Ufficio Servizi Scolastici dell'unione Reno Galliera
- Laura Nori: Ufficio Servizi Scolastici dell'unione Reno Galliera
- Marco Monti: Direttore ditta Camst
- Carolina Placentino: Dietista Camst
- Liliana Grosso: docente infanzia Villa Salina
- Marcella Palermo: docente Calvino
- Graziella Russo: Collaboratrice scolastica
- Silvia Cristiano: Educatrice Coop Dolce
- Chiara Bonetti: Educatrice Coop Dolce
- Francesca Busacchi: Genitore infanzia Villa Salina
- Mario Casarino: Genitore primaria Bertolini
- Lorena Galassi: Genitore primaria Bertolini
- Natascia Vivarelli: Genitore primaria Bassi
- Franco Piegari: Genitore primaria Bassi
- Paola Onofri: Genitore primaria Calvino
- Maria Taranto: Genitore primaria Calvino
- Tiziana Buccolieri: Genitore primaria Levi
- Lidia Savastio: Genitore primaria Levi

La riunione inizia alle 17.45 , in apertura Silvia Veronesi saluta e ringrazia i presenti. Introduce e presenta li nuovo Assessore Paolo Gurgone.

Prende la parola l'Assessore: saluta e conversando racconta di essere contento di far parte della Commissione Mensa e poterne comprendere il funzionamento dall'interno. Inoltre viste le sue deleghe alla sanità e al sociale ritiene questa un'importante opportunità per far comunicare questi mondi, così come interconnessi sono alimentazione e aspetto sanitario.

Incontrarci diviene un'occasione: per riflettere su quanto un percorso possa influenzare positivamente e per proporre ai nostri ragazzi contenuti che li accompagnino dall'infanzia alle scuole secondarie. Tiene a sottolineare che tutto ciò che sarà messo in campo verrà sostenuto da una visione a lungo termine. Conclude considerando come questo sia un momento in cui ci si può dedicare alla programmazione di progetti che coinvolgano bambini e adulti.

Silvia Veronesi presenta i partecipanti alla commissione e dà loro la parola, ricorda che gli argomenti che saranno presi in considerazione riguarderanno la chiusura dello scorso anno scolastico e l'avvio del nuovo.

NOVITÀ NELLE SCUOLE:

Scuola Primaria Calvino: ha iniziato il doppio turno nel refettorio accompagnato dal sistema di self service, siamo ancora in un periodo di rodaggio ma l'insegnante riferisce che i bambini sono contenti e anche dal punto di vista dell'autonomia personale e dell'orientamento spaziale risulta essere un buon esercizio. Solo i piccoli tal volta si lamentano che hanno fame, erano abituati a pranzare alle 12,30 ora lo fanno alle 12,50 (la scelta di far pranzare per prime le classi quarte e quinte nasce dalla considerazione che i bimbi più piccoli hanno necessità di tempi maggiori) . constatiamo anche che i tempi si sono velocizzati e ai bambini rimane maggiore spazio per lo svago.

Scuola Primaria Bertolini: sentita l'esperienza positiva del Calvino si propone che anche alle Bertolini si possa sperimentare questa modalità di self service, magari partendo dai bambini più grandi. Si ricorda che queste sono iniziative che nascono con la collaborazione dei docenti. Si considera di parlare con la rappresentante di plesso dei docenti dell'idea.

Scuola Primaria Levi: pranza su due turni e utilizzando il self service, l'esperienza è ad oggi positiva

Scuola Primaria Bassi: è iniziato un nuovo tempo scuola, che prevede tre rientri pomeridiani fissi per tutte le classi. Si è partiti anche con la distribuzione del pasto a self service. Ci sono ad oggi ancora delle criticità da risolvere (diminuire i tempi di attesa dei bambini nel corridoio) che sono state prese in considerazione e con la collaborazione della ditta Camst e della

Coop Dolce verranno risolte nel corso della prossima settimana. A riguardo interviene un genitore che esprime il suo parere positivo nei confronti delle educatrici della Coop Dolce che svolgono l'assistenza al pasto considerando che il servizio offre continuità e le educatrici fungono da figure di riferimento.

CIBO: PUNTI DI FORZA, CRITICITÀ E PROPOSTE

Si pone in luce un episodio accaduto due volte lo scorso anno in cui si è riscontrato un errore nella dieta di un bambino, la dietista rassicura che la situazione è conosciuta, che sono in contatto con il genitore e che sono state messe in atto azioni correttive per evitare che il problema si ripresenti.

Emerge, da parte dei genitori, la difficoltà a recuperare il menù durante l'attività del centro estivo, molte volte era presente il tonno, non si riusciva a capire cosa avessero mangiato i bambini a pranzo e confrontando con il menù non combaciavano le pietanze, non si risaliva a quando venisse consumata la frutta. Si ringrazia per la segnalazione, considerando che durante il centro estivo chi ha avuto l'appalto si interfaccia direttamente e autonomamente con la ditta di ristorazione. La dietista interviene, così come il direttore Camst, sottolineando che il menù del centro estivo ricalca il menù estivo in uso nelle scuole e la rotazione delle settimane rimane invariata, la frutta viene fornita ma non hanno indicazioni su quando viene somministrata. L'amministrazione puntualizza l'importanza che il menù sia rispettato e che, qualora vi siano variazioni siano puntualmente segnalate ai genitori.

Viene segnalato: che la pasta alla crudaiola non è gradita, così come le polpette di legumi all'infanzia, che troppe volte si è proposta pasta al pomodoro (verificando sul menù si comprende che in realtà erano preparazioni in cui era presente il pomodoro o che visivamente apparivano rosse...)

Si propone (in riferimento al menù invernale) di non utilizzare le zucchine che non sono verdure di stagione, provando ad introdurre una pasta con verza e patata (simile al condimento dei pizzoccheri), il direttore Camst accoglie la proposta.

Viene chiesto, per la scuola dell'infanzia, di fornire delle bevande tipo tisane non zuccherate con la merenda, perché i bambini intingono il prodotto da forno nell'acqua per ammorbidirlo. Un'altra proposta è di fornire delle gallette di riso con la cioccolata. La dietista risponde che per le tisane non c'è problema e che la tavoletta di cioccolata (preferibilmente fondente) potrà essere inserita alcune volte, soprattutto per incontrare il gradimento dei bambini .

Si evidenzia che il panino integrale è molto gradito per questo motivo si desidera sia maggiormente presente. Anche per questo Camst dà parere positivo. Inoltre Veronesi Silvia propone di realizzare un progetto sui prodotti integrali e i loro benefici.

Viene chiesto di sostituire il prosciutto (ormai riconosciuto da ricerche scientifiche come cancerogeno) con prosciutto biologico, in considerazione del fatto che la scuola e l'amministrazione si prendono cura della salute dei ragazzi e dei bambini. Anche se viene somministrato una volta al mese non è trascurabile il suo impatto sulla salute dei ragazzi. Si considera con interesse questa istanza valutando possibili soluzioni.

Viene proposto da alcune insegnanti della scuola primaria Bertolini di inserire nel menù alcuni cibi cinesi, un progetto di inclusione e intercultura per facilitare un bambino che ancora non riesce ad assaggiare nulla. La dirigente e l'assessore accolgono con entusiasmo la proposta che trova subito la possibilità di realizzarsi con il consenso del Direttore di Camst: cibo cinese inserito nel menù due volte l'anno e successivamente, se gradito, inserito nella rotazione del menù.

RIFLESSIONI SULLA "RICONOSCIBILITÀ DEL PIATTO"

Un genitore propone di affiancare sempre ad un piatto particolare una portata riconoscibile dal bambino. Questa proposta sollecita una riflessione: cosa si intende per riconoscibilità? Il bambino non mangia perché non riconosce o perché non gradisce? L'assessore mette in evidenza come spesso noi tutti genitori affermiamo che nostro figlio mangia solo tre cose e quelle tre cose le mangia per tutta la vita.... La responsabilità del genitore in un processo di crescita è grande... ancora oggi possiamo dire che assaggiando scopriamo cibi nuovi che ci piacciono! Va raccontato ai bambini! Un insegnante considera che anche le insegnanti possono spendersi per proporre l'assaggio, ma molti genitori sono disinteressati e anzi non gradiscono se si insiste su questo tema... l'assessore fa notare che c'è una differenza sostanziale fra insistere e proporre, le modalità sono diverse... il senso di colpa non va instillato in un bambino che viene accompagnato alla scoperta di gusti e sapori nuovi. Un genitore ringrazia per la possibilità che viene offerta a sua figlia, che frequenta il nido, che a scuola ha iniziato ad assaggiare e mangiare cibi nuovi... che ancora oggi a casa non assume.

A CHI COMPETE COSA....

La Dirigente Scolastica Brunini introduce una questione spinosa: in alcune scuole il taglio della carne nel piatto dei bambini o della frutta e la distribuzione del pane... lasciano delle questioni aperte, a nessuno compete ma alcuni bambini non sono autonomi. È fondamentale che le figure collaborino senza arroccarsi, non ci sono soluzioni valide per tutti ma vanno individuate, arroccarsi sul non mi compete non funziona.

Di seguito vengono affrontati alcuni temi di ordine pratico amministrativo; ai quali saranno date risposte in un incontro dedicato, che si svolgerà con gli addetti ai lavori alla presenza di dirigenti competenti.

Raccogliamo un'osservazione di un genitore che segnala non esserci al post scuola una raccolta differenziata ma un unico bidone, la situazione rischia di dare un messaggio distorto ai ragazzi che sono stati coinvolti in un progetto di ed ambientale... interviene la dirigente scolastica sottolineando che non è una scelta ma, in quel preciso spazio poco utilizzato, una dimenticanza e che altri bidoni saranno aggiunti.

PROSSIMI ARGOMENTI PER LA COMMISSIONE MENSA 2019-2020

L'assessore auspica che in questo anno scolastico si possano avviare percorsi per i genitori e all'interno delle scuole di educazione alimentare. Per questo motivo sarebbe opportuno raccogliere le disponibilità dei docenti e conoscere quali possibilità ha Camst di collaborare. Partire dalle cose piccole inserite nell'ordinario, qualche iniziativa di formazione sul contenuto dei cibi. Si cercherà di comprendere qual è l'età migliore per proporre i progetti e sperimentare alimentazioni e cucine differenti. Diventa un modo per socializzare. Ragionare su progetti che coinvolgano i genitori, considerare che alcuni piatti destano perplessità e possono divenire stimolo per capire come raccontarli tanto da invitare all'assaggio. Tutto teso a sostenere il processo di cambiamento attraverso la motivazione dello stesso.

Alcuni genitori presenti concordano che fino a che non si fa formazione il cambiamento non avviene e la stessa è difficilmente realizzabile visto che la collaborazione con i genitori è faticosa.

L'assessore riflette sul quali siano le motivazioni che inducono le persone a muoversi a partecipare... emerge che parlare della salute dei propri figli potrebbe essere un buon punto di forza. Ricorda inoltre che la commissione

mensa ha il ruolo di un volano da qui l'invito a non farsi delegare eccessivamente.

Si considerano i progetti proposti lo scorso anno:

Cucine aperte, Sfida in cucina, Stasera vieni a colazione da me... valuteremo in itinere quali di questi o altri progetti potrebbero essere proposti in quest'anno scolastico.

Il direttore di Camst interviene considerando che unendo le forze di più comuni si potrebbero raccogliere le adesioni e contemporaneamente le informazioni per finanziare le iniziative.

RACCOLTA DISPONIBILITÀ RAPPRESENTANTI COMMISSIONE MENSA

Come l'anno scorso sarà possibile per i genitori collegarsi con il sito: <https://goo.gl/forms/XqLIYVDx1bqZTgY2> E dare la propria disponibilità come rappresentante di commissione mensa. Se come l'anno scorso chi si propone sarà in numero adeguato e le scuole saranno conseguentemente ben rappresentate, sarà possibile accogliere tutte le segnalazioni.

La riunione si chiude alle 19.20