

**Verbale incontro Commissione Mensa del Comune di San Giorgio di Piano
di martedì 13 Febbraio 2024 ore 17.30 – 19.00**

Erano presenti:

Referenti Ditta Se.Ra Ristorazione:

- Direttore Moris Frazzoni
- Responsabile di Produzione Alessandro Zanasi
- Presidente Marco Lelli

Assessore Pubblica Istruzione:

- Francesca Calandri

Referenti Unione Reno Galliera / Ufficio servizi scolastici

- Silvia Veronesi
- Beltrami Eleonora
- Donatella Bersani

Educatrice referente mensa per Scuola Infanzia Statale:

- Giulia Battaglia

Educatrice referente mensa per Scuola Infanzia Comunale:

- Claudia Alvoni

Ausiliaria Scuola Infanzia Comunale:

- Maria Luisa Cabula

Rappresentanti dei genitori della scuola Primaria:

- Graziella Stimolo
- Enrico Fini

Rappresentanti dei genitori della scuola Secondaria:

- Nunzia Santoro
- Alessio Pileri

Ordine del giorno:

- andamento del servizio
- monitoraggio gradimento
- varie ed eventuali

Osservazioni/ Richieste scuola dell'Infanzia:

1. Le proposte del menu invernale sono ripetitive e poco gradite dai bambini che vedono nel piatto sempre le stesse preparazioni a base di verdure: crocchette, tortini, sformati, soprattutto nella settimana scorsa (dal 5 al 9 febbraio) tali preparazioni sono state proposte 4 volte.

2. Le mousse di frutta che vengono proposte in alternativa al frutto fresco nella merenda pomeridiana, non piacciono alla maggioranza dei bambini, preferiscono mangiare la frutta fresca, soprattutto la banana.
3. Pane e olio a merenda non è gradito, i bimbi preferiscono mangiare il pane tale e quale anche se ultimamente è stato proposto un formato nuovo di pane che è stato molto apprezzato (filoncino morbido), in alternativa a questa merenda chiedono di avere altri prodotti salati come crackers, stregchette e schiacciatine.
4. In alternativa al cous-cous chiedono che venga proposta almeno una volta la polenta.
5. Barillini e crocette sono formati di pane molto graditi.
6. Bene anche lo yogurt alla fragola.

Risposte:

1. In base alle disposizioni del dipartimento di sanità pubblica e alle nuove linee guida per la stesura dei menu scolastici le proteine di origine animale sono state ulteriormente diminuite e si cerca di proporre le verdure e i legumi con preparazioni che possono sembrare uguali a prima vista ma cambiano nella composizione nutrizionale. Nella settimana indicata c'è stata una variazione di menu in occasione della "Green Food Week", la settimana dedicata a diffondere la cultura della sostenibilità ambientale e del risparmio delle risorse, Se.Ra anche quest'anno ha accolto la richiesta della comunità scientifica internazionale di rendere i **legumi** protagonisti del pasto. Le variazioni di menu vengono comunicate sul sito di Se.Ra e attraverso una mail list, verrà aggiunto l'indirizzo mail della scuola dell'Infanzia e dei genitori della commissione mensa in modo che possano trasmettere queste info anche agli altri genitori.
2. Per quanto riguarda la frutta fresca, le nuove linee guida prevedono in alcune giornate 2 porzioni di frutta al giorno, in questo periodo dell'anno la frutta disponibile è scarsa e difficile da reperire, ecco perché a volte si sceglie di sostituirla con le mousse di frutta.
3. Le alternative richieste per la merenda salata e per la polenta verranno prese in considerazione dalla cucina.

Osservazioni/Richieste scuola Primaria:

1. A seguito di un recente sopralluogo presso il refettorio della scuola primaria e le classi della scuola di via Bentini da parte dell'Ufficio scuola dell'URG si sottolinea il buon funzionamento del servizio, i bambini sono molto bravi, educati e sereni. Uno di loro, a nome di tutti, ha chiesto che il pane integrale venga distribuito almeno 1 volta a settimana perché è molto buono.

**Servizi educativi 0/6
anni**
t. 051 8904 805-806
*infanzia@renogalliera.it***Servizi scolastici**
t. 051 8904
803/804/800/807/856
scuola@renogalliera.it

2. Si danno alcune indicazioni sulla richiesta della dieta in bianco: la dieta leggera per un massimo di 2 volte al mese si può richiedere attraverso la app , solo per i bimbi dell'Infanzia Comunale i genitori devono compilare un modulo cartaceo. E' fondamentale che i genitori scrivano due righe sul quaderno o avvisino le insegnanti che quel giorno il bambino ha la dieta in bianco perché questo tipo di dieta non è nominativa. Si chiede inoltre di non abusare di questo tipo di richiesta come alternativa al consumo di alcuni piatti che non piacciono, come ad esempio pesce o passati di verdura/legumi, come unica eccezione nel giorno del piatto unico si può richiedere la dieta in bianco per evitare il digiuno al bambino.
3. I genitori della commissione mensa della scuola primaria andranno ad effettuare gli assaggi nei prossimi giorni.

Osservazioni/Richieste scuola Secondaria:

1. Si precisa che da alcuni anni il menu della scuola secondaria non viene sottoposto all'avvallo dell'Asl, questo da la possibilità di proporre piatti diversi, più appetibili e alternative al menu del giorno, i ragazzi sono più autonomi nella scelta.
2. Un genitore propone di ampliare le informazioni rivolte alle famiglie inerenti il servizio di refezione e il ruolo della commissione mensa, organizzando un primo incontro informativo già all'inizio dell'anno scolastico.
3. Si segnala la scarsa qualità della frutta e di prestare maggiore attenzione al calibro/dimensione del frutto, si chiede inoltre la provenienza delle materie prime.

Risposte:

1. L'assessore Francesca Calandri informa che il Consiglio Comunale dei ragazzi è interessato a partecipare alle stesura dei menu con la proposta di alcuni piatti. Una rappresentanza del consiglio Comunale dei ragazzi si propone di partecipare anche agli incontri della commissione mensa. Il dottor. Moris Frazzoni di Se.Ra riferisce che il confronto con i ragazzi negli anni passati è sempre stato positivo, ha dato buoni risultati di gradimento, anche in altri Comuni serviti da Se.Ra (Galliera e San Pietro) e sicuramente questa iniziativa sarà considerata.
2. A settembre diventa difficile organizzare incontri di commissione mensa, gli istituti comprensivi e l'ufficio scuola dell'Unione Reno Galliera sono impegnati nell'organizzazione dell'avvio dell'anno scolastico e i nominativi dei genitori di solito vengono scelti durante la prima riunione che avviene di solito tra ottobre e novembre. Bisognerebbe che i rappresentanti dei genitori rimanessero in carica per tutto il ciclo scolastico e non solo 1 anno, in modo da dare continuità alla collaborazione. Il Direttore di Se.Ra propone un incontro via meet, con la Dietista, nel mese di ottobre, per spiegare ai genitori le scelte dei piatti e gli abbinamenti del menu.

3. Si precisa che i fornitori sono italiani o provenienti dalla comunità europea, le materie prime hanno dei requisiti specificati nel Capitolato d'appalto, Se.ra si appoggia alla piattaforma Camst che sottopone le merci ad un rigido controllo qualità.