

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

**Verbale incontro Commissione Mensa di San Giorgio di Piano
di mercoledì 3 Aprile 2025 ore 17:30-19:30
presso la sede di Se.Ra Ristorazione in via Bologna, 429 a San Pietro in Casale (BO)**

Referenti Ditta Se.Ra Ristorazione:

- Direttore Moris Frazzoni
- Responsabile di Produzione Alessandro Zanasi
- Dietista Emanuele Rondina

Referenti Unione Reno Galliera / Ufficio servizi scolastici:

- Silvia Veronesi
- Eleonora Beltrami

Assessore: Francesca Calandri f.calandri@comune.san-giorgio-di-piano.bo.it

Presenti:

Rappresentanti dei genitori della scuola dell'infanzia Aurora Battaglia sezione comunale.

Rappresentanti dei genitori della scuola primaria statale.

Rappresentante dei genitori della scuola secondaria Cristoforo Colombo.

Docente referente mensa per scuola dell'infanzia Comunale.

Ausiliaria Scuola Infanzia Comunale.

ORDINE DEL GIORNO

- andamento servizio di refezione
- diete in bianco
- varie ed eventuali

Silvia Veronesi saluta e presenta i partecipanti, lascia la parola all'assessore Francesca Calandri che ringrazia i presenti per la partecipazione, invita ad andare a fare gli assaggi in quanto la verifica da parte dell'adulto è sempre necessaria.

I report degli assaggi sono uno strumento utile per tenere monitorato il servizio e intervenire se necessario.

L'assessore sottolinea l'ampia disponibilità del personale della ditta Se.Ra e ringrazia per la collaborazione dimostrata negli anni e soprattutto nel recente progetto che ha coinvolto i ragazzi del CCR della scuola secondaria, con i quali si è concluso un percorso per spiegare loro come viene costruito il menu e illustrare le linee guida che bisogna seguire per avere l'approvazione dei menu scolastici da parte del Dipartimento di Igiene Pubblica.

Report assaggi in mensa:

Si ricorda che il ruolo del commissario mensa è quello di andare nelle scuole ad effettuare gli assaggi e di compilare il relativo report in modo da avere il monitoraggio dell'andamento del servizio. Il link era allegato alla mail della prima convocazione ed è riutilizzabile, chi l'avesse smarrito può richiederlo all'indirizzo refezione.scolastica@renogalliera.it

**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

I genitori nominati sono preventivamente autorizzati dalla Dirigente scolastica all'accesso nei refettori/scuole e non possono essere sostituiti da altri genitori che non fanno parte della commissione mensa. Purtroppo, ad oggi solo 3 genitori sono andati in mensa e hanno compilato il report online. La ditta Se.Ra riceve dei report cartacei dai docenti delle varie scuole e ha sempre la situazione sotto controllo, in caso di segnalazione negativa si fa sempre un incrocio di dati per capire se quanto riportato è oggettivo o soggettivo, i report sono molto utili e necessari, si chiede la collaborazione di tutti.

- **Scuola Primaria.**

- I genitori referenti per la scuola primaria segnalano che quest'anno le porzioni risultano più scarse rispetto agli anni passati, un genitore di classe prima, propone di anticipare il secondo piatto e servire il primo dopo, in questo modo i bambini mangerebbero anche la pietanza e il contorno, spesso mangiano solo la pasta e fanno pure il bis. Bisognerebbe istituire la regola che chi mangia anche il secondo può avere il bis della pasta.
- Ai bambini più piccoli viene concesso il bis della pasta perché spesso il secondo non piace, mentre i bambini più grandi fanno quasi tutti il bis di primo perché la porzione iniziale è scarsa.
- Un altro genitore, sottolinea che le porzioni risultano scarse sia per i bambini che per gli adulti, il piatto tris-comparto non è adeguato. I bambini si alzano continuamente e si rimettono in fila per il bis, basterebbe dare una porzione giusta iniziale e questo caos non si verificherebbe. Si chiede di adeguare le porzioni in base all'età, un bimbo di quinta non può mangiare come un bimbo di prima.
- Un altro genitore chiede delucidazioni sulla gestione della frutta come merenda di metà mattina.
- Viene chiesto se i prodotti surgelati si possono segnalare nel menu.
- Un altro problema segnalato un po' da tutti gli ordini di scuola (a parte i Nidi e la sezione infanzia Comunale con una gestione diversa della rilevazione presenze) è che la dieta in bianco non è nominale e se il genitore non avvisa anche l'insegnante non si sa chi l'ha prenotata e diventa difficile individuare di chi sia. Si chiede di migliorare l'app di prenotazione pasti in futuro per ovviare a questo problema.

Risposte: la proposta di servire in anticipo il secondo e poi il primo è difficile da organizzare alla scuola primaria, ci sono una serie di problematiche legate alla distribuzione che non lo rende possibile, mentre al Nido è già in atto.

- La distribuzione del cibo si fa ad occhio e quindi non è facile dare la grammatura esatta ai bambini in base all'età, nelle tabelle dietetiche fornite dall'Ausl la grammatura per un bimbo di classe prima e quella di uno di classe quinta è la stessa. Di norma si parte sempre con una porzione un po' scarsa in modo che solo chi ne vuole ancora può chiedere il bis e in questo modo il cibo non viene sprecato, ci sono bambini che neanche assaggiano quello che hanno nel piatto. Si ricorda che il bis non sarebbe previsto ma in questo modo si riesce ad accontentare un po' tutti.

- La distribuzione della frutta del pasto viene anticipata al mattino, viene distribuita nelle varie classi per consumarla come merenda di metà mattina nei giorni di rientro (ci sono tutti i bambini in mensa) viene concesso in aggiunta un piccolo prodotto da forno portato da casa, molti bambini portano merende troppo abbondanti rovinandosi l'appetito, purtroppo non è possibile tenere sotto controllo questa cosa. Sarebbe opportuno sensibilizzare i genitori in modo da avere anche la loro collaborazione. Proprio sabato 30 Marzo scorso, è stato organizzato un incontro rivolto ai genitori del Nido per parlare di alimentazione con il dietista ma si sono presentati solo 2 genitori.

Alla scuola primaria non è prevista la merenda pomeridiana ma solo alla scuola dell'infanzia.

- I prodotti surgelati/congelati sono previsti nel capitolato, possono essere usati in sicurezza in quanto le verdure mantengono le loro proprietà inalterate soprattutto perché è difficile utilizzare verdura fresca in grandi quantità visti i tempi di mondatura e scarto che sarebbero troppo elevati.

Si ricorda che il menù settimanale è consultabile nel sito mentre l'applicazione di Se.Ra serve solo a disdire il pasto o a richiedere la dieta in bianco, per qualunque altra informazione si rimanda al sito.

- La richiesta di dieta in bianco va scritta anche sul diario in modo da avvisare l'insegnante.

Si chiede di inviare questa informazione a tutti i genitori attraverso le varie chat di classe.

**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**• Dieta in bianco**

Recentemente, abbiamo ricevuto diverse segnalazioni relative alla limitazione a 4 richieste di dieta in bianco al mese, ritenute da alcuni genitori insufficienti.

In alcune giornate la richiesta di diete in bianco è decisamente impegnativa, si ricorda che la dieta in bianco NON deve essere un'alternativa al menù. Le cucine non sono attrezzate per gestire 2 linee di produzione. La preparazione delle diete in bianco ricade sul reparto diete che deve già gestire un numero considerevole di diete per patologia mettendo in difficoltà la produzione anche per il poco preavviso con cui arrivano le richieste. La ditta di Ristorazione "per cortesia" può produrre al massimo 4 giorni di dieta in bianco per bambino anche perché le ultime disposizioni arrivate dall'Ausl indicano che la dieta in bianco non è più necessaria, neanche al rientro da una malattia, quindi la scelta di continuare ad offrire questa opportunità è stata condivisa tra amministrazione e cucina, 4 volte al mese sembrano accettabili, si rischia di perdere anche questa opportunità. E' chiaro che la richiesta di diete in bianco aumenta esponenzialmente quando nel menù di quel giorno sono previsti i legumi. I legumi sono fonte di proteine preziose per la crescita dei bambini e siamo tutti consapevoli che a casa non si consumano frequentemente, una volta a settimana (4 volte nel primo piatto e 1 volta come secondo, a rotazione su 5 settimane) sono il minimo richiesto, meno di così non si può fare.

La dieta in bianco è una dieta povera e priva di fibre, non adatta alla crescita di un bambino, può essere somministrata solo per 2 giorni consecutivi e dal terzo giorno è richiesto il certificato medico.

• Scuola infanzia Comunale e statale.

• I genitori di Nidi e scuola dell'infanzia comunale non hanno l'applicazione, la rilevazione diete si fa manualmente dalle addette preposte che comunicano la presenza e le varie diete.

L'insegnante dell'Infanzia Comunale legge la segnalazione della collega dell'Infanzia Statale, che oggi non è potuta essere presente, segnala anche lei che ultimamente il cibo è scarso. Si segnala inoltre una criticità sulla preparazione/distribuzione della frutta per i bimbi con dieta speciale, il frutto arriva imbustato separatamente, anche se uguale a quello degli altri, fa nascere dubbi agli addetti alla preparazione e alle docenti.

• Si segnala inoltre un problema ricorrente e frequente di frutta troppo matura (arance, mandarini, banane) o troppo dura (kiwi, pere).

• Il progetto alimentare, all'infanzia comunale, ha avuto molto successo. Il dietista Emanuele Rondina ha insegnato un modo diverso di proporre la frutta ai bambini con il gioco MEMO-MANGIO una sorta di "memory" fatto utilizzando la frutta e alla fine si mangia la macedonia tutti insieme.

• Si segnala che anche la qualità del pane è peggiorata, a volte risulta un po' gommoso e i bimbi più piccoli fanno fatica a mangiarlo.

• Il pane per celiaci non è particolarmente apprezzato, è una specie di gnocco alto, soffice e di buon sapore ma di consistenza un po' difficile da deglutire, sarebbero più adatti crackers o grissini.

Risposte:

• Silvia Veronesi ricorda che tutti gli adulti, docenti comprese possono sbucciare e tagliare la frutta dei bambini anche di quelli con dieta speciale, ovviamente con i dovuti accorgimenti, andrà personalmente a parlare con le addette e le insegnanti della scuola dell'Infanzia per individuare esattamente il problema e trovare una soluzione.

• Per quanto riguarda la qualità della frutta bio il problema è oggettivo, sono stati contattati nuovi fornitori in deroga a quella bio la frutta potrà essere a lotta integrata o a Km 0, questo periodo dell'anno è particolarmente difficile per la reperibilità di frutta bio al punto giusto di maturazione, è un problema noto e di difficile gestione ma si sta facendo il possibile per migliorare.

• Il pane del fornaio era più buono ma non era imbustato, mentre il pane industriale è imbustato per una questione igienica ma con tutti i limiti di un pane prodotto industrialmente. Il pane per celiaci è prodotto tutti i giorni dalla cucina, appena sfornato è ottimo, purtroppo viene prodotto un giorno per l'altro e perde tutta la sua fragranza, verrà preso in considerazione l'utilizzo di pane senza glutine confezionato,

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

sono stati segnalati dei panini tondi morbidi che sono buoni, si valuterà se è possibile introdurli come referenza.

- E' in previsione un miglioramento della app.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:

• Si ritiene opportuno anticipare le proposte di educazione alimentare già a fine anno scolastico in previsione delle attività per l'anno scolastico successivo.

In questo modo le insegnanti potranno inserire l'attività tra le altre interessanti proposte che ricevono.

A giugno di quest'anno verranno proposti i progetti di educazione alimentare in modo che le insegnanti possano aderire con il giusto anticipo per pianificare le loro attività.