

Verbale incontro Commissione Mensa dei Comuni di San Pietro in Casale e Galliera
di martedì 19 marzo 2024 ore 17.00 – 19.00
presso la sede della Ditta Se.Ra Via Bologna 429 a San Pietro in Casale.

Rappresentanti dei genitori della scuola Primaria De Amicis;
Rappresentanti dei genitori della scuola Primaria Montalcini;
Rappresentanti dei genitori della scuola Primaria Rodari;
Rappresentante dei genitori scuola Infanzia di Galliera;
Rappresentanti dei genitori della scuola Primaria Mazzacurati;

Docente referente mensa per Scuola Infanzia Calvino;
Docente referente mensa per scuola Primaria De Amicis;
Docente referente mensa per scuola Primaria Rodari;
Docente referente mensa per scuola Primaria Montalcini;
Docente referente mensa per scuola Primaria Mazzacurati;
Educatore Dolce referente mensa per scuola Primaria De Amicis e Mazzacurati;
Educatore Dolce referente mensa per scuola Secondaria Bagnoli.

Referenti Ditta Se.Ra Ristorazione:
Responsabile di Produzione: Alessandro Zanasi
Dietiste: Elena Rossi e Serena Medri
Referenti Unione Reno Galliera / Ufficio servizi scolastici: Veronesi Silvia e
Beltrami Eleonora
Assessori Pubblica Istruzione: Raffaella Raimondi per San Pietro in Casale e Linda
Montevecchi per Galliera

ORDINE DEL GIORNO: Monitoraggio gradimento, presentazione menù invernale,
rilevazione presenze automatizzata.

- **Osservazioni scuola Infanzia Calvino:**

La docente referente lamenta quantità scarse rispetto ai mesi precedenti.

Il pesce, sia sotto forma di bastoncini che di hamburger, non è gradito, si chiede di sostituire queste preparazioni con filetti di limanda gratinati che piacciono di più.

Minestre in brodo e vellutate sono molto gradite così come pizza e ragù di carne. I contorni cotti vanno meglio di quelli crudi, si propone di mescolare verdure cotte di diversi tipi, ad esempio patate, carote e zucchine. Il radicchio sia rosso che bianco è amaro e non è gradito dai bambini, anche se mescolato ad altre verdure crude.

- **Risposte:** Le linee guida impongono 3 volte di verdura cruda e 2 di cotta nel menu estivo, 2 di cruda e 3 di cotta in quello invernale. Si cerca di fare dei misti di verdura cruda di stagione, si rivedrà la percentuale di radicchio se poco gradito si può mettere in quantità minore. Il misto cotto verrà preso in considerazione.

Per quanto riguarda le quantità dei pasti, non è cambiato niente rispetto al passato, seguirà verifica interna sulle grammature. Il fish burger è già stato tolto dal menu, in quanto è stato rilevato su tutti i plessi che non incontrava il gusto della maggioranza.

- **Osservazioni scuola Primaria Maccaretolo:** la docente referente informa che nelle giornate in cui ci sono i passati di verdura con orzo o legumi le richieste di diete in bianco sono molto numerose, i bambini non gradiscono questo tipo di preparazioni. Le insegnanti hanno deciso di consentire il consumo della merenda portata da casa in quanto la frutta servita a metà mattina spesso è acerba e non si riesce a mangiare.
Il cereale alternativo come orzo o farro non è riconosciuto dai bambini perché non sono abituati a consumarlo a casa. Si chiede di fare più attenzione al condimento dei contorni. Chi cucina dovrebbe recarsi nelle scuole per rendersi conto del risultato finale.
- **Risposte:** Le due dietiste si recano regolarmente sui plessi per monitorare l'andamento del servizio. Le verdure cotte partono dalla cucina già condite, le verdure crude vengono condite dalle addette mensa sul plesso, se si riscontra una mancanza di condimento basta segnalarlo direttamente all'addetta. Bisogna ricordare che il pasto veicolato ha dei limiti, il cibo rimane nel contenitore termico a lungo dove si crea vapore, spesso la pietanza perde fragranza, non si può paragonare al cibo cotto a casa e consumato al momento. La dietista spiega che proporre cereali alternativi nel menu scolastico deve essere vista dalle famiglie come una opportunità nutrizionale che rispetta le indicazioni di promozione alla salute del Dipartimento di Igiene Pubblica.
- **Osservazioni scuole di Galliera:** sia alla primaria che all'infanzia la verdura cruda è poco gradita, l'insalata è sempre in percentuale maggiore rispetto all'altra verdura abbinata, troppe preparazioni a base di verdura. Frutta non di buona qualità, spesso troppo dura. Fagiolini a volte crudi a volte troppo cotti. Lasagna come piatto unico molto gradite. Pizza gradita, anche se ci si domanda se abbinarla alla banana come frutta non rappresenti un eccesso di carboidrati in quella giornata specifica. Le vellutate con crostini le vorrebbero più spesso alla scuola dell'infanzia mentre alla primaria risultano più difficili, i bambini vanno incoraggiati all'assaggio, è un momento educativo.
- **Osservazioni scuola Primaria De Amicis:** Pasta condita sul plesso, a volte la quantità del condimento è scarsa. Pizza è scarsa, a volte poco condita, asciutta, sottile e troppo cotta. Si potrebbe servire la mozzarella a parte? Pasta integrale e pane integrale sono piaciuti molto, perché non proporli più spesso? Si chiede se le diete per celiaci possono essere inserite in contenitori termici dedicati, per evitare contaminazioni con altre diete. A volte sono state trovate lisce nel pesce. Frutta di scarsa qualità, arance piccole e dure, difficili da sbucciare, pere

- molto dure. Perché non proporre frutta di 4° gamma nei periodi dell'anno in cui c'è poca varietà? Pezzatura e aspetto della frutta da migliorare.
- **Risposte:** La quantità della pizza è calcolata in base all'età dei bambini tenendo conto anche della porzione di prosciutto cotto abbinata, è considerata un piatto unico ed essendo molto calorico, come la lasagna, è consentito abbinare solo la verdura. Per quanto riguarda le diete vengono sigillate in contenitori monoporzione nominativi, non c'è rischio di contaminazione con altre diete, solo nel caso il contenitore monoporzione risultasse chiuso male o aperto allora va segnalato immediatamente all'addetta. Se.Ra. ha adottato un sistema di autocontrollo periodico per verificare la produzione per i pasti senza glutine e si garantisce l'adeguatezza del pasto fornito, privo di ogni contaminazione. Per quanto riguarda il pesce, non esiste nessuna ditta in grado di garantire l'assenza di lisce al 100%, attualmente si è deciso di eliminare il fish burger dal menu e di sostituirlo con altro pesce: filetti di merluzzo, limanda o platessa: sono i pesci con la quantità minore di lisce. La frutta di 4° gamma è un prodotto con dei costi molto alti, trattato con conservanti e di sapore non buonissimo al palato, difficile da stoccare e distribuire perché deve stare in frigorifero. In passato le scuole hanno aderito al progetto del Ministero che forniva frutta, spesso di quarta gamma con risultati non all'altezza delle aspettative. La frutta fresca distribuita nelle scuole non ha un aspetto bellissimo perché deriva da produzione biologica o a lotta integrata, come previsto dal capitolato d'appalto, a volte si va in deroga perché la frutta con questi requisiti non è reperibile nelle quantità richieste, per ovviare a questo problema si proverà a reperire un prodotto di calibro superiore di cui vi è più disponibilità.
 - **Osservazioni scuola Primaria di Poggetto:** alcuni genitori non sono informati sulle alternative proposte ai bimbi con dieta, si segnala il problema frutta ricorrente. Verdura cotta abbastanza gradita tranne gli spinaci.
 - **Risposte:** Gli spinaci vengono proposti 2 volte su 5 settimane si ritiene sia corretto continuare a proporli, magari si può trovare un modo alternativo di presentarli, ad esempio con un po' di grana se l'apporto nutrizionale della giornata lo consente. Nel sito di Se.Ra nella sezione "diete" si possono vedere le sostituzioni del giorno in base agli alimenti da evitare per le singole tipologie di diete. In alternativa, se necessario, i genitori possono inviare una mail alla dietista in caso di dubbi o chiarimenti.
 - **Conclusioni:** Assessore per l'Istruzione Linda Montevecchi di Galliera sottolinea che in tanti anni di partecipazione alle commissioni mensa, le preoccupazioni sono ricorrenti. Ritiene sia corretto per salvaguardare la salute dei bambini, proporre anche gli alimenti meno graditi, alcune preparazioni non si possono eliminare dal menu ma si possono migliorare le ricette. La richiesta della pasta in bianco in modo sistematico, è un fallimento educativo. Il dipartimento di sanità pubblica, permette di richiederla massimo per 2 giorni consecutivi e per massimo 2 volte al mese, al ritorno a scuola dopo una

convalescenza. Nel caso fosse necessario un periodo più lungo, bisognerà presentare un certificato del medico.

- **Proposte di miglioramento da prendere in carico:** alcuni genitori propongono piatti unici alternativi:
Riso bollito con pollo al curry; insalata di riso; riso alla cantonese; uova strapazzate, fagioli e uova in umido, hummus di ceci.
La cucina valuterà le proposte per capire se sono realizzabili per grandi numeri.
- **Informazioni di servizio:** si informa che dopo Pasqua verrà organizzata una videoconferenza con tutti i genitori della primaria De Amicis per dare indicazioni relative alla disdetta del pasto. Per le classi a tempo modulo, i giorni da disdire sono i 3 giorni di rientro: lunedì, martedì e giovedì. I due pasti nei giorni di integrativo, per chi ha il servizio attivo (mercoledì e venerdì) sono inglobati nella retta del servizio integrativo al modulo e non vanno disdetti. La disdetta del pasto andrà effettuata entro le ore 9, dopo tale orario non sarà più possibile accedere al servizio di disdetta automatica e il pasto verrà addebitato. Verso metà aprile verranno consegnate a tutti i bimbi, le buste contenenti istruzioni e credenziali. Dal mese di Maggio inizierà la sperimentazione, per la primaria Montalcini di Maccaretolo e Rodari di Poggetto la sperimentazione è già stata avviata positivamente nei mesi scorsi, per la secondaria Bagnoli si inizierà a settembre/ottobre. A breve arriverà comunicazione ai genitori dei bimbi iscritti alla mensa attraverso il registro elettronico della scuola.

Si chiede la collaborazione del comitato mensa per diffondere materiale informativo, di seguito alcuni link di approfondimento per i genitori:

<https://www.ausl.bologna.it/seztemi/alimentazione/ristorazione-scolastica>

<https://www.ausl.bologna.it/seztemi/alimentazione/obesita-infantile>