

**COMMISSIONE MENSA
SAN PIETRO IN CASALE –GALLIERA**

Verbale del 19/04/2017

Ordine del giorno:

- Verifica del servizio di refezione scolastica;
- Visita guidata al centro produzione pasti;
- Degustazione del menu scolastico del giorno;
- Varie ed eventuali.

COMPONENTI COMMISSIONE MENSA presenti:

- LORENZO MINGANTI - PRESIDENTE SE.RA
 - MARCO MONTI –DIRETTORE SE.RA
 - ELENA ROSSI- DIETISTA SE.RA
 - ELEONORA BELTRAMI- Ufficio Scuola e servizi scolastici - Unione Reno Galliera
 - ENRICA SCALAMBRA - Ufficio Scuola e servizi scolastici - Unione Reno Galliera
 - SERENA ALESSANDRINI – genitore referente per la PRIMARIA RODARI
 - ELENA FISCHETTI – genitore referente per la PRIMARIA DE AMICIS
 - ROSARIA GATTO – genitore referente per la SECONDARIA BAGNOLI
 - MARIA OLIVA – Docente referente per la PRIMARIA MAZZACURATI GALLIERA
-

SEDE CENTRALE

Direzione

Via Fariselli 4 40016 San Giorgio di Piano

tel. 051 89 04 711

fax 051 89 04 790

partita IVA e CF 02855851206

P.E.C: unione@pec.renogalliera.it

**SERVIZI
ALLA PERSONA**

Via Pescerelli 47

40018 San Pietro in Casale

tel. 051 89 04 852-851

fax 051 4689602

protocollo.persona@renogalliera.it

**SISTEMI
INFORMATIVI**

Via Argelati 4

40050 Argelato

tel. 051 89 04 777

fax 051 74 17 283

informatica@renogalliera.it

POLIZIA MUNICIPALE

Via Fariselli 4

40016 San Giorgio di Piano

tel. 051 89 04 750 n. verde 800 800 606

fax 051 89 04 794

pm@renogalliera.it

P.E.C: pm@pec.renogalliera.it

Inizio discussione ore 17.40

Il Direttore di Se.ra Marco Monti saluta e presenta i partecipanti venuti all'incontro.

Riprende gli argomenti lasciati in sospeso la volta scorsa e sottolinea che, per quanto riguarda la richiesta di servire il Parmigiano a parte, in modo che chi vuole può metterlo sulla pasta, può essere tranquillamente accolta a patto che l'insegnante presente in mensa si prenda la responsabilità di controllare la distribuzione e quello che rimane deve essere assolutamente eliminato.

Mentre per quanto riguarda la segnalazione che le verdure sono condite poco, è stata lasciata ai ragazzi delle medie la possibilità di condire le verdure in autonomia e questo ha dato buoni risultati.

L'intervento della dietista che ha spiegato l'uso consapevole dell'olio come condimento, invitando i ragazzi ad utilizzare un cucchiaino per dosare la quantità è stato molto apprezzato dai ragazzi.

Un genitore chiede se non c'è un modo di recuperare il cibo non utilizzato perché è uno spreco buttarlo. Se.ra in accordo con i Comuni permette ad alcune persone di andare a ritirare quello che rimane di non servito nelle scuole. La ditta è disponibile a donare le eccedenze, si possono valutare richieste da parte di associazioni Onlus, in attesa delle misure attuative per il recupero del non servito previste dalla nuova legge 19 Agosto 2016 n.166 per l'antispreco alimentare che sostituisce la legge n. 155 del 2003 (del Buon Samaritano).

Anche il pane e la frutta che non vengono consumati, si possono dare ai ragazzi che rimangono al pomeriggio in modo che vengano mangiati a merenda.

In alcuni plessi la frutta viene servita alle ore 10 al posto della merenda, questa è una buona abitudine che dovrebbero adottare tutti.

In alcune classi, l'insegnante taglia, sbuccia la frutta e la distribuisce ai bambini, anche al pomeriggio con grande successo.

Se.ra è disponibile a preparare la frutta e a consegnarla nelle scuole il giorno prima, ci vuole qualcuno che la distribuisca nelle classi, a volte manca questo tipo di collaborazione.

I genitori valuteranno la richiesta di un incontro con la Dirigente per chiedere alle insegnanti di collaborare a questo progetto.

Nelle scuole di Poggetto e Maccaretolo la frutta viene servita come spuntino di metà mattina mentre alle de Amicis e alla scuola primaria di Galliera viene servita dopo pranzo. Ci si domanda per quale motivo non si possa fare tutti allo stesso modo.

Alla Mazzacurati di Galliera la frutta dopo pranzo viene consumata dalla totalità dei bambini, si sottolinea anche il clima sereno e conviviale che si percepisce durante il momento del pasto.

SEDE CENTRALE

Direzione

Via Fariselli 4 40016 San Giorgio di Piano

tel. 051 89 04 711

fax 051 89 04 790

partita IVA e CF 02855851206

P.E.C: unione@pec.renogalliera.it

SERVIZI ALLA PERSONA

Via Pescerelli 47

40018 San Pietro in Casale

tel. 051 89 04 852-851

fax 051 4689602

protocollo.persona@renogalliera.it

SISTEMI INFORMATIVI

Via Argelati 4

40050 Argelato

tel. 051 89 04 777

fax 051 74 17 283

informatica@renogalliera.it

POLIZIA MUNICIPALE

Via Fariselli 4

40016 San Giorgio di Piano

tel. 051 89 04 750 n. verde 800 800 606

fax 051 89 04 794

pm@renogalliera.it

P.E.C: pm@pec.renogalliera.it

La frutta dovrebbe essere consumata a metà mattina come piccolo spuntino in modo da arrivare al pasto con appetito. La frutta che rimane dovrebbe essere riproposta anche al pomeriggio come merenda alle ore 16 per incentivare buone e sane abitudini alimentari.

Si sconsiglia di conservare la frutta rimasta per il giorno dopo, si potrebbe dare ai bambini da portare a casa se non la consumano, così come il pane.

Si propone anche per le medie di Galliera una visita in cucina come hanno fatto i ragazzi di San Pietro. Recentemente sono andati in visita alla cucina i ragazzi che fanno parte del CCR (Consiglio Comunale dei Ragazzi) in quella occasione hanno fatto preparare loro una macedonia di frutta e i ragazzi sono stati molto partecipi e collaborativi, hanno consumato tutta la frutta, senza l'aggiunta di zucchero ! E' stata una esperienza molto positiva.

In programma ci sono vari progetti di educazione alimentare previsti per il prossimo anno scolastico che a breve verranno condivisi con insegnanti e dirigente.

Per i nidi si propongono incontri con i genitori per confrontarsi sullo svezzamento e spiegare come nasce un menu adatto ai più piccoli.

Per i bimbi di terza elementare si propone un laboratorio frutta e colori, per i ragazzi delle medie un incontro per spiegare loro la lettura delle etichette.

Queste proposte verranno inviate entro fine maggio alla dirigente per poterli inserire nel POF del prossimo anno scolastico.

Si segnala che il pinzimonio non è apprezzato dalla maggioranza dei bambini, si chiede di sostituirlo con altro contorno crudo.

Non emergono ulteriori problematiche, il gruppo si sposta in cucina per visionare locali e attrezzature.

Il Direttore Monti mostra la dispensa e le celle frigorifere dove vengono conservate le derrate alimentari divise per genere e per temperatura di conservazione.

La cucina è ben attrezzata, i reparti divisi in base al tipo di preparazione a cui sono destinati, tutto molto pulito e ordinato.

Conclusa la visita ai locali della cucina, il cuoco propone un assaggio di proposte di piatti presi dal menu scolastico: lasagne con i funghi, cosce di pollo al forno, patate al forno, frittata con verdure, tutto ottimo.

La seduta termina alle ore 19.30

SEDE CENTRALE

Direzione

Via Fariselli 4 40016 San Giorgio di Piano

tel. 051 89 04 711

fax 051 89 04 790

partita IVA e CF 02855851206

P.E.C: unione@pec.renogalliera.it

SERVIZI ALLA PERSONA

Via Pescerelli 47

40018 San Pietro in Casale

tel. 051 89 04 852-851

fax 051 4689602

protocollo.persona@renogalliera.it

SISTEMI INFORMATIVI

Via Argelati 4

40050 Argelato

tel. 051 89 04 777

fax 051 74 17 283

informatica@renogalliera.it

POLIZIA MUNICIPALE

Via Fariselli 4

40016 San Giorgio di Piano

tel. 051 89 04 750 n. verde 800 800 606

fax 051 89 04 794

pm@renogalliera.it

P.E.C: pm@pec.renogalliera.it