

**COMUNE DI SAN PIETRO IN CASALE
VERBALE COMMISSIONE MENSA
06-04-2022**

L'incontro si svolge attraverso Google Meet dalle ore 17,30 alle ore 19,30

Sono presenti alla riunione i rappresentanti della Commissione Mensa

Rappresentanti genitori:
Perina Alessia
Ferri Muratori Alessandra
Piterà Anna

Rappresentanti docenti:
Cornacchini Claudia (per Istituto Comprensivo)
Martina Reggiani (per scuola dell'infanzia Calvino)

Rappresentanti Coop. Dolce:
Patrizia Minelli
Andrea D'Amore

Rappresentanti del Comune:
Assessore Raffaella Raimondi
Silvia Veronesi Ufficio Scuola Unione Reno Galliera

Rappresentanti ditta Se.Ra:
Direttore Moris Frazzoni
Responsabile Cucina Alessandro Zanasi
Dietista Elena Rossi

La Commissione si è riunita in modalità a distanza per il secondo anno di seguito causa protocollo Covid.

Nessun componente della Commissione escluso i docenti ad oggi ha ancora effettuato assaggi del pasto presso le scuole perciò la discussione viene sostenuta attraverso le segnalazioni pervenute ai genitori dai singoli alunni e dal confronto che i genitori hanno con i docenti della propria classe.

Durante la riunione sono stati segnalati alla Ditta Se.ra alcuni ambiti di miglioramento che vengono di seguito riassunti :

-Poca varietà di preparazioni all'interno del menù invernale, alcuni genitori della scuola primaria De Amicis propongono alla dietista di inserire una maggiore

quantità di legumi in abbinamento alla pasta in modo da incentivare il consumo dei legumi tra i bambini. La dietista riferisce che questa richiesta sarebbe un grande valore aggiunto ma che purtroppo bisogna ancora fare i conti con una grande moltitudine di bambini che non è abituata a mangiare i legumi e quindi non li apprezza come dovrebbero tanto che, molto spesso i genitori ricadono sulla scelta della dieta bianca per i propri figli nei giorni in cui in menù ci sono i legumi utilizzandola erroneamente come menù alternativo.

Si precisa che le indicazioni delle dietiste della ditta Asl sono quelle di fornire un apporto di legumi a scuola con una frequenza di almeno una 1-2 volte a settimana. Si riferisce che all'interno del menù estivo sarà presente una pasta con ragù di lenticchie che è risultato essere molto gradito dai bambini.

-In particolare presso la scuola primaria De Amicis unica scuola in cui è presente il tempo modulo, si sottolinea il fatto che il piatto unico Lasagne e Pizza nel menù capita proprio nelle giornate in cui i bambini non fanno il rientro, si chiede di tenerne conto nella prossima rotazione dei menù.

-Si chiede di consentire il bis del primo piatto in particolare per permettere a chi non gradisce la pietanza di potersi saziare maggiormente. Il Direttore Frazzoni spiega che in verità il bis non è contemplato per nessuna scuola, giornalmente viene erogata una quantità di prodotto aggiuntiva per sopperire ad eventuali incidenti di caduta piatti. In particolare nella scuole primarie prima del Covid vi era l'abitudine di distribuire una porzione leggermente scarsa di primo piatto per consentire ai bambini di fare il cosiddetto bis, oggi in tempo di Covid che i bambini non possono muoversi senza mascherina, ecc.... si da direttamente la porzione nel piatto ed è per quello che risentono del mancato bis in quanto è già la q.tà spettante.

Anche per la scuola Montalcini la rappresentante riferisce che i bambini hanno sempre tanta fame tanto da riferire che il pasto sembra scarso in quantità. Il direttore riferisce che si tratta di una percezione per quanto sopra.

Anche se assente anche la rappresentante della scuola Poggetto aveva riferito a Silvia Veronesi dell'ufficio scuola l'osservazione in merito alla possibilità di fare il bis.

-Diversi genitori hanno riferito ai rappresentanti della Commissione mensa che i bambini non mangiano la frutta in quanto hanno difficoltà a sbucciarla e a tagliarla. Spesso la frutta è dura anche da mordere.

La manipolazione della frutta da parte dell'adulto in assistenza al pasto può essere effettuata con mascherina e guanti e comunque è correlata alla disponibilità dell'adulto visti i protocolli Covid. L'educatrice Patrizia Minelli presente presso il plesso De Amicis riferisce che lei personalmente aiuta sempre i bambini nel taglio della frutta. Il direttore Frazzoni si rende disponibile a fornire se richiesto dai docenti alcuni tagliamela per agevolare le operazioni di taglio.

-Viene riferito dai genitori presenti che, sul plesso della scuola De Amicis per le classi che mangiano verso le ore 13,00 il pasto risulta freddo.

Questo ha un impatto importante sulla qualità e sul gradimento perciò

Visto che anche per la scuola Poggetto era stata sollevata questa problematica ci si riserva di effettuare le opportune verifiche attraverso un monitoraggio diretto da parte dei genitori della Commissione Mensa.

- Per i bambini che non gradiscono in maniera assoluta l'aggiunta di parmigiano nella pasta è disponibile un modulo da compilare in autocertificazione, da richiedere a refezione.scolastica@renogalliera.it per effettuare la richiesta alla dietista.

-L'insegnante Martina Reggiani della scuola dell'Infanzia Calvino riporta alcune segnalazioni a nome anche degli altri insegnanti:

I bambini dell'infanzia che hanno difficoltà ad accettare il piatto unico lasagne quel giorno non mangiano molto altro, la cucina invia della pasta in bianco per sopperire a questa criticità e si chiede di poter aumentare la q.tà limitatamente a questa preparazione.

Le crocchette di ricotta sono particolarmente asciutte e difficili da deglutire, su questa osservazione vi è il riscontro anche delle scuole primarie. Si chiede di rivalutare la ricetta perché così non è gradita.

Il pesce con sopra la patata filangeè non è gradito per la consistenza molto bagnato i bambini preferiscono il pesce gratinato.

Si chiede la possibilità di alternare lo stracchino ad altri tipi di formaggi come per esempio parmigiano, ricotta...

Tra le merende si chiede di rivedere crackers in abbinamento al latte è un binomio che non è molto apprezzato forse più per abitudine che altro.

Si sono verificati alcuni casi di scarsità delle porzioni soprattutto dopo giornate con molte assenze e si chiede di porre attenzione agli scostamenti.

-La docente Cornacchini Claudia della scuola secondaria Bagnoli informa che ogni mercoledì lei si ferma a mangiare e con i ragazzi ha avuto modo anche di confrontarsi.

Personalmente ritiene la qualità del pasto molto buona e soddisfacente, l'unica nota che si sente di puntualizzare è la monotonia della rotazione come ad es. ogni mercoledì sempre insalata oppure spesso frittata ecc...

-Silvia Veronesi riferisce che in verità attraverso la scuola ci sono pervenute segnalazioni di non gradimento da parte dei genitori della classe 1A e nello specifico si segnala che il tipo di insalata è amara, la carne è troppo secca, la pasta a volte è troppo al dente e a volte è scotta e che in linea generale il gusto delle preparazioni non rispecchia il gradimento dei ragazzi.

Visto che non sono presenti i genitori della scuola Bagnoli per precedenti impegni ci si riserva di approfondire anche a seguito del loro assaggio e delle loro valutazioni gli eventuali ambiti di miglioramento.

Si informa che, in ogni caso il menù della scuola secondaria segue un iter preferenziale che tiene conto del gradimento espresso dai ragazzi in un percorso di partecipazione attiva che ha consentito di sostituire nel tempo diversi piatti non graditi o di proporre alternative. Con il superamento dei protocolli Covid e il ritorno dei ragazzi in refettorio ci si augura di ritrovare anche la loro soddisfazione sulle proposte dei menù.

Assaggio presso i plessi scolastici

Sarà possibile tornare ad assaggiare il pasto presso le scuole ma in orario/spazio separato rispetto a quello dei bambini.

La possibilità di assaggiare è riservata esclusivamente ai genitori facenti parte della Commissione Mensa perciò gli stessi dovranno accordarsi tra di loro per accedere al plesso scolastico uno per volta.

Modalità:

- alle ore 12,00 per le scuole d'infanzia e alle ore 12,30 per le scuole primarie alle ore 13,15 per la scuola secondaria recarsi a scuola e all'entrata rivolgersi ai collaboratori scolastici per esibire Green Pass e compilare i moduli di tracciabilità Covid
- In ogni scuola verrà individuato un punto per l'assaggio che verrà allestito dal personale Sera al vostro arrivo in base a disponibilità di spazi e nel rispetto del distanziamento.

Al termine dell'assaggio sarà necessario compilare il modulo di gradimento on line che verrà inviato dall'ufficio scuola via mail.