

**COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA
"M.MONTESSORI" E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 "E.AMALDI"
C.Setanti 10-12 Barcelona**

Verbale dell'incontro del 05 novembre 2014.

Presenti: Dirigente C. Cabria, Direttrice L.Materassi, S. Alferez, R. Ruggeri, S. Olsaretti, M.Gueguen, S.Masucci, I. Humet, V. Bono, I. Signorelli, De Angelis, H. Fernandez, V. Forlanelli.

Assenti: Nessuno, A. Calella prende parte all'incontro alle ore 14.00, ad approvazione verbale già avvenuta.

1. O. del G.: Approvazione Verbale seduta del 22/10/2014

Si procede alla lettura del Verbale della seduta del 22/10/2014 che viene approvato con 8 voti favorevoli e 4 astenuti.

2. O. del G.: Verifica interventi Seruni3n dopo la riunione del 10.06.2014

Sono presenti dei nuovi membri: V. Forlanelli Rappresentante dei P3, V. Bono rappresentante prime elementari, prende il posto di A.Calella, che passa a rappresentare il gruppo dei P4 e il signor De Angelis rappresentante delle III elementari.

- Su richiesta della Commissione mensa, la Seruni3n, ha iniziato a catalogare in un Dossier la tracciabilit3 di tutti i prodotti, che verr3 depositato in cucina per poter essere consultato. Si sta lavorando anche sulla trasparenza della Scheda Tecnica dei prodotti.

Da un primo riscontro risulta che alcuni prodotti sono di prossimit3.

Viene suggerita, con i tempi necessari, la possibilità di racchiudere tutte queste informazioni in un documento Pdf, da tenere pubblico nella web della scuola.

- Al Responsabile Serúion viene richiesto un ulteriore approfondimento, ricordando che il problema si presenta quando alcuni di questi materiali vengono esposti alle alte temperature. Viene proposta la ricerca di stoviglie con altre composizioni non nocive, sicure per la salute e di facile uso, come ad esempio l'acciaio inossidabile.
- I. Signorelli, in qualità di rappresentante della scuola dell'infanzia e esponente anche del progetto "escoles sostenibles", chiede di non stampare più i menù, ma pubblicarli sulla web e sul blog della scuola, diminuendo lo spreco di carta e rinvertendo i costi di stampa. Tutti i presenti condividono questa iniziativa.

3 O. del G.: Valutazione primi menù e nuove proposte

Dubbi e osservazioni sul menù:

- Informazioni sull'intervento della nutrizionista nella stesura del menù di Novembre, che presenta ripetizioni e accostamenti da rivedere. Viene ricordato che il Menù base seguiva le indicazioni della nutrizionista e dalle linee guida della Generalitat. Col susseguirsi degli incontri della commissione e dei diversi rappresentanti, si sono accumulati tanti cambi, da portare a rivalutare l'intervento della nutrizionista della Serúion, anche per avere un riscontro più chiaro sul chi delinea le ricette.
In questo punto, si spiega ai nuovi membri della commissione che grazie ai lavori di ristrutturazione della cucina e il forno nuovo, negli ultimi anni sono state adottate altre modalità di cottura, come quella a vapore.
- Maggiori informazioni sulla provenienza del pesce e sulla varietà che potrebbe essere introdotta.
Il pesce è congelato ed è della ditta Alaska. In questo momento viene servito filetto di merluzzo, bastoncini di merluzzo e coda di rospo. Il salmone è stato eliminato su richiesta della commissione. Alternative proposte: bruschia, maira, sardina, che pur se sfilettata presenta il problema delle spine, calamari e seppie, sempre dopo

aver controllato la provenienza.

- Richieste da parte di alcuni rappresentanti: eliminare i funghi champignon come contorno e introdurre una verdura, meno pasta, più legumi e verdure, carne rossa una volta alla settimana senza abbinarla al ragù fatto con carne di maiale. Si ricorda che nelle mense vengono utilizzate solo uova pastorizzate e viene valutato il cambio di nome della pasta alla carbonara, visto che non corrisponde alla ricetta originale.

Sarebbe opportuno supportare alcuni cambi di abitudini alimentari anche a livello educativo, prendendo in considerazione la possibilità di poter organizzare delle Giornate di sensibilizzazione.

- Dall'ultimo monitoraggio effettuato dalla sig.Olsaretti, emergono due richieste, controllare l'uso del sale e alternare a volte proponendo del pane integrale. Le porzioni per le V elementari e le scuole medie sono state considerate abbondanti. L'organizzazione self service con vassoio sembra funzionare.
- Preoccupazione di alcuni genitori di P3, relativa al fatto che i bambini hanno molto fame all'uscita da scuola. Vari membri della commissione tranquillizzano, perché grazie ai costanti monitoraggi e alla presenza di un referente della scuola dell'infanzia in mensa tutti i giorni, si osserva che bambini della scuola dell'infanzia mangiano molto bene e vengono seguiti molto bene. Si ricorda che possono ripetere e non viene mai negato il cibo. Per quest'anno solo a partire dalle scuole elementari si è introdotta una regola: si può ripetere il primo dopo aver assaggiato o mangiato il secondo piatto, ed eventualmente ripetere anche il secondo piatto.

3 O.del G.: Varie ed eventuali.

Col proposito, almeno per quanto riguarda la scuola dell'infanzia, di rispondere ai criteri di "escoles sostenibles", si chiede un ulteriore sforzo alla Serúion per cominciare il processo sulla differenziazione dei rifiuti della cucina.

Durante l'incontro, il preside e il responsabile della Serúion, si allontanano qualche minuto, per raggiungere gli Ispettori della Sanità, che stanno effettuando un'ispezione della cucina e degli alimenti, in seguito a una denuncia di un genitore della scuola. Il Dirigente riferisce che gli Ispettori non hanno trovato nulla di incorretto per quanto

riguarda gli alimenti, sono state date alcune indicazioni a livello strutturale e che stipuleranno un informe che potrà essere consultato nei successivi incontri dai membri della commissione.

Il Preside conclude l'incontro ricordando che sono riemersi temi affrontati già più volte in passato e che sulla base dell'esperienza degli ultimi quattro anni, le soluzioni non sono facili da trovare in tempi ristretti. In questo momento ci sono tanti punti aperti sui quali bisogna lavorare, come migliorare la proposta attuale di Serúnion e valutare le proposte di mense ecologiche e sostenibili, quindi sarebbe auspicabile, da parte di tutti i membri, concentrare gli sforzi in questa direzione.