

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

**Riunione del 11/02/2014**

**PRESENTI:** Cristino Cabria (Dirigente), Lucia Materassi (Direttrice Scuola dell'Infanzia), Ernesto Fernandez (Seruni3n), Maria Rosa Cinotti (Rappresentante docenti della scuola Elementare) Susana Alf3rez, Antonia Calella, Serena Olsaretti, Silvia Masucci, Raffaella Ruggeri, Flaviana Alongi, M<sup>a</sup> Carmen Casabella.

**ASSENTI:** F. Mancinelli

**PUNTO 1 O.d.G.: Approvazione verbale riunione del 19/11/2013**

Si passa alla lettura del verbale della seduta del 19/11/2013 che viene approvato con 8 voti favorevoli e 2 astenuti.

**PUNTO 2 O.d.G.: Menù Autunno-Inverno**

La Direttrice Materassi prende la parole per informare la Commissione sulle osservazioni e i cambiamenti fatti al Menù di Febbraio, suggerite anche dal monitoraggio di Irene Signorelli, presente in mensa come educatrice. Per non avere sempre pasta o riso con la salsa di pomodoro, è stato chiesto di sostituirle con ricette che in precedenza avevano avuto una buona accoglienza da parte dei bambini.

Il giovedì insieme alla paella, vengono dati al posto dell'insalata, fagiolini verdi saltati in padella con prosciutto. Si chiede anche di servire il riso con lenticchie senza l'aggiunta di carne.

Anche la rappresentante docenti M.G.Cinotti, conferma che i fagiolini sono buoni e hanno una buona accettazione e propone di presentare anche dei broccoli saltati in padella, ma la proposta non viene accettata, perché risulta una verdura più difficile da preparare per tante persone.

La rappresentante dei P4, propone di introdurre in una giornata gastronomica il broccolo cotto al forno, per valutare l'accettazione da parte dei bambini, visto che molti bambini non sono abituati neanche a casa a mangiare verdure.

La signora Olsaretti aggiunge che, pur prendendo atto che molti bambini non mangiano verdure, sarebbe importante almeno una volta alla settimana proporre

sempre un frutto e una verdura di stagione.

Il signor Fernández, ricorda che in questo momento, come prodotto fresco , vengono usati i carciofi e si propone agli insegnanti una pasta ai carciofi, e la proporrebbe volentieri anche ai bambini, ma se l'accettazione arrivasse prima da casa, secondo lui sarebbe più facile fare determinate proposte.

La signora Alongi aggiunge che anche l'accettazione del pesce non sta andando bene, però sostiene che quando è buono i bambini lo mangiano e propone di provare delle novità durante le giornate gastronomiche. Si proverà ad invertire la presentazione di piatti, prima il pesce e poi la pasta.

Il signor Fernández, presenta anche un'altra questione: molti bambini delle elementari, alle 10.45 vanno a chiedere pane e frutta in cucina, perché hanno fame, non hanno fatto colazione o non hanno portato la merenda e ipotizza che se mangiano la merenda più il pane alle 11, forse poi non hanno molta fame al momento del pranzo.

La Seruni6n, vuole proporre da febbraio per una volta al mese una torta, come se fosse la torta di compleanno per i bambini che compiono gli anni in quel mese.

La direttrice informa di un altro fenomeno che si presenta in mensa: a volte capita che un bambino commenti ad alta voce, ad esempio ,“la frittata è salata” e nessuno l'assaggia e la mangia, però la questione è legata più alla presenza di verdure all'interno della frittata.

Sarebbe utile informarsi sul Progetto sullo spreco alimentare, per capire se ci sono alcune pratiche che si possono mettere in atto.

La commissione concorda che tutte le parti coinvolte, insegnanti, famiglie, scuola in generale, dovrebbero orientare verso una maggiore sensibilizzazione e consapevolezza non solo sullo spreco alimentare, ma anche sulle qualità e proprietà degli alimenti che molte volte vengono rifiutati dai bambini solo per il colore.

L'insegnante Cinotti, chiede che tipo di formaggio viene usato nella lasagna, sottolineando che sembra grasso e che se ne potrebbe usare meno.

Il signor Fernández informa che viene utilizzata mozzarella fresca, poca per marcare le razioni. La Lasagna è presente nel menù fino alla settimana Santa. Viene chiesto di ridurre le porzioni per la scuola dell'infanzia, per non sprecare cibo.

Si ricorda che la Generalitat dà delle indicazioni precise sulla quantità di proteine che possono essere consumate nelle scuole e vengono effettuati dei controlli.

L'insegnante Cinotti deve lasciare la riunione, per riprendere il proprio orario di servizio e chiede che i prossimi incontri vengono fatti il martedì dopo le 16.30 o di lunedì, mercoledì o giovedì e che venga stabilito un tempo massimo di parola per ciascun partecipante.

Il dibattito continua anche sulle condizioni nelle quali viene consumato il pasto:

tempo per mangiare ridotto, rumore elevato, ritmo veloce per i cambi e necessità di decongestionare il patio. Il preside conclude ricordando che esiste una differenza strutturale tra il tema dell'alimentazione e l'organizzazione di una mensa.

#### **PUNTO 4 O. d. G. : Monitoraggi: relazioni e programmazioni**

Monitoraggio del 27/ 11/ 2013 fatto da A.Calella e R. Ruggeri sulla Giornata Biologica.

Viene chiesto al Signor Fernández cosa ci fosse di biologico oltre alla frutta e risponde che il brodo dei tortellini era fatto con verdure di origine biologica.

Viene chiesto alla commissione, eventualmente dopo un ulteriore monitoraggio, di eliminare i tortellini dal menù, in quanto sono sembrati di scarsissima qualità e con un sapore pessimo.

Viene fatto presente che la carne alla pizzaiola in generale ha avuto una buona accettazione, perché secondo il parere di molti bambini aveva il sapore della pizza; però si fa presente che è sembrato un piatto troppo condito, tra salsa di pomodoro e formaggio fuso.

Il 18 Febbraio Alférez e Casabella , faranno monitoraggio per constatare la qualità dei tortellini al pomodoro.

Il 19 Febbraio Calella e Ruggeri faranno monitoraggio della Giornata Gastronomica del Piemonte che prevede:

- riso integrale con formaggio fontina "Riso Canu";
- pollo alla Marengo con funghi trifolati e carotine;
- torta margherita con nutella originale.

#### **PUNTO 5 O. d. G.: Varie ed Eventuali**

I. Signorelli, in qualità di rappresentante dell'Agenda 21 per la scuola dell'infanzia, fa un intervento sul tema della sostenibilità nell'ambiente scolastico, ricordando i passi avanti che sono stati fatti nella merenda, con panini serviti in ceste con tovaglioli di carta, bric grandi con conseguente eliminazione di plastica e alluminio.

Un ulteriore passo è quello della raccolta differenziata; le sezioni della scuola dell'infanzia in questo momento la fanno autonomamente con la collaborazione di bambini, insegnanti e genitori, però sarebbe interessante avviare un'organizzazione sistematica di plesso, chiedendo i contenitori adatti alla sedi preposte.

Per quanto riguarda i rifiuti della mensa, viene chiesto alla Serunió n se si occupa direttamente della raccolta differenziata, visto che dovrebbe essere di competenza della ditta che offre il servizio mensa.

Il signor Fernández ricorda che i rifiuti vengono differenziati in umido, carta e plastica, e vengono lasciati separatamente per essere ritirati, ma fa presente il problema del vicinato che a volte aggiunge i propri rifiuti in maniera indifferenziata.

Si chiede al Dirigente di approfondire la questione della gestione dei rifiuti.

La direttrice Materassi ricorda che dal prossimo anno nel modulo d'iscrizione si chiederà di allegare il certificato medico per le allergie e/o le intolleranze alimentari.

Il Menù primavera-estate inizierà ad Aprile. Il prossimo incontro è previsto per il 9 Aprile.