

**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 15/11/2012

PRESENTI: Cristino Cabria (Dirigente scolastico), Lucia Materassi (Direttrice Scuola dell'infanzia), Ernesto Fernandez (Seruni6n), dalle 13,30 Lino Zago (personale ausiliario), Flaviana Alongi, Manuela Gabriellini, Susana Alferez, Antonia Calella, Silvia Masucci, Sara Nazarian, Lorenza Bianchi.

ASSENTI: Irene Signorelli (rappresentante docenti della Scuola dell'infanzia) e rappresentanti di P3 e P5.

PUNTO 1 O.d.G.: approvazione verbale riunione del 22/10/2012

Si passa alla lettura del verbale della seduta del 22/10/2012 che viene approvato con 8 voti favorevoli e 2 astenuti.

PUNTO 2 O.d.G.: resoconto monitoraggio

La signora Manuela Gabriellini informa che durante il monitoraggio del 26/10/12 ha visto delle torte lasciate da genitori sul tavolo della mensa senza alcuna spiegazione e che un insegnante delle elementari con l'aiuto di Camilla (monitores) ha dovuto servirle ai bambini della 3^a elementare.

Il Dirigente prende nota per ricordare a tutti i genitori, tramite circolare, che non si possono servire dolci in mensa durante l'orario del comedor.

La signora Thais Axerio durante il monitoraggio del 30/10/12 ha rilevato che nel salmone erano presenti delle spine e, nonostante il buon sapore, veniva lasciato da molti bambini.

Nel monitoraggio del 02/11/12 nel menù era presente la lasagna, si nota che i bambini della materna hanno difficoltà a mangiarla, quindi si suggerisce di tagliarla prima e di fornirli di un cucchiaino. Le mamme in monitoraggio quel giorno, signore Aklferez e Bianchi, chiedono se la lasagna è un prodotto precotto e congelato. Il signor Fernandez spiega che la lasagna è un prodotto precotto in quanto difficile da realizzare fresco nella cucina della scuola.

Durante questo monitoraggio per le mamme presenti il rumore era molto forte nella zona mensa affrescata a partire dai turni delle elementari. Solo con la presenza di un

insegnante i bambini sono più tranquilli e il problema acustico diminuisce notevolmente.

Alcune mamme dichiarano che quel giorno gli insegnanti delle scuole elementari non erano presenti nei turni del comedor.

Il Dirigente spiega che dal 2008 il Ministero non prevede, nell'orario degli insegnanti, il servizio di sorveglianza mensa (lo prevede solo per le scuole a tempo pieno), quindi normativamente gli insegnanti non dovrebbero essere presenti. Il Dirigente prende nota, per capire cosa è accaduto quel giorno, visto che è previsto ugualmente un servizio sorveglianza sfruttando le ore residue degli insegnanti.

Altre osservazioni fatte durante il monitoraggio riguardano l'orario: alcune classi arrivano in anticipo e altre in ritardo, quindi a volte c'è poco tempo per il cambio e la preparazione per il turno successivo.

Nel monitoraggio del 13 novembre la signora Masucci ha notato che le monitorici perdono molto tempo a tagliare il salmone, questo piatto è apprezzato più dai bambini piccoli che da quelli grandi. La signora Alongi sottolinea come, quel giorno, il servizio si sia svolto regolarmente e come siano stati rispettati gli orari dalle classi.

Il signor Fernandez prende nota per capire insieme alle monitorici come agevolare lo sporzionamento del salmone nei piatti dei bambini più piccoli.

PUNTO 3 O.d.G. : menù d'inverno

Il menù invernale è iniziato nella seconda settimana di ottobre, le proposte presentate vengono accettate abbastanza bene dagli alunni.

Si chiede alla Seruni3n di reintegrare il pollo o la carne impanata ogni 15 giorni, una volta ogni 6 settimane le patatine fritte e di ridurre la presenza del salmone a due volte ogni sei settimane.

Ulteriori cambi, soprattutto relativi al pesce, verranno affrontati nel prossimo incontro.

Si continuerà con il monitoraggio del menù invernale anche con i nuovi componenti della Commissione mensa.

Il signor Fernandez ricorda che di solito il venerdì è dedicato alle giornate gastronomiche e presenta il nuovo progetto delle giornate regionali.

Da dicembre, ogni due mesi, i bambini avranno un menù italiano da degustare e verrà consegnato loro il formato cartaceo con il disegno del piatto e la cartina dell'Italia sulla quale potranno colorare la regione corrispondente al menù proposto.

Il Dirigente lascia la riunione alle ore 14.40 e si procede alla discussione dell'ultimo punto dell'odg.

PUNTO 4 O.d.G. : varie ed eventuali

Viene affrontata la questione del menù vegetariano e il signor Fernandez dichiara che la Serunió n è disponibile ad andare incontro alle esigenze di chi necessita di un menù vegetariano, ma precisa di aver bisogno di un confronto con gli interessati, per incontrare le soluzioni più adeguate.

Per quanto riguarda la problematica del costo mensa di alcune famiglie, la Direttrice L. Materassi informa che la Casa degli Italiani, seguendo certi criteri, riesce a coprire alcuni costi mensa per i cittadini italiani.

La Direttrice L. Materassi comunica che la Scuola dell'infanzia, considerata la programmazione didattica di quest'anno, dove il filo conduttore è rappresentato dalla catena delle R: RICICLARE, RIFIUTI, RACCOGLIERE, RISPARMIARE, RISORSE, RECUPERARE, RIPARARE, RIUTILIZZARE, ha deciso di chiedere alla Serunió n di non utilizzare più alluminio per i panini della merenda, ma consegnarli alle insegnanti in contenitori a chiusura ermetica con pellicola e tovagliolini di carta per servirli, di ridurre l'uso di plastica usando bottiglie grandi per il cacao lat e per i succhi di frutta, da servire in bicchieri di plastica lavabili in lavastoviglie.

Questa iniziativa accolta favorevolmente da tutti i membri presenti, verrà estesa anche alle scuole elementari con l'uso di sacchetti di carta per alimenti per i panini dei picnic.

Si decide di continuare con i monitoraggi per discutere di eventuali cambi nella prossima riunione della Commissione mensa, fissata per il 16/01/2013 alle ore 13,00.

La segretaria

Antonia Calella