

**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 16/01/2013

PRESENTI: Cristino Cabria (Dirigente Scolastico), Lucia Materassi (Direttrice Scuola dell'Infanzia), Ernesto Fernandez (Seruni3n), dalle ore 13.30 Irene Signorelli (Rappresentante docenti della Scuola dell'Infanzia), Flaviana Alongi, Manuela Gabriellini, Susana Alf3rez, Antonia Calella, Silvia Masucci, Sara Nazerian, Lorenza Bianchi, Serena Olsaretti, Raffaella Ruggeri.

ASSENTI: Lino Zago (Personale Ausiliario), Rappresentante III Elementare

PUNTO 1 O.d.G.: Approvazione verbale riunione del 15/11/2012

Si passa alla lettura del verbale della seduta del 15/11/2012 che viene approvato con 9 voti favorevoli e 3 astenuti.

Delibera di accettazione, come componente della Commissione Mensa, della Signora Serena Olsaretti in qualit3 di rappresentante dei P5.

PUNTO 2 O.d.G.: Giornate Gastronomiche e Regionali

La prima Giornata Gastronomica 3 stata anticipata al giorno 13/12/2012, per non coincidere con la Festa di Natale della Scuola Materna.

La Direzione Scolastica chiede scusa per non aver potuto avvisare con dovuto anticipo i genitori addetti alla funzione di Monitoraggio, per quel giorno.

La Signora Alf3rez, nel monitoraggio del 13/12/2012, fa notare che il problema del rumore 3 legato alla mancanza di concentrazione da parte dei bambini nel consumare il pasto.

In linea generale la materia prima 3 stata considerata buona. La Direttrice Materassi ricorda che la mortadella e il parmigiano erano di provenienza italiana.

Durante il monitoraggio si 3 notata qualche difficolt3 per i bambini pi3 piccoli nel mangiare i tortellini in brodo.

I bambini hanno apprezzato molto la mortadella (alcuni non l'avevano mai vista o assaggiata) e anche il parmigiano, chiedendo di ripetere la porzione. La Direttrice Materassi ricorda che sono state seguite le porzioni indicate dai nutrizionisti, per i

bambini di questa fascia d'età.

Ai bambini delle scuole elementari e medie è stato distribuito il Menù cartaceo, ma non sapevano come utilizzarlo. A questo proposito si è posta la questione: se sarebbe stato meglio preparare i bambini al Progetto delle Giornate Regionali, in classe.

Per il rispetto del principio di libertà d'insegnamento non si può obbligare un insegnante ad inserire o affrontare una tematica extra all'interno della propria programmazione didattica.

Anche la Direttrice ha notato una certa confusione relativa alla scheda ed ha riportato una proposta della Coordinatrice di Mensa Camilla Gaeta: proporre una scheda con una forma più interattiva, suddivisa su due fogli con pezzi da ritagliare e incollare, mettendo in evidenza la Regione trattata.

Il Signor Fernandez presenta la continuazione del Progetto dei Menù Regionali con il Veneto per il mese di Febbraio. La proposta è quella di fare un viaggio che dura tutta la settimana, durante la quale verranno presentate cose tipiche, monumenti della Regione scelta, ponendo al centro Venezia ed il Carnevale, concludendo il Venerdì con la presentazione del Menù del Veneto.

Il Dirigente Cabria, in quanto originario del Veneto, illustra alcuni piatti tipici (polenta con salsiccia, risi e bisi, baccalà alla vicentina, riso al nero di seppia...) e il Signor Fernandez valuterà la fattibilità di alcuni piatti e successivamente informerà della scelta finale.

Il Signor Fernandez informa che probabilmente il 15 Marzo 2013 ci sarà la prossima Giornata Biologica.

PUNTO 3 O.d.G. : Monitoraggi: relazioni e programmazioni

Il 27 Novembre le Signore Nazerian e Bianchi hanno Monitorato il menù di Tortellini al Pomodoro e Salmone.

Il primo era molto buono, c'è stata richiesta di molto bis, secondo le mamme i bis erano un po' esagerati, se si considera che come secondo c'era il salmone che a volte viene mangiato a fatica.

Anche il salmone aveva un sapore molto buono, non erano presenti spine, l'unico commento rispetto al salmone riguarda il condimento con misto di erbe, che è sembrato un sapore troppo sofisticato rispetto al gusto dei bambini.

Si suggerisce di provare a servire il pesce come primo piatto e i tortellini come secondo piatto.

Sempre per quanto riguarda il pesce, la Signora Alférez, suggerisce la possibilità di

poter cuocere il merluzzo al forno accompagnato da una salsa delicata, in quanto alla piastra risulta un po' secco.

Viene ribadito il problema del rumore nella sala affrescata e le mamme hanno notato che dalle 12.15 alle 13.15 non erano presenti insegnanti delle elementari nel Comedor, sono passati solo per controllare. Il Dirigente prende nota.

Durante il Monitoraggio del 3 Dicembre, effettuato dalle Signore Alongi e Calella, il menù prevedeva riso al pomodoro e filetti di pesce, ed è stato un menù abbastanza apprezzato dagli alunni.

Irene Signorelli e la Direttrice Materassi riportano che la tortilla di zucchine è stata accettata molto bene.

Le prossime date di Monitoraggio saranno: Martedì 5 Febbraio Calella/Ruggeri, in quanto la Serunion propone di provare l'Halibut; Venerdì 8 Febbraio Alfèrez/Masucci, per monitorare la Giornata Gastronomica.

PUNTO 4 O.d.G. : Varie ed Eventuali

I membri della Commissione chiedono al Signor Fernandez di provare ad alternare ogni tanto il condimento di salsa di pomodoro con quello del pesto, che in genereale è abbastanza apprezzato dagli alunni.

La Direttrice Materassi, ricorda che quando si erano proposte le Giornate Gastronomiche Regionali come quelle Biologiche, l'idea era quella di poter introdurre alcuni menù che avrebbero riscontrato particolare successo (tipo il risotto alla zucca a bio o il piatto freddo di mortadella e parmigiano) con regolarità. Il Signor Fernandez prende in considerazione la possibilità di incorporarlo nel Menù, con rotazione di una volta ogni 6 settimane.

Irene Signorelli, in qualità di rappresentante delle insegnanti della scuola dell'Infanzia, chiede al Signor Fernandez di sollecitare l'acquisto di bottiglie grandi di Cacaolat e di succo.

La questione del menù vegetariano presentata dalla rappresentante di V elementare, dove si proponeva un incontro tra il genitore e il responsabile della Serunion, cade automaticamente visto che il genitore, nonostante le varie sollecitazioni, non ha dato seguito alle lamentele e alle richieste.

La Signora Alongi illustra e propone un Progetto della Generalitat " A la nostra escola mengem + fruita", che ha come finalita` quella di incrementare il consumo di frutta nelle scuole. Il Signor Fernandez, conosce il progetto e informa che si tratta di frutta di qualita` di provenienza dalla Spagna e per poter partecipare bisognerebbe fare richiesta gia` da quest'anno per poter iniziare il prossimo anno.

Un aspetto importante da valutare sulla fattibilità del progetto riguarda la conservazione della frutta, perché il prodotto verrebbe consegnato ad inizio settimana con le quantità da distribuire per tutto l'arco della settimana e i locali della cucina non contemplano lo spazio adeguato per tali quantità.

Si ricorda l'utilità di inserire le domande frequenti nella web.

Il prossimo incontro della riunione della Commissione mensa è fissato per il giorno 27 Febbraio 2013 alle ore 13,00.