

**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 27/02/2013**

**PRESENTI:** Cristino Cabria (Dirigente Scolastico), Lucia Materassi (Direttrice Scuola dell'Infanzia), Ernesto Fernández (Seruni6n), Flaviana Alongi, Manuela Gabriellini, Susana Alf6rez, Antonia Calella, Silvia Masucci, Sara Nazerian, Lorenza Bianchi, Raffaella Ruggeri, dalle ore 13.30 Irene Signorelli (Rappresentante docenti della Scuola dell'Infanzia) e Maria Rosa Cinotti ( Rappresentante Docenti Scuola Elementare).

**ASSENTI:** Lino Zago (Personale Ausiliario), Serena Olsaretti, Lucia Marra.

**PUNTO 1 O.d.G.: Approvazione verbale riunione del 16/01/2013**

Si passa alla lettura del verbale della seduta del 16/01/2013 che viene approvato con 12 voti favorevoli e 1 astenuto.

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

La prossima Giornata Gastronomica Regionale verr6 proposta ad Aprile in occasione della Celebrazione di San Jordi.

Il Signor Fernandez vorrebbe proporre un menù medioevale. Alcuni membri della Commissione suggeriscono un menù della regione Toscana e la possibilit6 di fare riferimento al conosciuto Palio di Siena.

I piatti proposti sono: bruschetta e carne, pappa di pomodoro toscana, minestra di farro, insalata di farro.

Il Signor Fernandez spiega che le Giornate Gastronomiche hanno un'influenza sui menù ed 6 per questo motivo che nel menù della prima settimana di Febbraio ci sono stati dei cambi e delle ripetizioni dei menù di altre settimane.

La Signora Masucci evidenzia il successo delle patate al forno presenti nel menù della Giornata Gastronomica e ricorda di ripetere, quando possibile, i piatti di successo di queste giornate.

La Direttrice Materassi pur non essendo stata presente alla Giornata Gastronomica Regionale del Veneto, ha raccolto commenti positivi sul menù e sulla riuscita in

generale della giornata, ma, per quanto riguarda il primo piatto di Risi e Bisi, fa presente che non corrispondeva al piatto originale e pertanto chiede che nella elaborazione dei piatti dei menù regionali vengano rispettate le modalità di cottura.

### **PUNTO 3 O.d.G. : Giornata Biologica**

La prossima giornata biologica è programmata per Giovedì 14 Marzo e andrà a sostituire il menù di insalata e paella.

In questa occasione è prevista la consegna di un menù cartaceo agli alunni.

Il Signor Fernandez ricorda che la frutta, la verdura e i legumi utilizzati nelle Giornate Biologiche sono accompagnati da un certificato di autenticità.

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

Nel monitoraggio del 05/02/2013 fatto da Antonia Calella ( R. P4) si evidenzia:

- ▲ insuccesso generale della composizione del menù (zuppa di carote e tortilla di spinaci), soprattutto a partire dal ciclo delle elementari;
- ▲ frittata servita troppo calda;
- ▲ richiesta continua di pane;
- ▲ diversi modi di servire e sbucciare la pera, a seconda del monitore;(alcuni genitori del gruppo di
- ▲ P4 hanno chiesto se è possibile servire la frutta individualmente e non in un piatto al centro del tavolo, utilizzando un tovagliolo di carta, per ottimizzare i tempi di preparazione del comedor per il secondo turno)
- ▲ nel turno delle quarte e quinte elementari nel Comedor non era presente nessun insegnante.

Nel Monitoraggio del 08/02/2013 fatto da Susana Alférez ( R. MEDIE), Sara Nazerian (RAP. 1<sup>a</sup> ELE) e Silvia Masucci(RAP. 3<sup>a</sup> ELE) si evidenzia che:

- ▲ la carne era tenera e già tagliata per i bambini della scuola materna e della I elementare;
- ▲ il condimento di salvia e rosmarino era buono, ma per alcuni bambini aveva un sapore strano;
- ▲ i “buñuelos” (frittelle) di Carnevale fatti direttamente dal cuoco nella cucina della scuola, sono stati un successo;

Il prossimo Monitoraggio verrà fatto il giorno 14 Marzo 2013, da Flaviana Alongi (R. II el.) e Raffaella Ruggeri (R. P3).

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

Vengono proposti alcuni cambi e approvati a maggioranza dai membri presenti in commissione:

- riproporre le patate al forno;
- proporre la macedonia (ad es. mela, banana, pera fresca più pesca sciroppata senza zuccheri aggiunti)
- reintrodurre la cotoletta fritta da sostituire/alternare alle crocchette;
- introdurre un pesce impanato, ma cotto al forno.

La docente Cinotti chiede che non venga usata carne di maiale come ingrediente delle cotolette. Il Signor Fernández si informerà sulle possibili alternative, ricorda che la cotoletta non può essere elaborata nella cucina della scuola, ma è comunque un prodotto fresco.

La docente Cinotti chiede quale tipo di salsa di pomodoro viene usata e il signor Fernández informa che è una salsa di pomodoro naturale, elaborata in cucina.

Il Signor Fernández presenta ai membri della Commissione Mensa la Coordinatrice del Progetto Educativo della Serunion, la Signora M<sup>a</sup> DOLORES ALMANZOR.

La Coordinatrice si occupa di progettare le attività da presentare nella parte ricreativa, di organizzare le giornate specifiche (regionali, biologiche...) e del materiale da proporre.

Gestisce tutte le risorse pedagogiche, propone talleres, facilita il confronto e la relazione tra coordinatrici e monitores, organizza la formazione del personale mensa su differenti temi, come ad esempio: soluzione di conflitti, diete, allergie, gestione dei gruppi.

Fa presente che i monitori nella loro attività di gestione dei gruppi, sono orientati a premiare i comportamenti positivi e non a punire i comportamenti negativi.

Inoltre ricorda che il problema acustico è comune in molte mense scolastiche, ed è risolvibile solo con dei lavori strutturali.

La Signora ALMANZOR effettua un monitoraggio del funzionamento delle attività, visitando le scuole ogni tre settimane e mantenendo una comunicazione costante con le coordinatrici, attraverso la posta elettronica.

Durante la ricreazione, in linea generale, ai bambini più piccoli vengono proposte delle attività manuali e dalla III elementare anche attività di movimento e di gioco.

Hanno riscontrato grande interesse le attività di cucito e presto avrà inizio l'attività di Teatro molto attesa dai bambini.

Tutte le attività sono scelte liberamente dagli alunni e sono aperte, possono

continuare o uscire dall'attività quando vogliono.

La Sig.ra ALMANZOR conclude il suo intervento, ricordando che l'obiettivo di tutte le azioni e i comportamenti intrapresi è quello di stare bene nel Comedor.

La Direttrice Materassi conferma che il monitoraggio effettuato dal personale del comedor, per la scuola dell'infanzia, funziona benissimo e che le attività delle ricreazioni della scuola elementare sono state ben accettate dagli alunni.

Il prossimo incontro della Commissione Mensa è fissato per il giorno 24 Aprile 2013 dalle ore 13.15 alle ore 14.45.