

**COMMISSIONE MENSA**  
**SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA "M. MONTESSORI"**  
**SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO "E. AMALDI"**

**Riunione del 21 maggio 2012 ha inizio alle ore 17.**

*Assenti:*

Gabriellini, Manuela; Santarelli, Annamaria; D'Agostino, Andrea.

**1- APPROVAZIONE DEL VERBALE DELLA RIUNIONE PRECEDENTE**

Si approva con le seguenti modifiche:

- Correzione del punto 3-c riguardante la "diminuzione della carne" nel menù. Si decide di scrivere "introduzione di proposte alternative" (da discutere in successive riunioni).

Si astiene dall'approvazione la Dott.ssa Materassi, non presente alla riunione del 16 aprile 2012.

**2- ISPEZIONE DI SANITÀ**

Il Dott. Cabria informa alla commissione dell'ispezione avvenuta il 21 marzo 2012 da parte dell' Ajuntament. Con risultato di alcune mancanze levi "Deficiències detectades" che vengono lette e discusse in commissione. Sono le seguenti:

- a. I prelievi di cibo sono un po' al disotto della misura stabilita dalla Generalitat.
- b. Non ci sono le reti metalliche per evitare l'entrata di insetti nelle finestre della cucina.
- c. Non funziona il termo d'acqua calda dei rubinetti della cucina.
- d. C'è del pesce scongelando su di un tavolo della zona fredda.
- e. La frutta è depositata dentro scatole (di cartone e di plastica, le stesse in cui vengono trasportate) nella zona fredda, messe una sull'altra.

**Osservazioni:**

- Viene chiesto di allegare una copia del documento al verbale.
- Sig.Fernández: Informa che le ispezioni vengono fatte direttamente dalla sanità pubblica. Informa dell'esistenza di una ditta, esterna alla Serunion, che si occupa dei controlli igienici e del prelievo di cibo (si allegano al verbale i diversi certificati emessi dalla ditta esterna Applus). Aggiunge che è cambiata la legge rispetto alla misura dei prelievi che precedentemente esigeva meno grammi di cibo per il controllo sanitario.

- Sig. Zago: Informa che è già risolto il problema del termo ed è già iniziata l'installazione delle reti alle finestre. Conclude dicendo che ogni anno tutte le scuole sono oggetto di ispezione e le piccole mancanze vengono risolte al più presto senza interferire l'andamento del servizio mensa.
- Sgra. Ummarino: Fa riferimento al menù facendo notare che in quella data non c'era pesce, porgendo la domanda del modo in cui si stabilisce la scongelazione del pesce, quanti giorni prima, in quali condizioni, ecc.

### 3- VALORAZIONE DEL MENÙ SCOLASTICO

Viene letto (in parte) e messo in comune il "Informe de valoració de la programació de menús" emesso dalla Generalitat de Catalunya, che è un documento che appartiene al PAAS (Pla integral per a la Promoció de la Salut mitjançant l'activitat física i l'Alimentació saludable che organizza il Departament d'Ensenyament. É una proposta fatta dal governo qualche anno fa e alla quale le scuole possono iscriversi, dopodiché viene autorizzato tacitamente annualmente.

#### **Osservazioni:**

- Viene chiesto di mandarlo via mail a tutti i membri della commissione e di allegare una copia del documento al verbale.
- Dott. Cabria: Si leggono i frammenti più importanti del documento e si discutono i vari punti di vista. Facendo riferimento alla tabella finale (Primavera-Estiu), si studiano le raccomandazioni della Generalitat rispetto al nostro menù.
- Sig. Fernández: informa che i menù vengono elaborati secondo i suggerimenti della strategia NAUS spiegata dalla nutrizionista della Serunion nella riunione del 5 marzo.
- Sgra. Ummarino: Propone come esempio il menù della Scuola Italiana di Madrid. Facendo notare che é più economica e più sana.
- Sig. Fernández: chiarisce come in ulteriori riunioni che il pranzo costa un tot. Di 1,85€ ed il resto della retta serve per pagare il personale cucina, mensa e cortile.
- Sgra. Alférez: Propone ottimizzare questa spesa, riformulando l'organigramma.

Si discute la possibilità di una persona in più in cucina mettendo meno personale in sala mensa. Si parla anche sulla preparazione dei monitori, dei titoli che hanno bisogno per lavorare in una mensa scolastica, se tutti si adeguano al tipo di lavoro svolto a scuola, ecc.

Ci sono diversi punti di vista e per il momento si decide di proseguire con la riunione.

- Sgra. Pertici: Presenta una proposta alternativa al menù di Serunion prendendo come base una settimana normale di scuola. La griglia è stata elaborata con l'aiuto di una nutrizionista italiana, tenendo in conto: le esigenze dei bambini, della cultura italiana e degli ingredienti utilizzati normalmente.

Le suggerenze principali sono:

- Modificare gli abbinamenti dei piatti che di solito mangiano già a scuola, per equilibrare le apportazioni proteiche.
  - Riduzione del numero di piatti a base di carne ed aumento di uova e legumi.
  - Evitare di mettere uno stesso giorno legumi e carne.
  - Suggerisce energicamente di mantenere i "piatti di successo" e dentro il possibile soddisfare i gusti di tutti i bambini, anche quelli con problemi alimentari. Fa notare che esiste un certo rifiuto nei confronti del cibo da parte dei bambini, specialmente di quelli di quinta.
- 
- Si allega al verbale il documento con le linee guida e il menù alternativo.
  - Si ricorda che bisogna tenere in conto la rotazione delle 6 settimane e non considerarlo come un menù mensile.
  - La proposta viene positivamente accolta da tutti i membri della mensa.
  - Sgra. Alongi: Ricorda l'importanza di migliorare la qualità del cibo e che come membro della commissione rappresenta un numero elevato di utenti (facendo riferimento ai genitori) e la necessità di venire incontro al nuovo regolamento della UE. Chiede, inoltre, in che modo venga fatto il feed-back a fine anno e come si studia la possibilità di cambiare ditta.
  - Dott. Cabria: Esprime l'interesse per la nuova proposta di menù. Chiarisce, inoltre, il modo in cui si contratta la ditta e delle numerose offerte che arrivano ogni anno da altri "catering" e che queste decisioni competono alla "cassa scolastica" e non alla commissione.
  - Dott.ssa. Materassi: Informa che per quest'anno è scaduta la data per fare una possibile disdetta di contratto, che comunque questo cambio potrebbe apportare vantaggi ma anche svantaggi, ad esempio: quando un lavoratore non viene assunto dal nuovo fornitore, la scuola deve farsi carico delle spese dell'eventuale licenziamento o mantenere in attivo il lavoratore stesso.

- Si cerca di approvare un linea con la ditta secondo le linee guida, Serunion coglie la proposta ed elaborerà un nuovo menù per la prossima riunione (modificazioni saranno fatte l'anno prossimo).
- Sgra. Ummarino: Propone introdurre l'hamburger vegetale, ma l'idea non viene scelta positivamente dalla maggioranza dei membri.

#### 4- EDUCAZIONE AL CIBO:

Viene messo in discussione quanto sia importante educare i bambini nel momento del cibo, inteso anche come momento piacevole e di socializzazione. Educare prioritizzando la qualità del personale e dell'organizzazione, cercando di stabilire anche delle linee guida secondo il modello di scuola che vogliamo. Non si arriva a un'idea chiara di come riuscirci, si propone di studiare una formula.

##### **Osservazioni:**

- Tutti i membri coincidono nel fatto che al refettorio c'è troppo rumore e confusione.
- Sgra.Masucci: Quando c'è la presenza di un maestro i bambini mangiano con più educazione, meglio seduti e più tranquilli.
- Sgra. Alongi: È contraria alla **presenza continuata** dei genitori in sala pranzo e a scuola.

#### 5- INGREDIENTI UTILIZZATI: GLI INVOLTINI ED IL PESCE

Si parla della possibilità di servire prosciutto crudo o prodotti nazionali di qualità accompagnati da un contorno che possano sostituire un 2°piatto. Si discute sulla provenienza del pesce e si chiede pesce nazionale (meno frequenti ma di più qualità aggiunge la sigra. Alongi). Si chiedono proposte alternative alla "panga" considerata "poco sana" secondo vari studi, facendo notare che i controlli che vengono fatti fuori dall'UE sono poco affidabili (sostiene la sigra.Pertici).

Serunion propone: halibud, perca, limanda, abadejo, filetto di sogliola e qualche volta rape (se i costi lo permettono).

Si parla inoltre della sicurezza, della scelta di un certo tipo di pesce per evitare che i bambini ne ingoino le spine.

##### **Osservazioni:**

- Sig.Fernández: Fa una correzione del 18 maggio, il pesce scritto nel menù era sogliola ma i bimbi mangiarono halibud. Allega inoltre un "informe sobre el peix panga". Parla, in più, di un menù del 2006 in cui c'erano piatti che furono eliminati da precedenti

commissioni mensa e propone che siano messi a studio per cercare di riprenderli.

## **6- CONCLUSIONE**

- I-** Necessità di rendicontare ai genitori le funzioni della commissione mensa, verranno informati dei cambiamenti che si propongono ma ricordando che questi avvengono lentamente. Si propone un “report” di fine anno, sul sito web, informando delle decisioni e delle modifiche.
  
- II-** Bisogna mettere insieme i punti in comune in un documento di valutazione (ogni fine anno scolastico).
  
- III-** Si dovrebbe fare una relazione dei monitoraggi. Prendere in esame i documenti rilasciati dai genitori e non lasciare inevasi i vari commenti o suggerimenti.
  
- IV-** Si deve cercare una via per eliminare la troppa confusione e rumore a mensa, cercando di ottimizzare le risorse umane e l’organizzazione del pranzo.

Il **prossimo incontro** di commissione viene programmato per le ore 11:00 del 18 giugno 2012.

Si informa ai membri della commissione mensa l’ assenza del Dirigente Scolastico, motivo: dal 18 al 30 giugno sarà a Zurigo in commissione di esame di Stato.

La riunione si conclude alle ore 19.30.