

COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA

“M.MONTESSORI” E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 “E.AMALDI”

C.Setanti 10-12 Barcelona

Verbale commissione mensa

20 ottobre 2015

In attesa che si presentino i convocati la sig.ra Susanna Alferez fa presente alla dirigenza la necessità di riparare la porta principale che dà accesso al locale mensa. Si conviene che sia necessaria l'installazione di una maniglia che permetta l'operazione di apertura e chiusura della porta in maniera più agevole.

Presenti: rappresentanti genitori: Antonia Calella, Valentina Bono, Inés Humet, Susanna Alferez, Silvia Masucci, Raffaella Ruggero; docenti: Monica Damiani, Irene Signorelli; Dirigente Cristino Cabria; Dirigente scuola dell'infanzia Lucia Materassi.

Sono presenti alla riunione oltre ai membri della commissione mensa anche i rappresentati di Ecoarrells David Caballé (titolare dell'azienda) e Mario (manca il cognome) (coordinatore delle attività del servizio mensa in loco).

Assenti: Serena Olsaretti (rappresentanti terze) e Vanessa Forlanelli (rappresentante P4), rappresentante P3.

1. O. del G. : Approvazione Verbale della seduta precedente

Il Verbale della seduta precedente verrà approvato nella prossima seduta.

Il Dirigente apre la riunione leggendo una lettera, inviata da un genitore di primaria, che esprime grande soddisfazione per la scelta del nuovo fornitore del servizio mensa.

2. O. del G. : Analisi monitoraggi /osservazioni sul menù

- Si prosegue con la relazione dei vari membri che hanno svolto i monitoraggi nelle ultime 4 settimane. Si evidenzia il grande successo della Fideuà mentre l'insalata verde ancora non incontra un alto gradimento. A tal proposito si suggerisce che venga proposta un'insalata più varia (con pomodori, carote...) per stimolare i bambini al suo consumo. La fideuà prevista nel menù, aveva, nella riunione precedente, suscitato la perplessità di alcuni membri in quanto prevede l'uso, tra gli altri ingredienti, delle cozze. Mario riferisce che innanzitutto si tratta di marisco depurato in acqua sterilizzata e, pertanto, un alimento sicuro. David ammonisce a che i genitori non si facciano suggestionare da cattive esperienze personali: nel nostro caso specifico le cozze arrivano 24 ore prima di essere cucinate e in nessun modo vengono riutilizzate in altre preparazioni quelle che non sono state consumate. La loro presenza nei menù dell'anno è molto sporadica (nel complesso 3 o 4 volte in totale) e il loro rischio tossicità è praticamente nullo se messo a confronto con altri pesci che compaiono molto più spesso sulle nostre tavole. Anche il monitoraggio del “trinxat” di verdure e della pasta con polpette è andato molto bene, si constata che le pennette e le polpette erano buone, ma lo stesso David afferma che c'è stato un errore nella presentazione dei due elementi nel piatto, già chiarita con il cuoco. Si chiede di fare attenzione alla presenza di eventuali disturbi alimentari, soprattutto nella fascia delle medie.

Nel monitoraggio del menù di insalata di ceci e salsiccia, si ripete il tema dell'insalata, il piatto principale era molto buono, molti bambini hanno ripetuto, ma in ogni turno ci sono stati alcuni bambini che hanno fatto più fatica. Alcuni genitori hanno avanzato lamentele sulle porzioni ridotte e sulla possibilità di fare il bis. Anche se nei monitoraggi ci siamo trovati di fronte anche a bimbi che hanno ripetuto tre volte, la commissione chiede a David di garantire la possibilità di ripetere per tutti i bambini e che i monitori seguano queste indicazioni. L'ultimo monitoraggio prevedeva nel menù risotto con zucchine e pomodoro e scaloppine. In questa giornata molti bambini non hanno potuto fare il bis per mancanza di tempo. Si conferma la generale accettazione del menù, si fa presente la difficoltà a tagliare la carne con i coltelli e si chiede di poterli cambiare. David spiega che è un problema che si ritrova in tutte le scuole, legato al tipo di posate che è consentito utilizzare nelle mense scolastiche, quindi si chiede che i monitori con le forbici, siano pronti a dare una mano quando necessario.

- Si osserva che la frutta servita intera, in alcuni casi, è troppo complicata da mangiare (anche per i più grandi che hanno meno tempo a disposizione) e viene buttata o non mangiata completamente. Si suggerisce a questo punto che venga offerta tagliata a metà, con l'eventuale possibilità di ripetere. Sono tutti d'accordo che il cibo sia molto buono. Chiaramente le verdure hanno meno successo di altri piatti, ma mediamente si nota una buona risposta dei bambini ai menù proposti. Chi ha monitorato in questa giornata sottolinea l'efficace controllo della situazione e la rapidità nell'affrontare il guasto improvviso della lavastoviglie a metà servizio, provvedendo ad un immediato acquisto di piatti e bicchieri di plastica.
- Si affronta il tema degli orari: in più di un caso si osserva come la tempistica venga rispettata dal personale della mensa, mentre alcune classi si presentano al pranzo con 10/15 minuti di ritardo. Questo implica che il tempo a disposizione per questi bambini per terminare il pasto è troppo scarso e i monitori non riescono ad erogare bene il servizio. Si decide che venga fatta una segnalazione ufficiale, da parte della dirigenza, agli insegnanti perché rispettino l'orario di arrivo alla mensa. Per quanto riguarda i bambini che hanno la tendenza a mangiare piano si suggerisce che, una volta individuati, vengano serviti per primi così che possano sfruttare tutto il tempo a loro disposizione per terminare. Si fa notare che le classi quinte mangiano alle 14 tutti i giorni, compreso il venerdì, giorno nel quale hanno, immediatamente dopo, l'attività sportiva (multisport). Si chiede se possibile di prevedere per quel giorno il pranzo al turno delle 13,15, considerato che il venerdì le classi seconde mangiano con la scuola dell'infanzia dal momento che hanno piscina (in questo modo ci dovrebbero essere i tavoli disponibili). Considerato che l'ultimo turno (medie e quinta) è quello maggiormente penalizzato nell'orario, si chiede ad Ecoarrells se sia possibile servire in piatti e non in vassoi anche nell'ultimo turno. Un'altra possibilità, mantenendo i vassoi, potrebbe essere anche quella di prevedere due file, in modo tale da accelerare i tempi per servirsi e lasciare più tempo per mangiare.
- In seguito alla richiesta proveniente da alcuni genitori di classi diverse di italianizzare maggiormente il menù, David si dimostra pienamente disponibile ad approfondire la sua conoscenza della tradizione culinaria italiana. Pur partendo dal presupposto che ambedue le gastronomie, italiana e catalana, condividono molti sapori ed ingredienti, essendo ambedue delle cucine mediterranee, si è tutti d'accordo nell'evitare mescolanze rischiose e nel bilanciare le giornate con piatti locali e le giornate con quelli italiani. Il dirigente rivendica la bontà della scelta della scuola che ha portato ad affidare la gestione della nostra mensa ad Ecoarrells: è un dato di fatto che la qualità del cibo sia indubbiamente migliorata. Non bisogna dimenticare la peculiarità della nostra, che è una scuola

italiana in territorio straniero per cui bisogna favorire entrambe le culture. Ove possibile si cerca sempre di tener presente il punto di vista e le richieste di tutti, ma in una realtà scolastica non è possibile personalizzare i menù, tuttavia si ricorda che anche la nostra scuola, come tutte le scuole della Catalunya deve, nella programmazione dei pasti, rispondere a dei requisiti stabiliti dalla Generalitat. Si introduce l'idea di offrire, come negli anni passati, una giornata al mese dedicata alla gastronomia regionale italiana. L'idea viene accolta con entusiasmo da Ecoarrels.

3. O. del G.: Varie ed eventuali

- Il rumore nella sala mensa raggiunge livelli intollerabili, soprattutto nel turno delle 13,15 (dalla prima di primaria alla quarta). Consapevoli delle difficoltà strutturali si sollecita a elaborare delle soluzioni per ridurre il caos.
- Ecoarrels ricorda che mancano ancora, da parte di molte famiglie i documenti che certificano le intolleranze alimentari.
- I genitori di diverse classi chiedono che, qualora il loro figlio non gradisca il pranzo, non venga obbligato a mangiare. David si dichiara d'accordo e ribadisce che assolutamente i monitori non devono forzare i bambini. A sostegno di una strategia più completa, nell'ambito dell'educazione all'alimentazione, comunica inoltre che, a partire dal mese di Novembre, Mario non sarà più presente nella nostra scuola, ma subentrerà una psicopedagogista della ditta che analizzerà la situazione della mensa all'interno dei tre turni, osserverà le dinamiche in atto anche in relazione ad eventuali disturbi alimentari e procederà alla formazione dei monitori.
- Susanna Alferez chiede chiarimenti sulle uniformi del personale e le viene confermato che i cappelli delle nuove divise stanno per arrivare (inclusa la divisa per la coordinatrice della mensa) e che non si ritiene utile l'utilizzo di guanti. Viene inoltre chiesto se ci sia un modo per comunicare che tipo di pesce viene consumato i giorni in cui sul menù è indicato genericamente pescado fresco. David propone di scriverlo su una sorta di bollettino mensile, a cui le famiglie potranno accedere sul sito della scuola o che potrebbero ricevere via mail. Secondo David, inoltre, è importante che i bambini sappiano sempre cosa mangiano ogni giorno e sta pensando ad una soluzione da installare nella mensa (una lavagna, un cartello tipo "menù del dia"...)
- Infine viene sollevato il problema della formazione dei monitori che, su segnalazione di alcuni genitori della primaria, non svolgerebbero un'adeguata sorveglianza soprattutto nel momento del patio, mettendo a rischio l'incolumità e il benessere dei bambini. A questo proposito, consapevoli che il problema riguarda solo parzialmente la commissione mensa, si ricorda che a breve comincerà un percorso di formazione professionale del personale e che, a maggior tutela di tutti, si sta pensando di pubblicare sul sito della scuola il nome dei monitori di turno durante le ricreazioni nell'arco della giornata.
- Una rappresentante si fa portavoce della richiesta di alcuni genitori di suggerimenti per la composizione del menù serale da preparare a casa, David non ritiene di dover intervenire sul tema, perché ogni famiglia tende a seguire abitudini alimentari differenti.

La commissione si aggiorna a mercoledì 25 novembre.