

COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA “M.MONTESSORI” E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 “E.AMALDI”

C.Setanti 10-12 Barcelona

Presenti: preside C. Cabria, direttrice L. Materassi, Susana Alferez, Ines Humet, Vanessa Forlanelli, Serena Olsaretti, Raffaella Ruggero, Valentina Bono, Antonia Calella, inseg. Monica Damani, Silvia Masucci

Assenti: educ. Irene Signorelli

1.O. del G.: Approvazione Verbale incontri precedenti

Vengono approvati all'unanimità due verbali degli ultimi due incontri, previamente inviati via mail.

2. O. del G.: Esito Monitoraggi

In merito al monitoraggio svolto da Susanna Alferez il giorno 11 Novembre (giornata gastronomica) si evidenzia la totale correttezza del menù, in particolare le mele che presentavano un sapore squisito. L'unica perplessità ha consistito nella presentazione del saltinbocca che è stato servito con uno stecchino (poco pratico per i bambini), mentre sarebbe stato meglio servire la carne già tagliata. Molto buona anche l'insalata, si riscontra in generale una buona accettazione. Purtroppo continua invece ad emergere come un problema importante la rumorosità estremamente elevata, accompagnata da un comportamento spesso scorretto dei bambini (ci sono bambini distratti, alcuni giocano a tavola, c'è una generalizzata mancanza di educazione). Per ciò che riguarda l'ultimo turno, nel quale sono presenti maggiori problemi di tempistica, si suggerisce la possibilità di duplicare la fila degli alunni con i vassoi al fine di accelerare i tempi in cui si servono e aumentare il tempo a disposizione per mangiare.

Raffaella Ruggero riferisce in merito al suo monitoraggio. Lo sformato di cavolo e patate era molto appetitoso, però servito troppo caldo e questo ha in parte inibito l'assaggio. Come sempre ci sono bambini che mangiano di gusto e ripetono e altri che non vogliono assaggiare e mangiano meno.

La carne era molto buona. Si fa notare che le quantità riscontrate nei piatti non erano omogenee: a questo punto interviene Aina (la coordinatrice della mensa) che spiega che spesso i monitori si regolano nelle porzioni in base alla loro conoscenza dei bambini e alle loro tendenze a mangiare. La possibilità di ripetere è in teoria sempre garantita, tuttavia si fa presente che alle volte non basta il tempo e che nella fretta i monitori potrebbero non accorgersi della richiesta di un bis. In merito all'episodio riferito di un bambino al quale, in un'occasione, sarebbe stato rifiutato il pane, Aina spiega che si è trattato di un episodio isolato dovuto, solo ed esclusivamente, al fatto che quel giorno erano state comunicate alla mensa un numero di presenze inferiore a quelle effettive.

A questo punto interviene Vanessa Forlanelli che riferisce del proprio monitoraggio: la qualità del cibo è ottima, e ottima è la preparazione del cuoco con il quale ha avuto modo di parlare e chiedere alcuni chiarimenti. La metodologia di cottura e conservazione sono eccellenti. Da una supervisione in cucina la signora Forlanelli evidenzia almeno un 15 % in più di cibo rispetto alle quantità necessarie. La cucina è ottimamente equipaggiata, gli ingredienti freschissimi (in

particolare ha notato la grande qualità del tonno in menù quel giorno). Anche in questo monitoraggio risulta evidente la grande problematicità del rumore.

A questo punto interviene David per spiegare alcune perplessità riguardo al menù. Innanzitutto ricorda che stiamo facendo un percorso ancora in evoluzione, che stiamo costruendo qualcosa di nuovo pur consapevoli delle premesse dalle quali siamo partiti. Riguardo alle perplessità si fa l'esempio della cipolla che ricorre abbastanza spesso nel menù e che ha sorpreso alcune famiglie. In realtà la quantità di cipolla stimata per ciascun bambino nel menù è inferiore a 20 gr a settimana. Altre volte si tratta, ancora più semplicemente, di una questione di linguaggio (basterebbe evitare alcuni termini per facilitare la comprensione da parte delle famiglie). David ribadisce che bisogna educare il gusto, che quello del comedor è un progetto educativo volto ad agire sui comportamenti scorretti, soprattutto tra i grandi. In generale David fa un bilancio molto positivo del primo trimestre e evidenzia una buona accettazione del cambio.

3. O. del G.: Rumore nei locali della mensa

Aina interviene sostenendo che manchi una regolamentazione del comportamento da tenere in mensa. Il preside tuttavia fa presente che con la ditta che precedentemente aveva l'appalto (Serounion) si era stabilita una normativa in accordo con la scuola. La direttrice Materassi propone che l'impresa prepari un regolamento (basandosi anche sulle esperienze maturate negli altri istituti) che possa essere valutato durante la prossima seduta della commissione mensa. L'idea è quella di preparare una sorta di mansionario condiviso, pubblicarlo sul sito web della scuola e ricordare alle famiglie che si tratta di una procedura istituzionale e, soprattutto, che si tratta di uno strumento per raggiungere armonia nella collettività.

Bisogna formare la base pedagogica della mensa.

A questo proposito si fanno varie riflessioni. Si potrebbero fare delle schede di valutazione del comportamento in mensa da dare insieme alle pagelle. La maestra Monica ritiene essenziale una buona attitudine ed educazione in classe, e a questo proposito sostiene l'importanza che anche gli insegnanti vengano sensibilizzati al tema.

4. O.del G.: Varie ed eventuali

La dirigente Materassi della scuola dell'infanzia riferisce che per la festa che si tiene a fine anno, normalmente vengono affittati i bicchieri. Si avanza la proposta di comprare 500 bicchieri, il cui costo potrebbe essere condiviso con la primaria per evitare lo spreco.

Si chiede di cambiare nel menù di Gennaio, almeno una volta, la salsiccia con il lomo di maiale.