

## **COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA**

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

#### **C.Setanti 10-12 Barcelona**

**Presenti:** Dirigente C. Cabria, Direttrice L. Materassi, R. Ruggeri, S.Masucci, I. Humet, V. Bono, A. Calella, D. Caballé Sequera, Aina (...), Psicopedagoga della Ecoarrels(...), inseg. M. Damiani.

**Assenti:** S.Olsaretti, S. Alférez, I. Signorelli, Roberta (P3).

#### **1.O. del G.: Approvazione Verbale seduta del 02/12/2015**

L'approvazione del Verbale precedente viene posticipata al prossimo incontro.

#### **2. O. Del G.: Considerazioni sull'uso delle posate di metallo o di plastica**

Il Preside riprende la questione sollevata da un genitore sull'adeguatezza e sicurezza dell'uso di posate di metallo nella mensa scolastica e sull'ipotesi di introdurre l'utilizzo delle posate di plastica. Dopo aver analizzato la questione, anche alla luce di ciò che avviene nella maggior parte delle mense scolastiche italiane, la commissione all'unanimità considera adeguato l'utilizzo delle posate di metallo, compreso il coltello, a partire dalla seconda elementare. Si ricorda che i coltelli utilizzati sono a punta rotonda con una seghettatura molto blanda. Il Preside si occuperà di formulare una ulteriore risposta al genitore interessato.

#### **3. O. del G.: Osservazioni sul menù di Febbraio e indicazioni per il Menù di Marzo**

Per il menù di Febbraio: pochi legumi, richiesta di proporre la carne di maiale ogni due settimane, se possibile evitare la combinazione di pasta con pizza. Si chiedono chiarimenti su eventuali cambi di menù imprevisi: una volta non è arrivato il tonno, quindi non si è potuto dare il Marmitako, che piace molto.

Per il menù di Marzo: poca presenza di riso, che potrebbe essere alternato ogni tanto alla pasta. Sono stati invertiti dei giorni.

Menù regionale è ancora da definire.

#### **3. O. Del G.: Proposte per l'insonorizzazione della “sala musica” della mensa**

La commissione intende proporre delle soluzioni al problema acustico in mensa, soprattutto nella “sala musica” e per questo motivo vengono analizzate due proposte:

- Una tecnica, con un sopralluogo effettuato dall'ing. Demartini della ditta Korus contattato dalla signora Forlanelli, membro della Commissione mensa, con l'autorizzazione del Dirigente scolastico.

Vengono presentate due possibili alternative: installazione di cubi agganciati a tensostruttura in acciaio e/o installazione di pannelli fonoassorbenti agganciati a tensostruttura in acciaio.

La commissione in accordo con il Preside opta per proporre in Cassa Scolastica la soluzione meno costosa e più facile da realizzare e di valutare un secondo preventivo da parte di un'altra ditta.

È opportuno effettuare una misurazione acustica con fonometro nei momenti considerati più rumorosi. Il Preside e la Direttrice si occuperanno di contattare la società assicurativa della scuola per un sopralluogo sul controllo del rumore.

- Una educativa, presentata dalla Ecoarrels, che parte dall'analisi degli effetti del rumore sulla salute e continua presentando un'ampia e completa raccolta di differenti strategie utilizzate in diverse scuole europee.

Tutti i membri condividono e approvano l'ottima proposta e l'idea che sia importante affrontare la problematica da un punto di vista educativo oltre che tecnico, rendendo consapevoli i bambini e i ragazzi dei rischi e dei benefici di un ambiente meno rumoroso. Si concorda con David Caballé, che la riuscita di un percorso educativo di questo genere è legata alla partecipazione e condivisione dei diversi componenti della comunità scolastica: scuola, famiglia, monitori/educatori.

A questo proposito il Preside chiede di poter tradurre il testo in italiano per poterlo condividere con le famiglie.

Tra le tante strategie presentate, viene individuata come possibile da introdurre in tempi brevi, quella del "semaforo", utilizzata in molte scuole e che potrebbe dare un contributo immediato. Si tratta di un dispositivo di facile reperibilità e installazione, da collocare sulle pareti con l'obiettivo di rendere coscienti del livello di rumore presente in un determinato momento in quell'ambiente.

La Direttrice propone una riflessione anche sugli arredamenti della "sala di musica" che, oltre a non essere adeguati per i bambini della scuola dell'infanzia, potrebbero anche avere un'influenza sulle dinamiche che si creano nel momento del pasto. Chiede di poter effettuare una ricerca sugli arredi utilizzati in altre scuole e presentare delle possibili soluzioni alternative.

## **5. O. del G.: Monitoraggi**

La rappresentante dei P4 ha effettuato un monitoraggio il giorno 20 Gennaio che prevedeva il menù della regione Lombardia. La sua valutazione complessiva è molto buona, se si considera la complessità di gestione del servizio. Fa notare che le ricette non corrispondevano proprio al piatto indicato, soprattutto per il risotto, ma era comunque buono, molto bene accettato dai bambini delle materne, un po' meno dai più grandi. La rappresentante fa presente di rendersi sempre disponibile per eventuali consigli sui menù, soprattutto regionali e tipici italiani. Ha notato quantità maggiori ed esaustive rispetto al suo precedente monitoraggio, anche se ha raccolto le lamentele del turno delle medie, che afferma di non avere sempre la possibilità di poter ripetere.

Su quest'ultimo punto, tra i vari membri si osservano due dati: ci sono molti bimbi che ripetono più volte e c'è chi dice di non riuscire a ripetere o per mancanza di tempo o perché non gli viene dato. Dal dibattito tra i membri della commissione risultano due posizioni: da un lato si è convinti che le porzioni presentate sono tali da soddisfare i bisogni alimentari dei bambini, avendo fiducia nel lavoro fatto dalla ditta e si ricorda che la forma di calcolo è diversa per le fasce di età che vanno dai 3 ai 13 anni; dall'altro si chiede che venga garantita la possibilità di ripetere, cercando di osservare meglio le dinamiche in atto, visto che è stato possibile verificare che in cucina ci sono contenitori con porzioni aggiuntive e che secondo la ditta si possono ancora ridurre gli sprechi. Si ricorda che in un'ottica educativa e in continuità con lo scorso anno si ripete il primo dopo aver almeno assaggiato il secondo.

La signora Forlanelli chiede di poter affrontare nella prossima riunione i seguenti temi: l'ottimizzazione degli spazi della cucina e la disposizione delle celle frigorifere pensate per un tipo di servizio basato su piatti prepreparati e che in questo momento non risponde alle esigenze attuali di conservazione di prodotti freschi e di valutare una riqualifica della

postazione riservata alla conservazione di frutta e verdura.

## **6. O. del G.: Varie ed eventuali**

Il Preside si fa portavoce di una proposta della signora Sartori che riguarda la possibilità di inviare un'inchiesta alle famiglie sul livello di soddisfazione del servizio mensa. I membri della commissione non condividono la proposta. Negli anni passati di fronte a questo tipo di iniziative la scuola faceva presente che il servizio mensa costituisce un'offerta facoltativa per le famiglie che possono decidere se usufruirne o meno, inoltre, al momento i riscontri positivi sono abbastanza ampi e si continua a lavorare sui punti critici, quando si presentano. Si concorda che vanno ascoltate tutte le voci critiche, anche se isolate e il Preside si occuperà di dare le opportune risposte.

In seguito alle osservazioni delle rappresentanti delle medie, sulla mancanza di tempo per consumare il pasto ed eventualmente di ripetere, sui tempi lunghi di una fila unica, la ditta Ecoarrels proverà a organizzare due zone di servizio in modo da creare due file e provare a garantire un tempo adeguato per tutti, ciò implicherà l'utilizzo di un monitore in più, con la convinzione che l'acquisizione della pratica in questo tipo di servizio accelererà i tempi.

Accanto a questa proposta, però si fa presente che i problemi non sono solo legati ai tempi, perché chi ha fame si siede e mangia, c'è chi si concentra sul cibo solo gli ultimi minuti, non avendo così tempo per terminare. È importante rispettare gli orari dei turni di entrata in mensa. Nei monitoraggi si è sempre constatato che la cucina e i monitori sono pronti e in orario, ma le classi non sempre lo sono.

Il responsabile della Ecoarrels fa presente che il tema del tempo è importante ma non è il principale problema, bisogna tenere in conto le caratteristiche del centro, il funzionamento interno, le famiglie e vedere il cambio come un processo graduale con tempi realistici. Siamo ancora in una fase di osservazione per poter conoscerci, migliorare e lavorare insieme al meglio. Fa riferimento ad uno studio condotto in altre scuole con la partecipazione di un'equipe di bambini, dove sono stati serviti menù più "difficili" di quelli presentati alla scuola italiana (maggiori quantità di pesce e verdure) registrandone l'evoluzione e si è osservato che ci vogliono all'incirca 3 anni per avere l'accettazione di alcuni piatti.

Il signor Caballé conferma un dato già riscontrato durante i monitoraggi, soprattutto a partire dagli ultimi anni delle elementari, e cioè che molti neanche assaggiano e se gli viene chiesto di farlo, la maggior parte delle volte mangiano. Un altro punto riguarda l'atteggiamento nei confronti dei monitori che non sono presenti solo per servire, questo è un altro aspetto sul quale lavorare insieme come comunità scolastica.

La coordinatrice Aina chiede ai membri di valutare la proposta, per il momento per le classi delle elementari, di avere un responsabile di tavolo diverso ogni giorno per ordinare e raccogliere i piatti. Tutti i membri della commissione approvano e condividono questa proposta considerandone il valore educativo e ricordando che era ed è una pratica diffusa in molte scuole anche italiane a partire dalla scuola dell'infanzia.

Il prossimo incontro è previsto per il giorno 16 marzo.