

Relazione conclusiva anno scolastico 2015/16 dei rappresentanti della Commissione Mensa

Cari genitori,

giunti al termine dell'anno scolastico e dei lavori in Commissione Mensa, in qualità di rappresentanti abbiamo sentito l'esigenza di fare un bilancio sull'anno di transizione con l'entrata dell'impresa Ecoarrels.

Si è iniziato a delineare un percorso di lavoro e conoscenza reciproca con l'impresa entrante, consapevoli delle naturali difficoltà legate ai cambiamenti e della necessità di ragionare in termini di cammino da fare insieme, scuola/impresa. Inoltre si sono riprese in esame tutte una serie di problematiche correlate al servizio mensa: problema acustico, soprattutto nella ex-sala musica e influenza che questo ha nel vivere positivamente il momento del pasto (valutazioni intervento tecnico e intervento educativo); possibile influenza e cambio degli arredamenti (tavoli/sedie) per rendere le comunicazioni tra alunni e tra alunni e monitori più fluide e armoniche; attenzione costante ai casi di rapporto difficile con il cibo; il rispetto e il controllo del tempo dei tre diversi turni; le dinamiche di gruppo che influenzano atteggiamenti negativi verso il cibo... questi e altri temi si possono ritrovare nei verbali pubblicati sul sito della scuola.

I monitoraggi effettuati saltuariamente e senza preavviso, gli incontri di commissione e gli scambi con diversi interlocutori ci permettono di fare una serie di valutazioni:

- Buonissimo livello di qualità delle materie prime;
- Menù formulato su quattro settimane, rispettando il più possibile stagionalità e varietà dei piatti presentati;
- Impegno crescente nel formulare un menù che integri elementi della tradizione gastronomica italiana con le linee guida del paese ospitante e la combinazione delle risorse naturali ed economiche;
- Disponibilità di 8 menù (standard, vegetariano, glutine, lattosio, uova, senza carne, senza pesce, basso in colesterolo) e attenzione a differenti casi di allergie;
- News Letter mensile dedicata alla scuola italiana, come strumento di comunicazione e conoscenza per le famiglie, in quanto viene indicato che tipo di pesce è stato servito il mese precedente e viene presentato un fornitore;
- Interventi educativi mirati a migliorare il clima in mensa;
- Attenzione particolare per i bambini del ciclo infantile, con la presenza di più monitori in mensa;
- Prove di doppia fila per servire il turno delle medie/ valutazione di cambi nelle modalità di servire il pasto (vassoio/ piatto) per gli alunni delle medie, al fine di poter avere più tempo e calma per consumare il pasto;
- Disponibilità a trovare soluzioni alle diverse problematiche che si presentino;
- Disponibilità a lavorare sugli aspetti educativi legati all'alimentazione con la proposta di laboratori e attività specifiche e in collaborazione con gli insegnanti;
- Controllo costante dei filtri dell'acqua.

Punti sui quali continuare a lavorare:

- Un menù variegato ed equilibrato;
- Individuare modalità più organizzate e semplici per poter servire il ripasso del menù;
- Nella costruzione dei menù dare un'attenzione particolare, in termini di varietà, alle giornate in cui sono presenti i ragazzi delle scuole medie (considerata la fascia più complessa, sia per le caratteristiche proprie dell'età sia per i livelli di saturazione dopo anni di mensa);
- Revisione dei tempi dei turni;
- Continuare a incrementare interventi educativi per ridurre il rumore in mensa;

- Continuare a monitorare in maniera costante;
- Prevedere interventi sulle tubature d'acqua per avere un rubinetto direttamente in sala pranzo;
- Valutare acquisto di nuovi bicchieri;
- Definire e condividere delle linee guide di comportamento che rendano il momento del pasto un momento di convivio piacevole per tutti e di rispetto delle varie figure professionali coinvolte.

Vogliamo, infine, ricordare che quando si parla di mensa scolastica, non si parla solo di servire dei pasti e che un vero Progetto di Educazione Alimentare può riuscire con la collaborazione e partecipazione dei diversi protagonisti della comunità scolastica: alunni, docenti, famiglia e personale che eroga il servizio mensa. Per questo motivo auspichiamo e sollecitiamo costantemente la Dirigenza, affinché dalla scuola vengano promossi interventi didattici di Educazione Alimentare, come è avvenuto quest'anno per alcune classi.

Aggiungiamo alcuni siti d'interesse sul tema dell'educazione alimentare, che possano aiutare a seguire meglio alcuni dei principi che guidano il percorso intrapreso.

http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pdf

<http://www.cittametropolitana.bo.it/agricoltura/Engine/RAServeFile.php/f/Donegani.pdf>

<http://blog.pappa-mi.it/2013/01/resoconto-convegno-cosa-mangio-scuola-i.html>

Informazioni Generali

Riportiamo alcune delle indicazioni che puntualmente arrivano dalla Dirigenza e dalla Segreteria:

All'inizio dell'anno bisogna far pervenire in segreteria i Certificati di allergie, Intolleranze ..., per fare richieste dei menù speciali.

A partire dalla seconda elementare i bambini iniziano ad usare anche il coltello in metallo, della tipologia consentita nelle mense scolastiche.

Importante comunicare direttamente al Dirigente o ai propri rappresentanti eventuali anomalie o problematiche.

Tutte le informazioni: Verbali, circolari, nome dei componenti della Commissione Mensa si trovano nel sito della scuola <http://www.scuolaitalianabarcellona.com/mensa/>, nelle varie voci che compaiono nel menù.

Questa relazione ha anche la finalità di lasciare una traccia del percorso fin qui svolto a chi a partire dal prossimo anno entrerà a far parte della Commissione Mensa.

Barcellona, 27/06/2016

I rappresentanti dei genitori della Commissione Mensa