

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

C. Setanti 10-12 Barcelona

Verbale della seduta del 16 marzo 2016

Presenti: Dirigente C. Cabria, Direttrice L. Materassi, R. Ruggeri, S. Masucci, A. Calella, D. Caballé Sequera, Aina, Psicopedagogista della Ecoarrels Neus Fernandez.

Assenti: S. Olsaretti, S. Alférez, I. Signorelli, I. Humet, V. Bono, insegnante M. Damiani.

1. Approvazione verbale seduta del 02/12/2015 e 17/02/2016

I verbali vengono approvati all'unanimità dai presenti.

2. Osservazioni sul menù di aprile

La direttrice Materassi, chiede di poter spostare il menù previsto per il giorno festivo del 25 aprile al giorno 11 aprile: maccheroni con salsa di champignon e stufato di tacchino con frutta di stagione. Il giorno 11 era prevista una pasta con i cavoli, i membri della commissione mensa chiedono a David (responsabile Ecoarrels) di proporre il cavolfiore al forno, molte volte ben accettato dai bambini.

Vengono chiesti chiarimenti sulla frittata di fagioli del giorno 18, per capire se si tratta di fagiolini verdi o fagioli; David spiega che è un piatto tipico catalano che prevede utilizzo di fagioli e che si tratterà di una prova o di una proposta da fare una volta all'anno.

La rappresentante dei P5, Calella, si fa portavoce di una lamentala proveniente dalla sua classe relativa alla combinazione di menù con presenza di proteine vegetali e proteine animali e dell'eventuale assenza di carboidrati, chiedendo, quando possibile, di individuare delle alternative. David fa presente che si cerca di abbinare i legumi con dei piatti che sono ben accettati e che le quantità proposte nel piatto di legumi, non sono così eccessive da coprire tutto il fabbisogno nutrizionale, come potrebbe avvenire per il piatto di un adulto, inoltre in generale è presente la patata in uno dei due piatti per equilibrare il fabbisogno di carboidrati.

Il prossimo menù regionale di aprile, sarà della Sicilia, vengono proposti degli spaghetti alla norma con melanzane, bisognerà valutare delle alternative per riuscire a rispettare i tempi di preparazione a disposizione della cucina. A questo proposito la direttrice ricorda che il menù regionale del Lazio era stato molto buono e che c'è stata una svista, nel ripetere un'altra volta la Regione Lazio.

David presenta la proposta dell'ecoburger per il 29 aprile, spiegando che si tratta di un hamburger preparato da loro con carne di provenienza ecologica, verrà presentato come piatto unico, in quanto sarà completo di panino da hamburger, insalata e patatine. In una scuola con dimensioni più piccole questo menù è stato presentato accompagnato da un breve intervento educativo: un gruppo di bambini è stato bendato ed ha assaggiato due hamburger diversi uno del McDonalds e uno fatto da loro, 9 bambini su 10 hanno notato e apprezzato la differenza dei due prodotti, in più si è fatto notare quanto si viene influenzati nelle scelte dagli annunci, si è analizzata la formula delle salse e altri aspetti tutti volti a far piacere il prodotto.

Ai bambini della materna verrà prima data una metà e si aiuterà a suddividerlo e poi verrà servita l'altra metà, ai bambini più grandi verrà presentato intero. Viene chiesto di introdurre anche altre verdure come ad esempio il finocchio.

David informa che a maggio verranno date le fragole del Maresme e le ciliegie del Llobregat.

3. Insonorizzazione della “sala musica” della mensa e progetto contro il rumore

Il preside e la rappr. del gruppo P4 Forlanelli informano sulla valutazione fonometrica effettuata in momenti di picco del rumore nella “sala musica”, durante il momento del pranzo ed è risultato essere sei volte superiore al massimo standard.

È stata fatta una simulazione al computer: per abbattere il riverbero ci vorrebbero un certo numero di cubi fonoassorbenti su struttura dotata di perni chimici per non rovinare l’affresco, questo tipo di intervento riuscirebbe ad abbattere il rumore di 6 volte aiutando a risolvere una parte del problema. Il preventivo è di 14.000 €.

Il Preside è favorevole ad un intervento, ma bisognerebbe sentire il parere della Casa degli Italiani, in quanto proprietaria dell’immobile visto anche che si tratta di una sala con un affresco di prestigio. Successivamente riportare i preventivi in Cassa scolastica per la gestione della parte economica. A questo proposito tutti i membri della Commissione concordano sulla necessità di chiedere altre soluzioni/preventivi e anche la rappr. delle classi IV, Masucci, propone di riportare altri contatti per valutare opzioni differenti. David ricorda l’importanza di lavorare sul Progetto pedagogico e la direttrice concorda sul fatto che si potrebbe iniziare già con l’acquisto del dispositivo del Semaforo da installare nel Comedor e nei corridoi.

La coordinatrice Aina fa presente che la riuscita del progetto educativo dipende da un lavoro collaborativo tra istituzione scolastica, lavoro in classe e lavoro nel comedor, i genitori presenti concordano sul fatto che avere delle linee comuni e condivise porterà più facilmente a dei risultati.

Aina riporta anche la confusione che a volte si crea nel patio, a volte si può giocare a palla, altre volte no, a seconda delle persone responsabili presenti, e si fa riferimento all’importanza di definire un regolamento comune.

Calella chiede che venga dedicato un incontro specifico al tema del regolamento, perché più complesso e perché le varie componenti della scuola lo devono aver ben chiaro prima, considera che è un tema nel quale sarebbe opportuno implicare gli alunni in prima persona e riprendere il tema della formazione dei monitori.

David conferma che per essere accettato e considerato valido dai diversi protagonisti della comunità scolastica, compresi i monitori, deve essere richiesto e proposto dalla Dirigenza.

4. Monitoraggi

In data 4 Marzo 2016, Calella ha effettuato un monitoraggio del menù “escudella”, brodo con pasta o riso; bollito con ceci e verdure, frutta (riporto nel verbale la relazione che avevo fatto dopo il monitoraggio):

“1° turno della materna più seconde elementari (piscina) - I bambini della materna hanno mangiato molto bene, pochissimi casi isolati non mangiano uno dei due piatti. I bambini di P3 fantastici, sia per l’autonomia sia per mangiare tutto nei tempi a disposizione. Nelle seconda elementare buona accettazione, ma con alcune resistenze, tendenza a giocare.

2° turno prime, terze e quarte elementari - Monitori, sala e cucina pronti in orario per servire il secondo turno. Una terza puntuale, una con qualche minuto di ritardo, l’altra terza è arrivata quasi alle 13.20, le quarte sono arrivate alle 13.25 e nonostante il ritardo molti nelle quarte hanno chiesto il bis di pasta in brodo, c’è stata qualche resistenza in più col polpettone, me in generale una buona accettazione, qualcuno si lamenta che il secondo piatto non ha un aspetto invitante.

Il secondo turno, anche se più confuso, è fuori prima delle 13.55.

Non ho potuto monitorare il terzo turno. Ma Aina mi ha consigliato di venire lunedì, martedì o mercoledì perché ci sono più bambini delle medie e si può osservare come sta funzionando la seconda fila. Aina commenta che di solito il venerdì sono tutti più stanchi quindi si nota nel clima generale della mensa, ma

che in generale il primo turno è sempre quello più facile. Mi è stato confermato che i ritardi di arrivo delle classi sono frequenti.

Osservazioni personali: sapore del brodo, del polpettone e delle verdure molto buono, leggermente salato (gusto soggettivo). Pasta scotta, difficile da controllare quest'aspetto con grandi numeri, ma comunque i bis sono tanti. Ho assaggiato più volte l'acqua e a me è sembrata buona, limpida e fresca. I monitori mi hanno confermato che dipende dai giorni.

Domande per David: Che tipo di pasta viene usata? Il fatto che vengano presentati due tipi di formati differenti e qualche chicco di riso, fa parte della ricetta?"

David risponde che viene utilizzata della pasta Castagno di provenienza biologica, che la presenza di pasta più grossa e/o riso sarà stata valutata dal cuoco, per riuscire ad utilizzare dei pacchi di pasta avanzata dal menù di Natale. A molti genitori non è chiaro se il minestrone e il brodo viene servito con pasta o riso, quindi viene chiesto a David di poter inserire una nota sotto il menù mensile con questa informazione.

In data 9 marzo 2016 è stato effettuato un altro monitoraggio da Masucci con una mamma delle quarte, che ha notato una perdita di peso da parte della figlie, visto che non stanno mangiando. Il menù prevedeva: minestrone di verdura, scaloppina di maiale con salsa di mele e cuscus e frutta. La signora è rimasta stupita dell'organizzazione necessaria nel comedor, ha confermato che a volte non riesce a interpretare il menù, infatti non aveva capito che il minestrone fosse con pasta, nel minestrone sono presenti poche verdure. La qualità viene considerata buona, ma le quantità scarse. Come frutta era presente il kiwi ed ha riscontrato molto successo.

Ritorna il problema controverso dei bis e si chiede di valutare delle soluzioni alternative: Aina propone che dopo la settimana Santa venga definito un criterio per ripetere e che con l'autorizzazione del Preside, lei si rende disponibile a passare classe per classe per spiegare il concetto del Menù, dell'equilibrio dei piatti e informare tutti gli alunni del criterio definito per ripetere. I genitori presenti in commissione propongono che ci siano alcuni monitori con il vassoio del bis, presenti nelle due sale. Provare e fare una valutazione nel prossimo incontro.

5. Varie ed eventuali

La rappresentante dei P3 Sebastiani chiede informazioni sulle merende della materna. Attualmente vengono dati: due volte alla settimana yogurt, due volte frutta e un giorno pane e cioccolata. La direttrice e le insegnanti hanno chiesto di spostare lo yogurt del pranzo al pomeriggio, perché più facile da gestire e perché ben gradito dai bambini. Le rappresentanti dell'infanzia chiedono di poter aggiungere qualcosa nei giorni che prevedono frutta a merenda, come due biscotti a testa, David propone del pane tostato al forno.

Gli insegnanti delle elementari hanno inviato un messaggio chiedendo di poter riprendere nel prossimo incontro il tema del riciclaggio dei rifiuti.

Forlanelli ricorda l'importanza di riprendere il tema della conservazione della frutta e dei frigoriferi.

Il prossimo incontro è previsto per il 26 aprile.

La Segretaria verbalizzatrice

Antonella Calella