

COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA DELL'INFANZIA

“M.MONTESSORI” - SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO “E. AMALDI”

C.Setanti 10-12 Barcelona

Seduta del 5 ottobre 2016

Presenti: preside C. Cabria, direttrice L. Materassi, Susana Alferez, Anna Olivella, Vanessa Forlanelli, Montse Framis, Raffaella Ruggero, Valentina Bono, Grazia Lubrano, inseg. Angela Antonia Piccolo, Silvia Masucci, David (responsabile della ditta Ecoarrels)

Assenti: educ. Irene Signorelli

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

Viene approvato il verbale dell'ultimo incontro relativo all'anno scolastico 2015/2016. Inoltre la direttrice Materassi fa presente che, durante i mesi intercorsi dall'ultimo incontro, si è provveduto a realizzare il rubinetto per l'acqua filtrata nella sala del comedor (l'acqua filtrata giunge solamente in sala mensa, mentre in cucina viene erogata acqua potabile semplice, che viene usata per lavare gli alimenti e le stoviglie e per la cottura)

2. O. del G.: Presentazione dei nuovi membri della commissione mensa 2016/2017

In merito si fa presente che risulta ancora vacante il posto di rappresentante dei genitori degli alunni del corso di P3 (scuola dell'infanzia).

3. O. del G.: Approvazione regolamento mensa

Il regolamento, messo a punto, con l'aiuto della ditta Ecoarrels, da alcuni membri della commissione mensa nel mese di giugno, è stato sottoposto all'attenzione dei docenti di primaria durante la prima riunione di interclasse del nuovo anno scolastico. Le norme sono state approvate dai docenti di primaria e dagli educatori della materna mentre al momento manca ancora un riscontro da parte dei docenti della secondari di primo grado (medie).

La ditta Ecoarrels si incaricherà di illustrare il regolamento al personale con la collaborazione della nuova coordinatrice del comedor. Tutti si dicono d'accordo di invitare alla prossima riunione della commissione la nuova coordinatrice e il nuovo dietista .

Prima di procedere all'approvazione definitiva del Regolamento si presenta Montse Framis che solleva alcune perplessità. In particolare i chiarimenti richiesti riguardano il ruolo dei monitores soprattutto in relazione all'impatto nel costo della mensa. Il dirigente spiega che, considerato stipendio che viene percepito dai monitores, pur restando necessaria una formazione adeguata, non si può pretendere una specializzazione particolare né mansioni extra. La direttrice Materassi ricorda inoltre la peculiarità della scuola italiana, che ha particolari esigenze di personale, spazi e tempistiche che sono molto diversi dalle scuole catalane. In particolare i monitores sono chiamati a sopperire laddove il personale scolastico non è presente (patio, sorveglianza...). In virtù di ciò si ribadisce la necessità di un regolamento che serva a raggiungere un equilibrio maggiore nell'ambiente di lavoro e una migliore percezione dei ruoli da parte degli alunni.

A questo punto il regolamento viene approvato all'unanimità.

4. O.del G.: Varie ed eventuali

Viene sollevato il tema delle schede tecniche degli alimenti e della loro accessibilità da parte delle famiglie interessate. Si valuta la possibilità di porle, attraverso un link, nella pagina web della scuola. Tuttavia si fa presente che, oltre ad essere un materiale già preparato dalla ditta, sono a disposizione all'interno dei locali della cucina, per cui se ne può già richiedere la visione qualora sia necessario.

A questo punto David richiede espressamente che anche i genitori mantengano un comportamento adeguato e rispettoso nei confronti del personale della mensa. Fa riferimento ad un episodio increscioso nel quale un genitore ha assunto un atteggiamento minaccioso e intimidatorio nei confronti della coordinatrice dell'anno passato. Le lamentele vanno presentate attraverso i canali istituzionali: in primis comunicando con i propri rappresentanti in commissione e in ultima analisi attraverso il dirigente scolastico, senza cercare scorciatoie e "giustizia privata".

La nuova coordinatrice, Marta, è una psicopedagoga con esperienza nel settore.

Per ciò che riguarda l'elaborazione dei menù, David ricorda la difficoltà di fondere due culture gastronomiche distinte. La difficoltà, in particolare, risiede soprattutto nel soddisfare le richieste delle famiglie italiane (per esempio la pasta servita 3 volte la settimana) con i requisiti imposti dalla Generalitat in tema di refezione scolastica.

Il dirigente solleva il problema dei menù speciali e ci interroga sulla possibilità di togliere l'obbligo della certificazione medica. David risponde che per normativa non si può eludere dalla presentazione di un certificato medico in caso di allergie e intolleranze alimentari.

David ricorda che anche in caso di menù speciali temporanei (per esempio dieta in bianco) bisogna seguire un protocollo preciso (anche per evitare il ricorso a questo espediente da parte di alcune famiglie, che vedono in questa possibilità un pasto alternativo in caso di uno scarso gradimento del menu da parte dei propri figli). Nello specifico si tratta di 3 giorni di dieta in bianco e 5 complessivi di dieta leggera da applicare dalla scuola dell'infanzia fino alle medie.

Susanna Alferez ribadisce che l'ultimo turno (5^a elementare e media) è molto breve. Spesso manca anche la puntualità: i ragazzi sono fatti entrare alle 14,15 e non alle 14,00. Inoltre, rispetto ai ragazzi più grandi, si evidenziano due elementi contrastanti: da un lato una maggiore difficoltà ad assaggiare cibi nuovi e conseguentemente un maggior spreco di cibo, dall'altro una minore quantità e poca possibilità di ripetere una portata da parte di chi ha gradito il piatto.

Infine si concorda sull'assoluta necessità di porre all'ordine del giorno della prossima riunione possibili soluzioni al problema del forte rumore nei locali della mensa.

Si conclude la riunione accordandosi per i monitoraggi di ottobre e si stabilisce la data del prossimo incontro al mercoledì 26 di ottobre.

La Segretaria verbalizzatrice

Valentina Bono