

Notizie da Matilde



Verbale Commissione Mensa di Nonantola Anno sc. 21-22 del 19 Maggio 2022 ore 18.00

Il giorno giovedì 19 Maggio 2022 alle ore 18.00 si è svolta la seconda Commissione Mensa del Comune di Nonantola da remoto su piattaforma Google Meet.

Sono presenti:

- Comune: Dott.ssa Sandra Pivetti (Responsabile Servizi Scolastici), Simona Bortolotti (Referente Servizio Unico Scuola)
- Matilde: Moris Frazzoni (Direttore); Debora Pedretti (Assistente di Direzione) e Simona Ventura (Dietista)
- Tot. 16 persone tra genitori e insegnanti dei vari plessi

Sandra Pivetti dà il benvenuto ai partecipanti, presenta i collaboratori del Comune, di Matilde Ristorazione e richiama l'attenzione all'impegno del Comune di Nonantola sulla perseveranza per il costante mantenimento della Commissione Mensa, essendo uno dei pochi ad essere riuscito ad offrire questo servizio in questo periodo molto difficile. Sottolinea inoltre la grande collaborazione da parte degli insegnanti che hanno instaurato un rapporto diretto con Matilde Ristorazione.

Procede introducendo l'argomento della valutazione del menù della ristorazione scolastica passando la parola a S. Ventura.

S. Ventura comunica che sono rientrate in cucina soltanto 7 schede di valutazione a seguito dell'assaggio effettuato dai genitori sui plessi, in cui non sono emerse grandi problematiche e nel complesso la valutazione era più che discreta.

D. Pedretti presenta i dati complessivi elaborati dalle schede di gradimento inviate sui plessi e compilate dalle insegnanti con il coinvolgimento degli alunni, in cui risultano più graditi alcuni piatti, come pasta al ragù, prosciutto cotto e patate al forno, altri meno graditi come pasta ai broccoli, platessa gratinata al forno e cavolfiore all'olio.

Viene lasciato spazio alle domande dei genitori presenti:

- La signora Vezzelli comunica di aver fatto il giro del centro produzione pasti di S.Agata insieme al signor Ballabeni e di essere stata seguita da D. Pedretti che ha spiegato in modo esauriente tutto il processo di preparazione e distribuzione dei pasti, chiede però un riscontro in merito alle lamentele che continua a ricevere dai genitori di alcuni bambini che non pranzano.

- La signora Olivieri, insegnante e referente della primaria Nascimbeni, informa che le indagini sul gradimento dei piatti vengono compilate in collaborazione con i bambini, indicando il gradimento e anche gli avanzi dei piatti, inoltre specifica che sono veramente pochi i bambini che non mangiano nulla.

S. Pivetti parla della sana alimentazione e dell'educazione nutrizionale che si cerca di fare attraverso la ristorazione scolastica. Il pasto è un importante momento educativo, la fascia d'età coinvolta è molto delicata e ne consegue un grande impatto psicologico sulla crescita, dovuto anche alla diversa accettazione del pasto da parte dei piccoli utenti, con prodotti più o meno graditi in base al grado di scuola.

D. Pedretti spiega le linee guida della ristorazione scolastica e la distribuzione dei nutrienti, principalmente della fonte proteica da dover equilibrare nell'arco della settimana tenendo conto non solo dell'accettazione da parte delle due ASL coinvolte di Modena e Bologna ma anche dei 7 comuni serviti dalla Mensa Matilde.

- Il signor Ballabeni comunica che dopo aver fatto il giro in cucina si è recato presso la scuola primaria Nascimbeni per eseguire l'assaggio del pasto e a suo parere la temperatura non era idonea. Chiede un riscontro alle insegnanti presenti sulla temperatura dei pasti quando i bambini consumano il pasto.

- Le insegnanti Olivieri e Zanellato, referenti rispettivamente delle scuole primarie Nascimbeni e F.lli Cervi rispondono affermando che non hanno riscontrato problemi di temperatura. Aggiungono il loro costante impegno ad invogliare i bambini ad assaggiare sempre le pietanze per evitare che restino a digiuno e sostengono che probabilmente da una certa età in poi probabilmente si stancano, iniziano a cambiare gusto e non gradire più i pasti della mensa.

- Il signor Ballabeni e la signora Vezzelli chiedono di poter distribuire i coltelli in classe per dare modo ai bambini di acquisire autonomia e poterli utilizzare quando necessari. D. Pedretti risponde che Matilde fornisce tutti gli strumenti necessari al consumo del pasto ma il loro utilizzo in classe è legato alla decisione dei singoli insegnanti. S. Pivetti aggiunge che sarà sicuramente richiesto un approfondimento alla dirigenza scolastica in merito all'argomento per valutare la soluzione migliore.

- La signora Venturelli, rappresentante dell'infanzia Don Milani interviene per esprimere la sua opinione in merito al servizio di ristorazione scolastica e sul riscontro positivo da parte dei genitori.

- Il signor Lazzari chiede se le schede di valutazione legate all'assaggio dei genitori sui plessi erano soltanto 7, poichè alla primaria Nascimbeni dovevano risultarne almeno 10. D. Pedretti risponde che verranno

Notizie da Matilde



no condotte le opportune verifiche sui plessi per capire se qualche scheda per errore non è stata inoltrata alla cucina. Anticipa inoltre, che dal prossimo anno le schede di valutazione potranno essere compilate online su apposito modulo, evitando problematiche legate alla perdita di dati e auspicando ad un monitoraggio più efficace sul gradimento dei menù e dei piatti proposti.

- Il signor Zecchini chiede se questa scheda online sarà disponibile per tutti o uguale a questa cartacea tenendo conto dei membri partecipanti alle commissioni mensa, altrimenti potrebbe essere perso il lavoro fatto in questi anni di informazione e formazione e i risultati potrebbero essere fuorvianti. S. Bortolotti propone l'utilizzo di credenziali per l'accesso al servizio di valutazione, rilasciate tenendo conto di determinati criteri. D. Pedretti risponde che al momento è ancora tutto in fase di studio.

- La signora Perrotta, genitore della primaria Nascimbeni, interviene sottolineando che a suo parere le problematiche sollevate nel corso dell'anno in realtà non hanno trovato un riscontro e che si è sentita poco utile come rappresentante non riscontrando modifiche risolutive.

- La signora Vezzelli conferma che, a suo parere, le difficoltà sollevate a Matilde durante il sopralluogo non hanno ricevuto una reale risposta, in termini di miglioramento sulla qualità della frutta e del pane, la varietà dei menù e la temperatura dei pasti.

- S. Pivetti rammaricata dall'apprensione di tale malcontento, tenutosi in sede di commissione mensa conclusiva dell'anno scolastico, chiede il monitoraggio e la risoluzione in merito alla temperatura dei pasti che deve risultare adeguata e l'aggiornamento costante, con coinvolgimento attivo dei genitori rappresentanti, sulla qualità di pane e frutta.

- La signora Tentori, genitore della primaria Nascimbeni, chiede se realmente i piatti vengono sporzionati e posti sul carrello almeno 5 minuti prima di essere serviti ai bambini, come riferisce suo figlio e avendolo verificato in prima persona nel momento dell'assaggio.

- L'insegnante Olivieri risponde che non si verificano mai episodi di attesa superiore al minuto dei bambini in fila per il pasto e che la temperatura risulta sempre adeguata. D. Pedretti aggiunge che eseguirà le opportune verifiche sui plessi per confermare la corretta procedura, dato che le indicazioni del servizio non contemplano tale modo di sporzionamento dei piatti. Anticipa inoltre, che verrà proposta sulla scuola primaria la "Piadina con prosciutto cotto e insalata" come piatto unico, per poi valutare il gradimento di questo nuovo piatto e la possibilità dell'inserimento nel menù quando dovrà essere revisionato.

Si conclude con i saluti e la volontà di ripartire con un nuovo anno scolastico ricco di progetti legati all'educazione alimentare e all'insegna della collaborazione tra genitori, insegnanti e Matilde Ristorazione.

I lavori si chiudono alle 19:50