

Notizie da Matilde



Commissione Mensa S. Giovanni in Persiceto anno sc. 21-22 del 20 Gennaio 2022

Il giorno venerdì 20 Gennaio ore 17.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di S. Giovanni in Persiceto da remoto su piattaforma Google Meet.

Sono presenti:

- Comune: Silvia Mangiaracina (Responsabile Uffici Scolastici)
- Matilde: Moris Frazzoni (Direttore), Debora Pedretti (Assistente di Direzione), Eleonora Neri (Dietista Responsabile del Servizio Dietetico), Maia Beregoi (Dietista tirocinante per Matilde Ristorazione)
- Scuola: Annamaria Ognissanti (referente mensa), Ioele Laura Fulvia (referente insegnanti) Mariangela Buanne (referente inf. Cappuccini Succursale) Domenico Cerabona (docente Garagnani), Viviana Cosentino (Ins. Prim. Quaquarelli)
- Rappresentanti genitori: Alessandro Rottino, Linda Gasperini altri 10 Genitori circa.

La Dott.ssa Mangiaracina apre l'incontro e dà la parola ai rappresentanti dei genitori e ai docenti.

Prende la parola il docente D. Cerabona delle Garagnani, il quale inizia specificando che è la prima volta che usufruiscono del servizio di refezione Matilde e sono soddisfatti. Le uniche segnalazioni che emergono riguardano le puree di frutta, che i bambini non gradiscono, e la frutta che non sempre arriva integra, anche se si tratta di eventi rari. Infine chiede se è possibile sostituire la pasta in bianco del lunedì perché si ripete spesso quando pranzano loro (modulo con presenza al pasto lunedì e mercoledì).

- Risponde D. Pedretti spiegando che la purea non si può eliminare del tutto in quanto è un prodotto facilmente fruibile in caso di emergenza oppure al rientro dalle vacanze. In questo periodo di emergenza sanitaria Covid-19 a causa della scarsa manipolazione della frutta a scuola da parte degli insegnanti la varietà è diminuita e la purea rappresenta una valida alternativa per garantire un pò di variabilità. Inoltre specifica che l'alternativa alla frutta del mattino come da Linee Guida è prevista 1 volta al mese, con la fornitura di prodotti secchi. Infine per quanto riguarda la pasta in bianco, spiega che è presente come da Linee Guida 1 volta a settimana, e sottolinea che sostituisce alcuni pasti (brodi) non forniti sulle scuole primarie a causa dell'emergenza sanitaria.

La signora Linda Gasperini chiede chiarimenti per quanto riguarda la pasta in bianco, che risulta scondita e chiede conferma sull'eliminazione delle zuppe cremose dal menù della scuola primaria.

- Risponde D. Pedretti confermando che le zuppe non sono più presenti nel menù delle primarie da quando è iniziata l'emergenza sanitaria Covid perché utilizzando piatti tris-comparto la gestione risulta difficile. Per quanto riguarda la pasta in bianco, specifica che in cucina la pasta viene sgranata con l'olio di semi, sulle scuole sono le addette che aggiungono acqua di cottura e altro olio d'oliva prima di servire il pasto. Il formaggio (parmigiano) invece, viene servito con delle formaggiere ai bimbi che lo desiderano. Se la pasta dovesse risultare scondita è quindi possibile richiedere direttamente alle addette l'ulteriore condimento quando necessario.

La signora Viviana Cosentino, mamma e referente della segreteria della Primaria Quaquarelli, interviene per confermare che anche loro utilizzano le formaggiere per la pasta in bianco, ma l'olio non è presente sui carrelli nel caso si voglia chiedere di aggiungerlo. Inoltre ci sono critiche di genitori per i bimbi che consumano il pasto nell'ala San Francesco, in merito alle porzioni ridotte e alla temperatura del pasto, fredda e non adeguata. Chiede inoltre delucidazioni riguardo l'utilizzo delle caraffe per l'acqua e se esiste ancora il bis del pane.

- Risponde D. Pedretti spiegando che l'utilizzo delle borracce è una conseguenza del Covid, in modo da evitare contaminazioni e troppi spostamenti dei bambini. Gli anni precedenti si usava una caraffa per ogni classe a disposizione dei bimbi che potevano servirsi da soli, anche a scopo educativo. Adesso anche a causa del tempo limitato per il servizio e la rotazione su turni delle classi non è più possibile offrire questa possibilità. Per quanto riguarda il plesso San Francesco, il pasto è possibile che arrivi freddo perché il tempo che intercorre tra l'arrivo dei pasti e lo scodellamento è maggiore in base collocazione delle classi. Invece riguardo la quantità ridotta, viene spiegato che si lavora sulle previsioni in base alle presenze dei giorni precedenti; quindi a volte arriva la quantità per il fabbisogno preciso e altre volte arriva più abbondante per assenze o previsioni in eccesso. Il problema del plesso San Francesco è la presenza di soltanto 2 classi, quindi arriva il fabbisogno preciso per i bambini e non in eccesso. Infine riguardo il bis del pane, si precisa che non esiste il bis in generale, perché non previsto da Linee Guida, in passato il pane arrivava in eccesso per previsioni eccessive o eventuali assenze non previste.

Notizie da Matilde



Interviene nuovamente la signora L. Gasperini per richiedere una diversificazione della tipologia di pane, dato che attualmente ricevono sempre il barillino, il quale a loro parere è difficile da masticare, in particolare modo per i bimbi piccoli poiché risulta duro e non fresco. La segnalazione viene da parte dell'insegnante Elena Bongiovanni. Conclude dicendo che la qualità del pane in generale è peggiorata.

- D. Pedretti risponde che il pane ad inizio anno viene fornito con rotazione mensile (barillino, rosetta e tartarughe), successivamente in base alle richieste degli insegnanti viene fornita la sola tipologia di pane preferita. Il fornitore non è cambiato e in caso di segnalazioni da parte degli insegnanti o referenti, viene compilata la non conformità e vengono eseguite le opportune verifiche.

- Interviene anche E. Neri, specificando che in caso di problematiche e segnalazioni si può contattare direttamente Matilde Ristorazione sia telefonicamente che tramite e-mail.

Interviene la signora Maria Delcuratolo, che chiede l'anno dell'ultima revisione del menù, riferendo alcune perplessità dei genitori riguardo la quantità di proteine proposte ai bimbi dei nidi e delle scuole d'infanzia, ad esempio zuppa di legumi con frittata e latte con biscotti a merenda.

- Risponde E. Neri, specificando che il menù è stato revisionato quest'anno scolastico 2021-2022. La quantità delle proteine è adeguata per età, tenendo conto sia del quantitativo giornaliero che settimanale. Le Linee Guida di riferimento sono i LARN 2014 e i CREA 2018.

La signora Monica Capponcelli chiede, se possibile, la sostituzione di un piatto a base di carne con uno a base di legumi, poiché a suo parere sono scarsamente presenti i legumi nel menù. Propone ad esempio una pasta al ragù di lenticchie o pasta con legumi.

- Risponde E. Neri chiarendo che i legumi sono un alimento poco gradito dai bimbi nonostante le prove fatte in passato per introdurli nel menù. Specifica inoltre che nel menù sono presenti almeno una volta alla settimana come da indicazione nelle Linee Guida di riferimento.

L'addetta Annarosa interviene in merito alle segnalazioni sul pane e riferisce che lei all'infanzia Decima non ha ricevuto nessuna lamentela, non ha invece informazioni per quanto riguarda la primaria.

La signora Mariangela Buanne, referente dell'Infanzia Cappuccini Succursale, interviene dicendo che prima arrivava una tipologia di pane semi integrale che i bimbi iniziavano ad apprezzare, poi non è più arrivata e nonostante la segnalazione all'addetta non è cambiato nulla. Riferisce poi una problematica riguardo le alternative di secondo per le diete etico religiose, i bimbi non gradiscono legumi o formaggi preparati con queste modalità poiché non abituati. Richiede, se possibile, sperimentare con delle preparazioni ai legumi in forma diversa come delle polpette o burger. Conferma inoltre la presenza delle formaggiere al nido, molto gradite, e le richiede anche per l'infanzia, attualmente sprovvista. Conclude facendo un appunto sulle porzioni scarse negli ultimi anni, anche se immagina sia correlata alla situazione dell'emergenza Covid.

- Risponde D. Pedretti accogliendo la richiesta delle formaggiere anche all'infanzia Cappuccini. Per quanto riguarda il pane, verrà fatta una verifica per capire se è dipeso dal fornaio o da una scelta della scuola. Riguardo alle porzioni scarse dipende dalle previsioni sui giorni precedenti oppure da un problema di pesatura, però per poter intervenire bisogna segnalarlo tempestivamente, altrimenti risulta difficile verificare la causa del problema.

Interviene il rappresentante genitori delle Romagnoli, il signor Alessandro Rottino, specificando che non si discute sul gusto o sull'operato dell'azienda, ma si sono verificate delle sviste che non dovrebbero capitare, ad esempio il bimbo con dieta ad esclusione dell'uovo che aveva ricevuto la frittata da menù con conseguente fuoriuscita di bolle sulla pelle e risposta sbrigativa da parte dell'addetta. Inoltre richiede che i bambini a dieta abbiano gli stessi alimenti degli altri per non farli sentire diversi. Condivide inoltre il discorso del pane, prima era di maggior qualità. Infine richiama l'attenzione su una proposta fatta già in passato sull'introduzione nel menù del veg-burger.

- Risponde D. Pedretti chiarendo il problema del bimbo che a Natale non aveva ricevuto il pandoro: a causa di un cambio gestionale e forse un mancato aggiornamento delle note per il bambino in oggetto era stato fornito un prodotto alternativo con esclusione di un allergene che poteva invece consumare, questo però determina piuttosto un'eccessiva attenzione nei confronti del bimbo e non negligenza. Per quanto riguarda il bimbo a dieta con esclusione dell'uovo è stato un errore di somministrazione da parte dell'addetta che ha invertito le vaschette di due bimbi con nomi simili. Sottolinea però che parlando con la mamma, non erano emerse problematiche di salute, non era stata riferita nessuna reazione allergica come invece sostiene il signor Rottino. Ringrazia per la segnalazione, specificando che quando si verificano questi errori si interviene tempestivamente di persona sul plesso facendo formazione alle addette per evitare che si verifichi nuovamente. Infine per quanto riguarda la proposta dei veg-burger il cuoco valuterà cosa è possibile fare.

Interviene la signora L. Gasperini in merito alla sanificazione lamentandosi del fatto che l'ambiente non viene disinfettato bene tra un turno e l'altro, viene infatti eseguita una pulizia dei tavoli ma non viene

Notizie da Matilde



spazzato il pavimento. Chiede se è possibile avere un'altra addetta perché in soli 25 minuti non c'è la possibilità di seguire anche i bambini qualora avessero necessità.

- Risponde D. Pedretti confermando che le addette puliscono solo i tavoli tra un turno e l'altro e non spazzano se non necessario.

- Interviene M. Frazzoni, facendo presente che Decima, avendo il refettorio, è agevolata rispetto ad altre scuole e spiega che aggiungere un'altra addetta non cambierebbe la situazione in quanto il problema non è la mancanza di personale ma la mancanza di tempo dovuto all'orario scolastico e la pausa ristretta per il pranzo.

Interviene nuovamente M. Buanne, per chiedere delucidazioni riguardo la pasta in bianco fornita a parte quando nel menù è previsto un piatto unico come la pasta pasticciata, in quanto è poca per poter accontentare tutti i bimbi che non gradiscono il piatto unico. I bimbi che non consumano il pasto e la frutta delle merende restano a digiuno in quelle giornate e questo preoccupa i genitori.

- Risponde D. Pedretti per chiarire che la pasta in bianco fornita a parte rappresenta un'alternativa solo in caso di estrema necessità ed è poca proprio perché non è prevista. Per andare in contro a questa problematica si è proposto alle scuole di far richiedere ai genitori il pasto in bianco nelle giornate in cui è presente il piatto unico.

- Interviene inoltre E. Neri, specificando che l'AUSL incentiva molto l'inserimento dei piatti unici, i quali dovrebbero essere presenti 1 volta a settimana. Nel menù di Matilde sono presenti solo 2 volte su 5 settimane, altre 2 volte è presente il cous cous con le polpette di carne o pesce e piselli che anche se non rappresenta un piatto unico viene considerato tale.

La rappresentante del Nido Cappuccini, la signora Francesca Biancani, esprime un alto grado di soddisfazione, unica perplessità emersa da un solo genitore riguarda l'appetibilità della verdura cruda, dei fagiolini e del cavolfiore all'olio.

- Risponde D. Pedretti chiarendo che le verdure crude non possono essere eliminate dal menù, ma ai nidi per chi lo desidera c'è la possibilità di richiedere delle porzioni di verdura cotta da usare come alternativa. I fagiolini effettivamente non sono di buona qualità e si provvederà a cambiarli se sarà possibile; per i cavolfiori non sono arrivate segnalazioni.

La signora Debora Cocchi chiede se è possibile avere il bis, visto che prima del Covid era consentito.

- Risponde D. Pedretti chiarendo che il bis non è previsto da Linee Guida, nonostante questo si è cercato di accontentare ugualmente i bambini dando indicazioni alle addette di servire inizialmente una porzione inferiore e con il bis completare l'intero fabbisogno. Tramite la referente Covid della primaria Gandolfi è emerso che soltanto in quella scuola non c'è la possibilità di fornire il bis.

Infine la signora S. Marino chiede se è attivo un servizio di redistribuzione del cibo non scodellato presso enti benefiche

- Risponde D. Pedretti spiegando che il cibo sulle scuole non può essere recuperato, ad eccezione di pane e frutta. Invece il cibo avanzato in cucina viene abbattuto e donato ad enti benefiche.

Conclude Silvia Mangiaracina ringraziando tutti e ricordando che la prossima commissione potrebbe svolgersi ad aprile.

La commissione si conclude alle 19:20