



Verbale Commissione Mensa di Sala Bolognese anno sc. 18-19 dell'11 marzo 2019 ore 18.30.

Il giorno lunedì 11 marzo 2019 alle ore 18.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Sala Bolognese. Sono presenti:

- Comune: Fiorenza Canelli (Responsabile Uffici Scolastici); Elisabetta Marrano (ufficio scuola del Comune); Eleonora Lambertini (referente Coop Dolce);
- Sindaco Emanuele Bassi;
- Matilde Ristorazione: Marco Monti (Direttore); Moris Frazzoni (Assistente alla Direzione), Debora Pedretti e Eleonora Neri (Dietiste)
- Sono inoltre presenti genitori e insegnanti dei vari plessi per un totale di circa 20 presenze.

Dott.ssa Canelli: introduce la Commissione e procede alla presentazione di tutti gli intervenuti.

Sindaco: parla dell'importanza della mensa scolastica come momento educativo; Matilde Ristorazione da diversi anni ormai opera nel settore della Ristorazione e fornisce i pasti alle Scuole dei Comuni delle Terre d'Acqua. Si tratta quindi ormai di un lungo percorso di crescita e condivisione con i Comuni: il Comune di Sala ha riscontrato un crescendo nella qualità e nel servizio ed un costante miglioramento.

Dott.ssa Canelli: spiega ai presenti anche la funzione della Commissione sovracomunale, spiegandone le funzioni e i compiti, tra i quali quello principale è riassumere tutte le segnalazioni e le informazioni raccolte durante gli incontri delle varie Commissioni Mensa e fornisce alcune delucidazioni sulla possibilità di intervento da parte dei genitori referenti mensa (un genitore per ogni Comune).

Genitore della Scuola Primaria di Osteria Nuova: chiede informazioni sulle porzioni della pasta e sulla possibilità di fare il bis.

Dott.ssa Pedretti: fornisce una dettagliata spiegazione sulle grammature e le regole stabilite dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica per i vari ordini di Scuole; spiega che le addette allo sporzionamento che lavorano nei vari refettori hanno indicazioni di servire una porzione non abbondante, in modo tale che i bambini che solitamente ne mangiano poca non lascino il cibo nel piatto (che andrebbe così sprecato), e chi invece ha più appetito abbia modo di fare un ripasso.

Alcuni genitori segnalano il problema che si presenta spesso quando il menù propone il Piatto Unico (che non prevede il secondo) quando questo non piace ad alcuni bambini. In particolare lamentano la scarsità della porzione di mozzarella quanto ci sono i passatelli in brodo.

Dott.ssa Pedretti: spiega che i Passatelli sono stati considerati dall'ASL un piatto unico perché ricco sia di carboidrati che di proteine, pertanto ha concesso di poter somministrare solo mezza porzione di formaggio leggero, (ricotta per Nidi e Infanzie e mozzarella per le Primarie).

Viene segnalato che non sono piaciute le farfalle con la salsa ai broccoli.

Moris Frazzoni: spiega che a seguito di diverse segnalazioni da parte di molte Scuole di tutti i Comuni, relative alla eccessiva presenza di pasta al pomodoro, si è cercato di sostituirla con alcune nuove ricette, come appunto, fra le altre, la salsa ai broccoli.

Alcune segnalazioni riguardano il cous cous con i piselli al pomodoro, questi ultimi non graditi dalla stragrande maggioranza in tutte le scuole.

Dott.ssa Pedretti: spiega che è stata fatta questa scelta per cercare di incentivare il consumo dei legumi, ma visto il risultato, verrà discussa la possibilità di modificare questo abbinamento in sede di Commissione Sovracomunale, proponendo quindi la salsa di pomodoro separata dai piselli.

Un genitore della Primaria Padulle riferisce che ci sono alcuni abbinamenti di primo e secondo non graditi.

Dott.ssa Pedretti: spiega che le regole delle Linee Guida prevedono che il primo e il secondo con contorno debbano avere una composizione di nutrienti bilanciata: per questo motivo ad esempio un primo condito con una salsa ricca in proteine deve necessariamente essere seguito da un secondo povero di proteine animali.

Moris Frazzoni: illustra ai presenti i piatti nuovi che sono stati introdotti nel menù invernale (zuppa di ceci, risotto di pesce, pasta al pesto di spinaci, pasta con salsa ai broccoli).

Si segnala che la pasta in bianco piace molto, è un primo molto semplice e per questo gradito soprattutto dai bambini più piccoli; a questo proposito Moris Frazzoni spiega che in passato era presente una volta la settimana, poi a seguito di segnalazioni provenienti dalla maggioranza dei plessi la frequenza è stata diminuita a una sola volta al mese. Si valuterà di proporla più spesso in sede di Commissione Sovracomunale.

Vengono fatte alcune segnalazioni che riguardano la frutta, in particolare le arance ed il kiwi; La dott.ssa Pedretti consiglia di tagliare a spicchi le arance; inoltre, quando il kiwi è stato consegnato troppo indietro con la maturazione, è stato necessario sostituirlo con puree di frutta.

Moris Frazzoni: sottolinea l'importanza delle segnalazioni tempestive di qualunque problema da parte delle scuole direttamente a Matilde, in modo tale che si possa intervenire nel più breve tempo possibile.

Viene segnalato che il pane è molto migliorato negli ultimi tempi: Moris Frazzoni spiega infatti che dopo alcuni fornitori che non si erano rivelati adeguati, quello attuale sembra essere quello più soddisfacente.

Un'insegnante della Scuola primaria di Osteria Nuova fa presente che nella giornata in cui sono stati proposti gli straccetti di pollo al limone (come variante alle scaloppine al limone) questi erano scarsi; così anche l'arrosto di maiale al rosmarino.

Dott.ssa Pedretti: spiega le grammature dei piatti secondo le indicazioni dell'ASL; inoltre quando un piatto è molto



gradito (come ad esempio straccetti e arrosto) solitamente va finito e per questo si ha l'impressione che la quantità sia scarsa. La Dott.ssa Pedretti a questo proposito osserva che spesso alcuni genitori a casa tendono ad accontentare i bambini con quello che più piace a loro, mettendo in secondo piano le regole della sana e corretta alimentazione: secondo gli studi del Progetto "Okkio alla salute" (un sistema di sorveglianza nazionale che riguarda i bambini della Scuola Primaria, promosso dal Ministero della Salute) ha rilevato che 3 bambini su 10 sono risultati sovrappeso/obesi, un dato decisamente preoccupante. L'obesità infantile comporta rischi sia a breve che a lungo termine: diabete di tipo 2 e ipertensione, che di norma compaiono in età adulta, purtroppo sono già presenti in alcuni bambini in età scolare. La mensa scolastica riveste l'importante compito di prevenzione di queste patologie. Sarebbe molto importante anche diffondere le norme della sana e corretta alimentazione sia nelle scuole che presso le famiglie.

Alcuni genitori chiedono informazioni sulle schede di rilevazione del pasto.

Moris Frazzoni: risponde che c'è stata una buona collaborazione da parte degli insegnanti nella compilazione delle schede, che rappresentano uno strumento molto importante per ottenere un feed back concreto sull'andamento del pasto scolastico sotto tutti i punti di vista.

Altri genitori non sono a conoscenza di questo sistema di rilevazione da parte di Matilde e vengono quindi messi al corrente.

Viene affrontato il tema della frutta come merenda: già da parecchio tempo è stato condiviso per le scuole primarie un importante progetto volto a favorire il consumo della frutta da parte di tutti: è stato infatti deciso di far consumare la frutta che accompagna il pasto, come merenda di metà mattina invece che a fine pasto.

Un'insegnante della Scuola Primaria Osteria Nuova sottolinea l'importanza di questo progetto, che deve essere senz'altro mantenuto, anche se si è riscontrata una certa difficoltà nel coinvolgere i genitori, che tenderebbero a fornire merende più sostanziose ai bambini. In ogni modo nella Scuola viene tenuta una scorta di crackers per i bambini che non riescono a mangiare la frutta. Inoltre bisogna considerare il fatto che se i bambini consumano una merenda abbondante logicamente all'ora di pranzo poi hanno poco appetito. Anche il personale docente dovrebbe essere maggiormente coinvolto in questo progetto.

Alcuni genitori sono interessati a recarsi nelle scuole per effettuare gli assaggi e la relativa compilazione delle schede di gradimento. La Dott.ssa Pedretti spiega la regolamentazione e le norme per l'accesso ai refettori.

Emerge che alcuni genitori non sono ancora a conoscenza del fatto che Matilde ha un sito Internet e che esiste anche una APP da scaricare sul telefono. A questo proposito è stata ipotizzata la realizzazione di un **SEGNALIBRO** da distribuire ai bambini, recante appunto l'indicazione del sito di Matilde e dell'APP.

Moris Frazzoni infine informa i presenti che a seguito di richieste fatte dai genitori nel corso di varie Commissioni Mensa, è stato predisposto, a cura del Servizio Dietetico di Matilde, un "Menù serale", con indicazioni di base su quello che potrebbe essere il pasto serale, in relazione a quello che i bambini hanno già mangiato a pranzo. Al momento è stato elaborato un menù invernale che è stato sottoposto all'Ausl per un parere informale, dopodiché verrà inserito sul sito di Matilde.

La Commissione si conclude alle ore 20.00.