

## VERBALE COMMISSIONE

Incontro del **16 Febbraio 2024** dalle ore **18:00** alle ore **20:00**

**PRESENTI** : Licia Caprara responsabile dei Servizi Area alla Persona del Comune di S.Agata, Paola Rossetti referente dell'Ufficio scuola del Comune di S.Agata, Debora Pedretti, Assistente di Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione - Eleonora Neri, dietista di Matilde Ristorazione - Luana Capponcelli, gestione personale/assistenza clienti Matilde Ristorazione – Rappresentanza genitori Nido Vita Nuova, Infanzia Pizzi, Primaria Trombelli e Primaria Serrazanetti – Loretta Malavasi, Referente Mensa Infanzia Pizzi – Norma Cattabriga, Referente Mensa Primaria Trombelli e Serrazanetti - Loretta Trazzi, Collaboratrice Nido Vita Nuova.

### O. d. g

1. Elezione fra i rappresentanti dei genitori di un Presidente della Commissione servizi scolastici
2. Presentazione del menù relativo alla refezione scolastica, da parte della dietista di Matilde Ristorazione, in relazione alle Linee Guida Regionali e Nazionali
3. Varie ed eventuali

Apri l'incontro la Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune di Sant'Agata Bolognese, Paola Rossetti iniziando con il giro di presentazione di tutti i membri presenti alla commissione, elencando in seguito quelli che sono i compiti della Commissione mensa e come funziona la modalità per gli assaggi che possono essere fatti sulle scuole per la valutazione del gradimento del menù scolastico, aggiungendo che una volta compilata la scheda di valutazione, il genitore deve fornire la scheda compilata al comune che poi girerà a sua volta a Matilde.

Debora Pedretti aggiunge che, normalmente i genitori non devono avvisare quando si recano a svolgere gli assaggi, ma nel caso in cui il pasto che vogliono assaggiare sia quello di un bambino a dieta, è necessario richiedere a Matilde un'altra porzione.

Viene eletto il Presidente Commissione Servizi Scolastici, **ELISA MIGNINI** (genitore classe 3° scuola Primaria Serrazanetti).

La dietista di Matilde, Neri Eleonora, inizia la presentazione delle "Pillole di Alimentazione", un documento ricco e dettagliato inerente la Ristorazione scolastica che illustra le linee guida nazionali e regionali per la composizione dei menù e altre nozioni importanti riguardanti la promozione di corretti stili di vita. La presentazione è consultabile anche sul sito di Matilde Ristorazione al [seguente link](#).

Durante la presentazione dei progetti, l'insegnante e referente mensa Norma Cattabriga, solleva criticità sulle modalità di comunicazione tra segreteria e insegnanti in merito ai progetti in quanto non ci sono particolari adesioni (ad oggi nessuna da parte del comune).

Il genitore presidente della commissione mensa chiede come vengono gestiti i risultati delle schede di valutazione che riceve Matilde.

Debora Pedretti risponde che durante la seconda commissione mensa che si svolgerà probabilmente il **16 Aprile 2024 alle ore 18.00** presso la Cucina di Matilde Ristorazione (via S. Pertini, 2 Sant'Agata Bolognese) solitamente vengono illustrati i risultati provenienti dalle schede di valutazione compilate sia dai genitori che dagli insegnanti. Invita inoltre a parteciparvi con l'obiettivo di mostrare il lavoro quotidiano degli operatori della cucina nella preparazione dei pasti, conoscere gli alimenti utilizzati nella preparazione e assaggiare un pasto prodotto durante la riunione.

Un genitore di un'utente a dieta (classe 3 Primaria Serrazanetti) chiede se Matilde ha riscontri in merito alle eccedenze non servite sui plessi e nella materia prima dei prodotti quanto prodotto biologico c'è rispetto al prodotto convenzionale.

Debora Pedretti risponde in merito alle eccedenze che vengono gestite dalle nostre addette tramite moduli e poi catalogati e archiviati in file appositi. In merito ai prodotti biologici elenca, insieme all'aiuto di Eleonora Neri, tutti i prodotti biologici e convenzionali utilizzati da Matilde Ristorazione.

L'insegnante referente mensa Norma Cattabriga fa presente che la polenta fornita lunedì 29 gennaio si presentava soda e non particolarmente gradita dalla maggior parte di utenti.

Debora Pedretti risponde che abbiamo ricevuto alcune segnalazioni in merito alla polenta non gradita e che è presente in menù una volta nell'arco dell'anno scolastico in quanto essendo Matilde una ristorazione collettiva legata alla tradizione, ritiene opportuno mantenere la ricetta nel menù.

Un genitore rappresentante dell'Infanzia Pizzi chiede se la purea va bene anche per l'utente celiaco chiedendo inoltre se anche per quest'anno è prevista la giornata "senza glutine".

Eleonora Neri risponde che la purea è indicata anche per la dieta del celiaco e che sicuramente si svolgerà anche quest'anno la giornata dedicata alla celiachia con fornitura di pasto no glutine per tutti gli utenti iscritti a mensa, ma che non abbiamo ancora la data precisa.

Un genitore rappresentante sezione 2B Primaria Trombelli segnala lamentele in merito al tipo di pane che ultimamente sembra schiacciato e non particolarmente gradito dai bambini.

Debora Pedretti spiega come funziona la turnazione del pane e i 3 formati esistenti, facendo presente che è possibile cambiare la tipologia di pane e/o avere maggiore turnazione anche nel corso dell'anno scolastico.

Il genitore eletto presidente della commissione mensa chiede se Matilde ha mai considerato l'ipotesi di utilizzare carne Halal.

Debora Pedretti risponde che per ora non è mai stata presa in considerazione l'ipotesi ma che si riserva di chiedere informazioni in merito alla proposta.

Sempre il genitore rappresentante della sezione 2B presso Trombelli chiede la possibilità di variare e aumentare la varietà di verdura proposta in menù magari aggiungendo insalata con solo finocchi.

Debora Pedretti risponde che si può valutare di inserire nel menù questo tipo di contorno.

Loretta Malavasi insegnante e referente mensa dell'Infanzia Pizzi segnala che il pesce olio e limone presente nel menù del giorno era immangiabile, insapore, con sapore di metallo. Chiede inoltre la possibilità di fornire il gelato più di una volta nel periodo estivo.

Debora Pedretti risponde che abbiamo ricevuto qualche altra segnalazione in merito al pesce servito nella giornata, che stiamo cambiando e provando alcune nuove referenze di pesce che deve però mantenere le caratteristiche da noi richieste (formato, deliscato etc) con la speranza di raggiungere l'obiettivo finale, quello di servire un articolo conforme e qualitativamente idoneo alla somministrazione. Per quanto riguarda la fornitura del gelato invece abbiamo effettivamente constatato che nell'anno precedente è stato somministrato una sola volta.

Un genitore rappresentante di classe fa presente l'ipotesi di poter tornare con la somministrazione della frutta del mattino nelle sezioni (la frutta del mattino viene somministrata dopo il pasto) facendo riferimento al "paniere della merenda" (progetto cominciato l'anno precedente in cui sono state identificati 2 giorni nell'arco della settimana in cui sarebbe consigliato portare a scuola una merenda sana)

Per la frutta al mattino, Paola Rossetti risponde che il progetto è stato portato avanti per molti anni e il Comune si accollava la spesa della frutta dei bambini non iscritti a pranzo, ma poi si è concluso perché diventava complicata la somministrazione nelle classi in quanto il personale ATA non riusciva a dare collaborazione per la distribuzione; inoltre era stato fatto un sondaggio dall'ex dirigente nel quale era emerso che anche le insegnanti preferivano non dare sempre la frutta al mattino, ma variare. Lo scorso anno è partito il progetto che è stato ripreso anche quest'anno dalla nuova dirigente.

Un genitore rappresentante si oppone dicendo che lei preferisce la modalità in atto in quanto libera di fornire una merenda più varia per il proprio figlio certa che venga mangiata.

La riunione si conclude alle **ore 20.00**.