

# VERBALE COMMISSIONE SERVIZI SCOLASTICI

Incontro del **7 febbraio 2023** in modalità **on line** dalle ore 18:00 alle ore 19:30

**PRESENTI** : Antonella Cardone, Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune di Calderara di Reno, Giampiero Falzone, Sindaco del Comune di Calderara di Reno, Moris Frazzoni e Debora Pedretti - Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione, Eleonora Neri e Sara Vezzali , dietiste di Matilde Ristorazione, Filomena Passaseo insegnante referente della Scuola primaria Rodari Selene Spinelli educatrice e Lucia Caradonna collaboratrice del Nido Mimosa e una rappresentanza di genitori di Nido, Infanzia e Primaria.

## 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 delle dietiste di Matilde Ristorazione, in relazione alle Linee Guida Regionali e Nazionali
3. Varie ed eventuali

Aprè l' incontro il sindaco Giampiero Falzone che ringrazia per la partecipazione e sottolinea l' importanza e il grande valore della ripresa dei lavori della Commissione servizi scolastici, strumento di partecipazione della nostra comunità educante che negli scorsi anni ha affrontato temi legati all'educazione alimentare di grande importanza per i bambini/e purtroppo accantonata per alcuni anni a causa della pandemia. Ringrazia i componenti della precedente commissione per il lavoro svolto e saluta accogliendo i nuovi membri.

Morris Frazzoni, Direttore di Matilde ristorazione invita, alla data del **23 Marzo 2023 alle ore 18.00** la riunione della seconda commissione (e chi desidera partecipare) presso la sede di Matilde Ristorazione (via S. Pertini, 2 Sant'Agata Bolognese) con l' obiettivo di mostrare il lavoro quotidiano degli operatori della cucina nella preparazione dei pasti , conoscere gli alimenti utilizzati nella preparazione , assaggiare un pasto prodotto durante la riunione.

Si affrontano i punti all' O.D.G:

1. Presidente Commissione Servizi Scolastici eletto all' unanimità **FILIPPO MARZOCCHI** (scuola dell' infanzia Grande Castello). Si ricorda il ruolo di portavoce e di raccordo del presidente (il regolamento allegato alla convocazione illustra più nel dettaglio tale ruolo) sia con l'Amministrazione Comunale che con i genitori.
2. Le dietiste presentano un documento ricco e dettagliato inerente la Ristorazione scolastica che illustrano le **linee guida** nazionali e regionali per la composizione dei menù, in particolare:

La piramide alimentare, colori degli alimenti, stili di vita sani e attività fisica, dati rispetto a obesità e sovrappeso nei bambini, importanza e fabbisogno dei singoli pasti giornalieri, importanza del pasto come momento educativo sono i primi argomenti trattati.

La dietista di Matilde Ristorazione esplicita i propri valori ed obiettivi: pasti equilibrati, promuovere una sana cultura alimentare, ridurre lo spreco, attenzione a dubbi e domande delle famiglie.

Vengono presentate le linee guida nazionali e regionali per quanto concerne i menù scolastici. Si esplicitano alcuni esempi di menù giornaliero ponendo l'attenzione sugli apporti nutritivi.

Matilde Ristorazione presenta i progetti rivolti a bambini e ragazzi frequentanti la Scuola dell' Infanzia e la Scuola Primaria ("Memo Mangio" per la scuola dell' infanzia; "Giro del gusto in 5 sensi", "In cucina con Matilde", "In tour con la frutta" e "Matilde va scuola" per la Scuola Primaria).

Si ricorda la possibilità di accedere all' App e al sito di Matilde Ristorazione per avere quotidianamente notizie sul menù e notizie su eventi particolari.

E' possibile, comunicando via mail preventivamente alla Dirigente Scolastica, l' accesso ai refettori da parte dei genitori interessati singolarmente e nel pieno rispetto dell'organizzazione della scuola, si sottolinea il momento di grande valenza educativa.

Si sta lavorando ad un modulo di rilevazione gradimento pasti compilabile on-line , verrà comunicato ai rappresentanti tramite mail appena disponibile.

### 3. Varie ed eventuali

Spazio a dubbi e domande: da risposte e confronti emerge l' attenzione all' utilizzo di zucchero di canna e prodotti biologici per quanto concerne la proposta saltuaria di cibi zuccherati; importanza del tempo dedicato al pasto in qualsiasi ordine di scuola; sperimentazione nella diversità della dieta per motivi etico religiosi o legati alla salute.

Sotto il **link** per accedere alle slides presentate durante l'incontro

[http://www.matilderistorazione.it/sites/default/files/presentazione\\_per\\_comm.mensa\\_ok\\_0.pdf](http://www.matilderistorazione.it/sites/default/files/presentazione_per_comm.mensa_ok_0.pdf)