



COMUNE DI CREVALCORE

Provincia di Bologna

VERBALE SEDUTA COMMISSIONE MENSA **LUNEDI' 06 MARZO 2017 ORE 18.00**

Ordine del giorno:

- 1) Verifica del menù**
- 2) Varie ed eventuali**

Incontro della Commissione mensa aperto a tutti i genitori.

All'incontro erano presenti, oltre ai seguenti componenti la Commissione, anche n. 30 genitori circa ed i referenti di Manutencoop Sig.a Cristina Cavicchioli e Patrizia Merli:

Nannetti Mariarosa	Assessore all'Istruzione	Presente
Vaccari Donatella	Amministrativo Ufficio Pubblica Istruzione	Presente
Monti Marco	Direttore Matilde Ristorazione	Presente
Neri Eleonora	Dietista Matilde Ristorazione	Presente
Frazzoni Moris	Assistente di Direzione Matilde Ristorazione	Presente
Fontana Franca	Educatrice Asilo Nido "Dozza"	Assente
Naldi Fedra	Educatrice Asilo Nido "Dozza"	Presente
Calvaruso Stefania	Docente Istituto Comprensivo	Presente
Zioni Silvia	Genitore Asilo Nido "Dozza"	Assente
Monesi Cristian	Genitore Asilo Nido "Dozza"	Presente
Borsari Chiara	Genitore Scuola infanzia "Calanca" - Caselle	Presente
Barbieri Lucia	Genitore Scuola infanzia "Paltrinieri" - Palata	Assente
Cumani Giulia	Genitore Scuola infanzia "C. Stagni"	Presente
Ricci Suellen	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Presente
Russo Pierdaniela	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Presente
Rimondi Carlo	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Presente
Bergamini Annalisa	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Presente
Barchetti Rita	Genitore Scuola primaria "Pizzoli"	Presente

Prima di procedere con la discussione, il Direttore di Matilde illustra il funzionamento della cucina e del servizio, per poi accompagnare i presenti ad una visita della cucina stessa.



Comune di Crevalcore, Via. G. Matteotti 191, 40014 Crevalcore (BO) - Codice Identificativo A00CREVA
Tel. Centralino 051 988311 - Fax generale 051 980938 - sito : www.comune.crevalcore.bo.it
e-mail: istruzione@crevalcore.provincia.bologna.it cod. fisc. 00316400373 - P.I. 00502381205

In seguito l'Assessore Mariarosa Nannetti informa che si è deciso di allargare la riunione a tutti i genitori per consentire loro di verificare le modalità di preparazione dei pasti, contestualmente alla visita alla cucina ed infine assaggiare i piatti del menù del giorno. Chiede, inoltre, proposte e suggerimenti ai genitori presenti, per migliorare le modalità di informazione, per renderle ancor più efficaci.

Passa quindi la parola alla dietista Eleonora Neri che illustra ai presenti, attraverso una serie di slides, i progetti di educazione alimentare proposti alle scuole da Matilde Ristorazione, confrontando i dati con l'anno scolastico precedente.

Coglie inoltre l'occasione per ribadire l'importanza del consumo della frutta da parte dei bambini, anche a metà mattina, come merenda, precisando che nelle scuole primarie del nostro Comune, a differenza di altri, l'adesione a tale progetto è limitata solo ad alcune classi. Interviene in proposito una rappresentante genitori della classe 2D dicendo che le insegnanti della classe hanno espressamente detto di non aderire a tale progetto vista la scarsa qualità della frutta (in data 7 marzo è pervenuta al Comune mail di smentita e rettifica che si allega come parte integrante del verbale).

Un genitore chiede spiegazioni sulle tipologie di prodotti biologici utilizzati nella preparazione del pasto, suggerendo di inserire anche la carne considerate le problematiche odierne collegate al consumo di tale alimento. Risponde Marco Monti informando che sul sito di Matilde vi sono tutte le tipologie di prodotti biologici forniti, fa inoltre presente le difficoltà riscontrate, in alcuni periodi dell'anno, nel reperimento di tali prodotti in quantità sufficienti al loro fabbisogno, informa che è appunto per questo che viene richiesta ai Comuni una deroga per l'utilizzo di prodotti a lotta integrata. Si impegna inoltre ad effettuare valutazioni sull'utilizzo di carne biologica.

Vengono poi presentate diverse richieste/segnalazioni da genitori presenti:

- la possibilità di avere l'alternativa, anche un pasto in bianco, qualora il pasto non sia gradito, ad esempio nel caso del piatto unico, per evitare che il bambino rimanga digiuno. Marco Monti ricorda che è sempre possibile per il genitore richiedere, per un'esigenza temporanea, un pasto in bianco, informando l'insegnante che provvederà a segnalarlo al momento della prenotazione dei pasti della giornata.
- la presenza di troppe verdure nel menù, ad esempio sia nella preparazione del primo piatto che nel secondo nella stessa giornata, chiedendo di limitarla solamente ad un piatto (o primo o secondo). La dietista ricorda l'importanza del consumo di verdure per far sì che i bambini si abituino al consumo di tale alimento ed i vincoli imposti dalle linee guida sulla nutrizione e dall'Azienda Usl.
- la possibilità di cambiare il merluzzo con altre tipologie di pesce. In merito a tale richiesta viene spiegato che sono già in corso delle variazioni e delle sperimentazioni (vedi la proposta dei gamberi).
- viene segnalato che a volte i pasti sono freddi, in particolare il primo piatto. Al riguardo si precisa che occorre rispettare gli orari del proprio turno e che gli scaldavivande, in passato presenti alla scuola primaria, sono stati tolti, su richiesta della scuola, in seguito ad un incidente verificatosi ad un bambino.
- viene chiesto se è possibile dare la minestra senza condimento lasciando scegliere ai bambini. Al riguardo risponde Eleonora Neri spiegando che, sia dal punto di vista educativo che organizzativo, è molto meglio presentare ai bambini le pietanze complete della salsa e non lasciare a loro la scelta.
- viene fatto presente che il pane integrale fornito ai bambini, su suggerimento emerso nella precedente commissione mensa, è risultato molto gradito.



COMUNE DI CREVALCORE

Provincia di Bologna

- viene segnalata la presenza di troppo aceto nell'insalata; si concorda con i presenti di non farlo mettere dalle addette alla distribuzione, lasciando la facoltà ai bambini e agli insegnanti di aggiungerlo. Si dà pertanto mandato alla responsabile di Manutencoop di toglierlo a partire dal giorno seguente in tutte le scuole da loro gestite.

Vengono poi chiesti chiarimenti sulle competenze relative alle pulizie dei locali mensa. Viene spiegato dai referenti del comune che la pulizia dei pavimenti e dell'ambiente (vetri, ragnatele, ecc.) è di competenza del personale scolastico, mentre la pulizia dei tavoli e delle stoviglie utilizzate per il consumo del pasto è di competenza del Comune, che a sua volta ha appaltato il servizio a Manutencoop.

Viene inoltre fatto notare che il personale addetto alla distribuzione a volte passa dallo scodellamento alla pulizia dei tavoli, senza l'utilizzo di guanti. A proposito interviene anche Marco Monti spiegando che non vi è alcun obbligo in merito all'utilizzo dei guanti durante la distribuzione, mentre occorre utilizzarli durante le operazioni di pulizia a meno che non si provveda al lavaggio delle mani dopo tale operazione. Viene comunque fatto presente alla responsabile di Manutencoop che ciò non è corretto e non deve pertanto avvenire.

Viene infine chiarito il comportamento corretto da adottare in caso di ritrovamento di corpi estranei ad esempio capelli, nei piatti: occorre far avere il piatto alla referente del servizio distribuzione che provvederà a mandarlo a Matilde, utilizzando apposita vaschetta, per le analisi e le procedure del caso.

L'assessore Nannetti informa che a breve partirà il progetto "Donare... e non sprecare" che permetterà il recupero di pane e frutta non consumati in mensa e che saranno ritirati da Associazioni onlus del territorio.

Terminata la discussione viene effettuato l'assaggio del piatto del giorno consistente in: pasta all'olio e parmigiano – hamburger e salsa tomato – pane al sesamo e pizza (in aggiunta) che viene gradito dai presenti i quali segnalano solo che la pasta pare un po' scotta.

La serata si conclude alle ore 21.15



Comune di Crevalcore, Via. G. Matteotti 191, 40014 Crevalcore (BO) - Codice Identificativo A00CREVA
Tel. Centralino 051 988311 - Fax generale 051 980938 - sito : www.comune.crevalcore.bo.it
e-mail: istruzione@crevalcore.provincia.bologna.it cod. fisc. 00316400373 - P.I. 00502381205

Allegato al verbale

Inviato: Thu, 09 Mar 2017 21:17:25 +0100 (CET)

Oggetto: Progetto frutta a merenda

Gent.mi,

facendo seguito alla riunione di lunedì 6/03/2017 presso Ristorazione Matilde, volevamo chiarire che la decisione di non partecipare al Progetto Frutta di Matilde per il corrente anno scolastico, è stata presa unicamente dai genitori degli alunni della classe 2°D, che non hanno dato l'autorizzazione alle insegnanti ad aderirvi.

Le insegnanti pur presentando il Progetto in maniera adeguata, esauriente e positiva, i bambini secondo noi genitori non sono ancora pronti al discorso frutta a merenda tutti i giorni, anche perchè i nostri bambini ancora non apprezzano certi tipi di frutta come il kiwi, la mela, ecc. Tuttavia, andando incontro ai preziosi suggerimenti delle maestre e procedendo per gradi, abbiamo accettato che il venerdì i bambini portino frutta a merenda.

Cordialmente

La Rappresentante e i genitori della classe 2°D