

COMITATO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA - 22 novembre 2017

sunto del VERBALE

Il Comitato di gestione della mensa scolastica si è riunito in data **22 novembre 2017 alle ore 18,00** presso la Residenza Municipale. Sono presenti le persone indicate nell'elenco allegato. Gli argomenti all'ordine del giorno sono i seguenti:

- Nomina Presidente anno scolastico 2017-2018
- Andamento mensa scolastica

Viene fatta una breve presentazione dei componenti il comitato di gestione della mensa e viene riconfermato il Presidente in carica la Sig.ra MICHELA VECCHI, la quale passa la parola ai vari rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

SCUOLA INFANZIA "MISSIROLI" DI CASTIGLIONE DI CERVIA

Sig.ra Magnani Valentina, rappresentante dei genitori:

riscontra alcune problematiche: sugo vegetale non gradito, insalata di mare di difficile fruizione per bimbi piccoli, in alcune settimane sono presenti troppo piatti a base di legumi, alcuni bambini non mangiano questi piatti, sformati di verdura non graditi, vari alimenti non graditi, kiwi e pere duri, richiede sostituzione per insalata di mare e per gli gnocchi;

SCUOLA INFANZIA "CASA DEI BIMBI DI PINARELLA"

Sig.ra Tichakova Zuzana, rappresentante dei genitori:

Chiede migliore qualità della frutta, più piatti a base di filetti di pesce, verdura tagliata in pezzi più piccoli, gradita pasta ai cereali ai legumi e integrale;

SCUOLA PRIMARIA "MANZI" TAGLIATA

Sig.ra Lorenza Savini, rappresentante dei genitori:

ha effettuato assaggio in giornata; lamenta tagliatelle al ragù e brodo salato e a volte anche l'insalata, seppia con i piselli gradita, sugo pomodoro troppo dolce, apprezza proposte con i legumi;

SCUOLA PRIMARIA "CARDUCCI" CASTIGLIONE DI CERVIA

Sig.ra Murrone Laura rappresentante degli insegnanti: VIENE LETTA UNA LETTERA DELL'INSEGNANTE ASSENTE per Collegio docenti dal rappresentante Sig. Zamagna Stefano : "osservazioni richieste in merito al servizio di mensa scolastica scuola primaria Carducci: Gli insegnanti del plesso a tempo pieno sono concordi nel lamentare nel primo mese e mezzo di scuola dei menu poco variati e poco appetibili anche per chi fra di noi consuma pietanze prevalentemente vegetariane. Gli Hamburger vegetali non sono stati per nulla graditi sono risultati asciutti

al palato e poco saporiti e si chiede di accompagnarli con qualche salsa o di renderli più gustosi.

Le polpette di pesce introdotte con regolarità su richiesta della scuola Buonarroto in seguito allo spiacevole incidente incorso ad una alunna sono poco apprezzate dai bambini che preferivano i filetti di pesce. A questo proposito si ritiene che non esistono cibi a pericolosità nulla perciò il modo per limitare i rischi è insegnare che il momento del pasto è un momento in cui i cibi vanno assunti con attenzione e responsabilità evitando distrazioni.

Inoltre abbiamo raccolto anche l'insoddisfazione di alcuni genitori, riteniamo sia necessario un'informazione adeguata sulle nuove linee guida dell'alimentazione sana e bilanciata sulla riduzione di consumi di carne di sali e di zuccheri specialmente nelle scuole a tempo pieno."

Riporta che alcuni genitori evidenziano che quando è presente il piatto unico non è possibile richiedere il bis. Ritiene importante seguire le linee guida su una sana alimentazione e far sì che il bambino si abitui anche con l'aiuto della famiglia ad una alimentazione più sana;

Frutta matura, verdure più sminuzzate o più appetibili, filetti di pesce, chiede di poter inserire saltuariamente il tonno.

SCUOLA PRIMARIA "ENRICO FERMI" DI PISIGNANO

Sig.ra Zanchini Natascia, rappresentante dei genitori (parla anche a nome della rappresentante degli insegnanti non presente per Collegio insegnanti):

Ha fatto assaggio il 5 ottobre e passato di verdure buono, ha evidenziato che alcuni pezzi di piadina risultata cruda e altri troppo duri.

A nome degli insegnanti:

pizza scarsa; evidenziano porzioni scarse e chiedono chiarimenti sulle porzioni diverse in base alle sezioni.

INTERVIENE LA SIG.RA TOMASETTI DANIELA, **SCUOLA INFANZIA "MISSIROLI" DI CASTIGLIONE DI CERVIA**, CHE HA CHIESTO DI PARTECIPARE SOLO IN QUESTA SEDUTA PER ESPORRE il grave episodio accaduto a sua figlia, alla quale è stata prescritta una dieta speciale per una grave patologia. Ribadisce l'importanza della sicurezza del pasto per sua figlia, alla quale era stata servito un piatto con presente un alimento non consentito per la sua patologia che avrebbe potuto avere gravissime conseguenze.

SCUOLA PRIMARIA "G.DELEDDA" CERVIA

Sig.ra Erica Zagnoli, rappresentante dei genitori

Ha effettuato assaggio ieri, apprezzata zuppa di ceci, polpette di formaggio e spinaci poco gradite; bene il pane dopo che è stato cambiato. Chiede di cambiare qualche volta il primo al martedì in quanto è presente sempre o zuppa o brodo e utilizzando la mensa in quella giornata risulta ripetitivo; non evidenzia particolari problematiche;

SCUOLA PRIMARIA "ALDO SPALLICI" CERVIA

Sig.ra Ferretti Monica, rappresentante degli insegnanti:

non ha particolari appunti da fare se non al riguardo delle diete speciali. Due settimane fa una dieta non è stata consegnata.

E' arrivata un kiwi ad un bambino allergico a quel frutto.

Evidenzia un caso di Tagliatelle al ragù molto salate.

SCUOLA INFANZIA "XXV APRILE" PISIGNANO

Sig.ra Campanella Teresa, rappresentante dei genitori:

Le insegnanti evidenziano che i bambini preferiscono i filetti di pesce.

Assaggio il 9 novembre, evidenzia un colore pallido, ma apprezzato dai bambini; polpettone senza verdura, ha riscontrato che il purè non è stato apprezzato e non consumato; chiede di cambiare il pane con quello integrale che è molto apprezzato; patate al forno crude immangiabili, chiede meno insalata che non viene consumata e sostituirla con carote e finocchio e meno kiwi che non viene apprezzato.

SCUOLA INFANZIA "ZONA AMATI" CERVIA

Sig. Rondoni Silvia, rappresentante degli insegnanti:

la frutta specialmente la pera quando viene servita troppo matura risulta di colore molto scuro non viene apprezzata e non consumata; è stato servito due volte il prosciutto nella stessa giornata: a pranzo il prosciutto crudo e a merenda prosciutto cotto, chiede di porre attenzione a non servire nello stesso giorno lo stesso alimento; non evidenzia particolari problematiche; chiede delucidazioni alla Gemos sulla compilazione del foglio di gradimento.

SCUOLA dell'INFANZIA "PALAZZONE" CERVIA

Sig.ra Folgori Manuela, rappresentante degli insegnanti:

Non evidenzia particolari problematiche; fa notare porzioni piccole durante la merenda che non soddisfano la richiesta dei bambini.

SCUOLA dell'INFANZIA "PALAZZONE" CERVIA

Sig.ra Metalli Silvia, rappresentante dei genitori:

Sono contenti e apprezzano molto le crocchette di pesce al posto del filetto. Gradita anche la rosticciata e seppie. Chiedono che venga servita più frequentemente l'arista. Ha fatto assaggio e graditi gnocchi al pomodoro, in data odierna le tagliatelle al ragu; condita al punto giusto e apprezzata da tutti i bambini. Evidenzia che i biscotti somministrati in classe contenevano olio di palma.

SCUOLA PRIMARIA "MARTIRI FANTINI" CERVIA

Sig.ra Siboni Erika, rappresentante dei genitori:

Evidenzia che la frutta è spesso acerba e i bambini non riescono a mangiarla; ha fatto assaggio un giorno dove veniva servito il brodo con polpettone e purè - brodo non apprezzato, polpettone gradito e purè di patate schiacciate. Parmigiano non sufficiente per tutti. Evidenzia che quando è prevista la seppia con i piselli sarebbe meglio non accostare l'insalata nello stesso piatto. E' stata segnalata la presenza di capello nel piatto.

SCUOLA PRIMARIA "MARTIRI FANTINI" CERVIA

Sig.ra Monti Silvia, rappresentante degli insegnanti:

Ribadisce di non accostare l'insalata alle seppie con i piselli nello stesso piatto. Frutta poco saporita e non gradita. In riferimento alla giornata del menu senza glutine ne evidenzia la scarsa pubblicità. Segnala la presenza di capelli nel brodo. Per certi alimenti evidenzia di curare di più le quantità.

SCUOLA dell'INFANZIA "SAVIO"

Sig.ra Vitali Alessia, rappresentante dei genitori:

Ha fatto assaggio la scorsa settimana, graditi spaghetti e tagliatelle, ma poco presenti. Non graditi gli hamburger vegetali, anche le crocchette di pesce. Porzioni scarse quando presente brodo e passato. Apprezzata pasta in bianco, gradita svizzera, viene più accettato il pinzimonio anziché insalata.

SCUOLA PRIMARIA "MAZZINI" CERVIA

Sig.ra Masala Maria, rappresentante degli insegnanti:

mangia una volta alla settimana; chiede più varietà; non gradite le crocchette di pesce; non evidenzia grosse problematiche;

SCUOLA PRIMARIA "MAZZINI" CERVIA

Sig.ra Morano Roberta rappresentante dei genitori:

Evidenzia problemi specialmente per chi mangia tutti i giorni: ha fatto assaggio il 7 novembre, non gradito l'aglio, ma usato molto parmigiano per nascondere il sapore, il secondo molto scarso, non gradita insalata - i bambini mangiano molto pane per scarsità delle porzioni del secondo; troppe crocchette; pochi dolci; menu molto ripetitivi; molte zuppe di legumi; richiede di avere un'alternativa con la pasta in bianco se non viene mangiato il primo proposto. Insalata con noci non viene mangiata, meglio separare le noci dall'insalata;

SCUOLA INFANZIA "ZONA AMATI" CERVIA (da riascoltare)

Sig.ra Abbondanza Valentina, rappresentante dei genitori:

sentore generale positivo; poco varietà; chiede che le merende vengano accompagnate con the, succo, invece dell'acqua; (viene chiarito da una rappresentante che la merenda servita alla sua bambina era confezionata perché portata a casa, uscendo la bimba prima dell'orario della merenda);

SCUOLA PRIMARIA "M.BUONARROTI" MONTALETTO

Sig.ra Chiara Scioli, rappresentante dei genitori:

Lamenta che alcuni bambini mangiano poco, non gradito sugo di legumi; non gradite crocchette di pesce, non gradita pasta integrale e chiede di sostituirla con una pasta semintegrale; brodo insapore, lamenta che non c'è bis; verdure ripetitive e chiede più varietà nei menù, in quanto scuola a tempo pieno; riferisce un episodio di una inserviente che si è presentata al lavoro già vestita per il servizio; alcune volte frutta non matura, gradito lombo maiale al latte; propone di sostituire le crocchette e i filetti con hamburger di pesce:

INTERVIENE LA DIETISTA DOTT.SSA PAGANELLI Ausl Ravenna:

Evidenzia che i bambini hanno difficoltà a mangiare pesce unitamente alle verdure e ai legumi. Le crocchette preparate dalla Gemos sarebbero un buon compromesso da far accettare ai bambini.

Evidenzia che il compito della scuola è quello di educare i bambini "al gusto". Fa presente inoltre l'importanza della famiglia ad accompagnare questo percorso. Parla delle indicazioni del Ministero della salute e dell'importanza di promuovere la salute con l'alimentazione proposta nelle scuole. Evidenzia le difficoltà di predisporre dei menu che vengano graditi dai bambini seguendo le indicazioni regionali e ministeriali.

Risponde ai vari quesiti dei rappresentanti.

Continua spiegando e argomentando sui vari aspetti di una alimentazione corretta e sull'importanza dello sforzo comune con la famiglia. Concorda che la giornata senza glutine venga più pubblicizzata in quanto giornata di condivisione.

UN RAPPRESENTANTE EVIDENZIA che alcuni cibi tipo integrali o crocchette che risultano meno graditi non vengano somministrati nello stesso giorno.

Risponde al quesito la DIETISTA DOTT.SSA PAGANELLI Ausl Ravenna e propone alcuni abbinamenti per rendere più appetitosi i piatti.

Interviene UNA RAPPRESENTANTE che evidenzia come in scuole di altri comuni vengano proposti menù più appetitosi.

Risponde al quesito la DIETISTA DOTT.SSA PAGANELLI Ausl Ravenna evidenziando inoltre che proporre alternative, il bambino non si sforza a provare nuovi gusti.

INTERVIENE LA SIG.RA TOMASETTI DANIELA CHE HA CHIESTO DI PARTECIPARE SOLO IN QUESTA SEDUTA PER ESPORRE LO SPIACEVOLE INCIDENTE ACCADUTO A SUA FIGLIA CHE UTILIZZA UNA DIETA PER UNA GRAVE PATOLOGIA.

Risponde al quesito la DIETISTA DOTT.SSA PAGANELLI Ausl Ravenna per il caso specifico ribadisce che ogni bambino deve mangiare alla mensa in totale sicurezza e che l'insegnante non deve

scegliere il pasto in bianco per evitare eventuali possibilità di errori e che i bambini con diete speciali devono sentirsi come tutti gli altri.

SI DECIDE DI PROPORRE IL PESCE SOTTO FORMA DI HAMBURGER e unitamente alla pasta, evidenziando che in questo caso le porzioni del secondo saranno di grammatura inferiore. Un genitore chiede ai componenti se si è d'accordo di aumentare la variabilità delle preparazioni a base di pesce.

Sig. Andrea Zangari - responsabile commerciale Gemos

Risponde ai vari quesiti esposti dai rappresentanti del comitato. Evidenzia il rispetto delle regole nell'utilizzo dei prodotti e nella preparazione dei menù scolastici. Spiega i vari aspetti e gli obblighi relativi al funzionamento della refezione scolastica in particolar modo sulla trasparenza di tutti i vari passaggi. Ribadisce l'utilità del comitato mensa

Un rappresentante chiede chiarimenti sulla frutta

Sia il Sig. Andrea Zangari e la responsabile del Centro Cottura Pioppa Sig.ra Abbondanza Mirella rispondono al quesito.

Si chiude l'incontro del Comitato Mensa.