



COMUNE DI ARICCIA  
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA DEL GIORNO 23  
APRILE 2010**

Oggi, quattordici maggio 2010, alle ore 10,00, presso i locali della “Casa delle Associazioni” (ex Mattatoio), si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Sig.ra Garofolo A.	Spec. Amm.vo Area I (Segretario Verbalizzante)
Ass.re M. Serra Bellini	Ass.re alla P.I.
Sig.ra Rotondi Luana	Delegato Soc. Resort Italia (responsabile cucina)
Dr. Stefano Saccares	Istituto Zooprofilattico Lazio Toscana
Dr. U. Scognamiglio	“ “ “
Sig. Schina Massimo	Delegato Soc. Boscomar (entra alle ore 10,30)

Le presenze dei rappresentanti dei docenti e dei genitori per ogni plesso scolastico sono annotate in un separato elenco allegato agli atti dell'ufficio scuola.

-----

Il Dr. S. Saccares prende la parola comunicando la rilevazione assunta sulla base delle schede consegnate dagli insegnanti e procede alla distribuzione delle schede stesse e della loro analisi.

La maestra Franca Moretti fa un intervento ponendo l'attenzione sul fatto che i bambini rifiutano quasi sempre il menù d'impatto.

Il Dr. S. Saccares continua nella spiegazione della rilevazione assunta sulla base delle schede consegnate agli insegnanti allo scopo di recepirla come primo dato e farne una riflessione. Prosegue dicendo che fare un questionario è molto complesso perché deve includere tutte le accezioni possibili. In questo caso, comunque, se gli insegnanti si sono attenuti ai parametri dati la rilevazione può considerarsi attendibile.

Prende la parola il Dr. U. Scognamiglio dicendo che per l'accettabilità del menù è sì importante la palatabilità, ma anche l'aspetto dell'apporto nutrizionale. E' necessario

che ci sia una regolare valutazione su tutti i bambini fatta con l'aiuto degli insegnanti, dal bambino più grande, ma anche da chi raccoglie i vassoi alla fine del pasto perché lo scarto baipassa la valutazione. L'informazione derivante deve passare a casa per permettere al genitore di integrare il pasto non consumato.

La maestra Franca Moretti suggerisce allo scopo di mandare il pasto a casa per far vedere lo scarto.

Il Dr. U. Scognamiglio risponde che non va bene perché così sembra quasi un'ispezione ("il cibo gliel'ho dato, è lui che non ha mangiato).

E' necessario fare anche una valutazione della qualità e della quantità degli spuntini perché è chiaro che se lo spuntino è esagerato finisce per essere un sostitutivo del pranzo con conseguente inappetenza del bambino.

Il Dr. S. Saccares interviene dicendo che per avere un questionario più attendibile possibile si può arrivare ad inserire qualche informazione in più, ma ci deve essere in questo senso il suggerimento e la partecipazione degli insegnanti. Tanto più la rilevazione è oggettiva, quanto più è possibile studiare i menù e dare informazioni necessarie al Comune (che spende).

Il Dr. U. Scognamiglio riprende la parola dicendo che bisogna avere soprattutto la coscienza che il pasto sia adeguato e sufficiente, poi è chiaro che i bambini possono avere gusti diversi e questo è un discorso diverso. Dice di puntare molto sui consumi e quindi sulla valutazione degli scarti. Poi in un secondo momento si può anche andare ad analizzare quanto deve essere il consumo minimo.

Il Dr. S. Saccares afferma che trovare l'equilibrio è estremamente difficile, ecco perché si era cercato di coinvolgere i genitori. Si possono dare le schede ai genitori per fargli fare direttamente le rilevazioni.

L'Assessore Serra Bellini propone di vedere se si riesce a fare delle variazioni nel menù, facendo la rilevazione su un menù critico e quindi stabilizzarle per il prossimo anno (sostituire vongole con pasta o riso con pesce).

La Sig.ra Luana Rotondi interviene dicendo che occorre sensibilizzare le insegnanti.

Il Dr. S. Saccares suggerisce di fare un programma da dare periodicamente ai bambini da portare ai loro genitori al fine di coinvolgere gli stessi sull'importanza della mensa come momento educativo. E' necessario dare la consapevolezza a tutti di partecipare a un progetto. Ci sono risultati sempre più ampi a livello nazionale.

Il Dr. U. Scognamiglio visualizza il menù e chiede alla Sig.ra Luana Rotondi cosa è gradito e cosa no dai bambini.

Secondo il suo parere la pasta in bianco sarebbe da eliminare, visto che rappresenta un menù alternativo.

Conferma la rotazione.

Suggerisce di sostituire le vongole con risotto più preparato d pesce. Se si toglie qualcosa non sottoporlo di nuovo a verifica ma aspettare eventualmente la richiesta.

Ripropono la pizza.

*Strumenti occhio metrici..*

Si può lavorare su una scheda semplice con i tre pasti e l'apposizione di una semplice crocetta e questo si può fare anche prima che finisce la scuola.

Interviene il Sig. Schina Massimo facendo notare che la pasta con le vongole sicuramente non risulta gradita anche, e non si può fare altrimenti, per il fatto che viene fatta con la pasta corta.

*Ass.Serra: fare le richieste alla Soc. Boscomar e le richieste al Comune.*

*Sostituire le vongole con un altro tipo di pesce*

La maestra Franca Moretti chiede di evitare abbinamenti con minestra e verdure e frittata con zucchine

Il Dr. U. Scognamiglio suggerisce di sostituire risotto alla pescatora alle vongole.

Le pietanze fredde si possono fare, per esempio caprese, carote e formaggio evitando di proporle in maniera ravvicinata.

Propone lasagne e tortellini

(i tortellini ci sono già in inverno)

Il Dr. S. Saccares consiglia di fare una rilevazione perché si ha ancora un mese di tempo per farlo.

L'Assessore Serra ribadisce di fare le prove su menù critici.

La maestra Franca Moretti fa presente che quando ci si mette in relazione con i genitori sicuramente essi si mettono in mezzo dicendo di non forzare i bambini e i bambini ovviamente agiscono di conseguenza.

*Fagioli più carboidrati*

La Commissione si aggiorna al giorno venerdì 28 maggio 2010 alle ore 10,00, sempre presso i medesimi locali per la presentazione delle schede aggiornate per gli insegnanti: n° pasti totali serviti per plesso – scarto..

**F.to da tutti i componenti**