

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL GIORNO 21 APRILE 2009

Oggi, ventuno aprile 2009, alle ore 11,00, si è riunita la commissione mensa scolastica per discutere il seguente O.d.G.:

- Verifica menù;
- Qualità del pasto erogato;
- Varie ed eventuali.

Sono presenti:

Dr. Giorgio Brunori	Resp.le III Settore
Sig.ra Garofolo Antonella	Spec. Amm.vo III Settore (Segretario Verbalizzante)
Ass.re Mauro Serra Bellini	Ass.re alla P.I.
Dr. Luca Giangrande	dietista incaricato
Sig. Schina Massimo	Delegato Soc. Boscomar
Sig.ra Rotondi Luana	Delegato Soc. Resort
Dr. Stefano Saccares	Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana
Dr.ssa Valeria Morena	Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana

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.

Prende la parola il dr. L. Giangrande che, riferendosi ai menù, tiene a precisare che finchè si tratta di fare degli aggiustamenti tecnici ai menù non ci sono problemi nel senso che vi si può provvedere all'impronta, ma nel momento in cui occorre procedere a sostituzioni vere e proprie è allora necessario che l'informazione sia totale e che quindi passi attraverso la procedura ufficiale.

Interviene l'Ass.re Serra suggerendo, qualora necessario, di apportare cambiamenti che siano il più possibile condivisi (rif. alla chek-list).

La maestra D'Amico (scuola primaria Fontana di Papa) trasmette le chek-list fatte a campione e distribuite ad ogni turno, compreso moduli e rappresenta la necessità di procedere ad uno snellimento della chek-list stessa.

Il dr. S. Saccares risponde che non c'è alcun problema e che proprio per questo si è parlato sempre di proposta.

L'Ass.re Serra sottolinea l'importanza di fare anche negli altri plessi ciò che è stato fatto per Rodari.

La maestra Da Mario Luisa (scuola primaria Don Milani) interviene ricordando ai presenti che si era detto di visionare la scheda per poi procedere ad eventuali modifiche. Comunica la proposta di elusione della parte riferita agli alunni e che, comunque, si è aspettato di essere riconvocati.

Rotazione dei plessi per coprire un arco di tempo (?)

L'indagine è partita dopo Pasqua con una rilevazione classe per classe.

Il dr. S. Saccares suggerisce di vedersi in modo ristretto, cioè solo insegnanti e rappresentanti dell'Istituto Zooprofilattico e lo stesso viene fissato per martedì 28 aprile, alle ore 11,00)

La maestra Battinelli (scuola dell'infanzia C.U. 2) comunica che nella prova di somministrazione della scheda si sono riscontrate difficoltà nel prendere la temperatura dei cibi. Suggerisce di

semplificare la scheda per quanto riguarda la compilazione da parte dei bimbi e cioè interpellarli per il solo gradimento.

Il dr. S. Saccares dice che occorre rivedere le schede per fasce d'età.

Per quanto riguarda il plesso Villini, la comunicazione è che non si sono riscontrati particolari problemi e che le schede sono state consegnate in segreteria. Si suggerisce comunque una riduzione delle carte da compilare.

Intervengono le sig.re Pede Paola per Fontana e Tocci Francesca per Bernini ponendo l'attenzione sul fatto che nel menù ci sono troppe ripetizioni, soprattutto per quanto riguarda gli spinaci e lamentano la mancanza del purè.

Il dr. L. Giangrande, dopo aver controllato i menù (3°/7° gruppo(?)), contando esattamente quante volte sono presenti i vari contorni:

patate lesse – 1 volta
patate al forno – 2 volte
spinaci – 4 volte
frittata di spinaci – 1 volta
insalata – 4 volte
carote – 3 volte
bieta – 3 volte
cavolfiori – 2 volte
frittata di patate – 1 volta

La sig.ra Pede interviene nuovamente dicendo lamentando il fatto che “fagioli freschi in insalata” vengano serviti in sostituzione del primo piatto.

Il dr. L. Giangrande propone di sostituire con i piselli una volta in cui ci sono gli spinaci e una volta in cui c'è la bieta.

Interviene l'insegnante Da Mario richiamando l'attenzione sul purè, il cui inserimento può rappresentare un problema per gli allergici e ribadendo il problema dell'educazione alimentare.

La sig.ra Braglia Sandra (Bernini) sottolinea che nel menù ci deve essere tutto e non bisogna togliere un alimento perché è successo di buttarlo una volta, ma occorre insistere. Inoltre dice no al purè perché quello che verrebbe servito (cioè quello pronto) è “polvere”. Suggerisce di aggiungere pomodoro fresco nelle verdure per rendere maggiormente appetibili.

Dall'assemblea emerge anche l'ulteriore suggerimento di provare a ripassare la bieta per esempio con aglio, olio e pomodoro.

La sig.ra Ceron Donatella (Fontana di Papa) lamenta invece il fatto che ci sono invece troppe pietanze al sugo e che non ci siano per esempio finocchi gratinati.

Propone lo yogurt e il dr. L. Giangrande risponde che ben venga lo yogurt ma non come sostituzione della frutta.

Prende la parola il dr. S. Saccares dicendo che il momento di educazione nella mensa è da ribaltare poi nella famiglia e invece si nota una scarsa partecipazione dei genitori agli incontri che nei confronti degli alimenti spesso sono superficiali. Occorre fare attenzione alle associazioni che si

fanno quando si somministrano i cibi: es. le verdure sono verdure, non legumi, non patate. I pasti della giornata devono esser cinque comprensivi di frutta e verdura.

(...= con l'aiuto dell'istituto alberghiero e animatori)

E' importante cogliere l'occasione per confrontarsi negli incontri previsti. Occorre trovare l'equilibrio e l'aiuto di tutti per migliorare il servizio.

Salute vuol dire stare bene in un contesto sociale e l'alimentazione è fondamentale.

Si pone poi l'attenzione sul fatto di prevedere un maggior numero di pasti alternativi per i celiaci (esiste anche il pesto per i celiaci per es. Tigullio)

La Commissione si aggiorna

F.to da tutti i componenti