

## VERBALE COMITATO MENSA 11\_12\_2019

In data 11/12/2019, alle ore 18.00, presso i locali del centro cottura di via Tintoretto a Rescaldina, si è svolto il Comitato Mensa con il seguente ordine del giorno:

1. Insediamento del Comitato Mensa
2. Elezione del Presidente del Comitato
3. Menù in vigore
4. Varie ed eventuali

Viene fatto l'appello per la verifica del numero legale; risultano assenti: Fumagalli M., Marino L., e l'educatore del Centro Diurno Integrato.

La seduta si apre con l'intervento dell'Assessore alla Pubblica Istruzione Enrico Rudoni, che dà il benvenuto al nuovo Comitato Mensa e ringrazia tutti i presenti.

L'Assessore dà inizio alla discussione, presentando due tematiche su cui discutere e confrontarsi:

1. somministrazione di verdura e frutta biologica
2. somministrazione della frutta come merenda di metà mattina presso le scuole dell'Infanzia

Si entra nel merito del primo punto.

La signora Lombardi ricorda che nel Capitolato è previsto l'utilizzo di frutta e verdura biologica; già nelle precedenti sedute di comitato mensa era stato richiesto il ripristino del biologico a pranzo; la richiesta è rimasta in sospeso.

Chiede pertanto ai rappresentanti di Dussmann di reintrodurre ufficialmente frutta e verdura biologiche.

Ricorda inoltre che, qualche mese fa, era stata avanzata la richiesta di realizzare un intero menù, per un giorno al mese, con prodotti biologici.

La dottoressa Chiusi e il cuoco comunicano che attualmente viene utilizzata frutta e verdura bio: arance, clementine, sedano, finocchi, insalata e carote, mentre non vengono utilizzate patate, banane e mele, per una questione di maturazione. Si comunica inoltre al comitato che la ditta ha introdotto tra le derrate alimentari prodotti a km zero.

L'amministrazione comunale invierà una comunicazione ufficiale a Dussmann Service, chiedendo:

1. di indicare in modo specifico quali sono i prodotti bio che vengono utilizzati nei pasti erogati;
2. di indicare inoltre quali sono i prodotti a km zero introdotti tra le derrate

Tali informazioni verranno rese note poi ai membri del Comitato mensa.

L'assessore Rudoni richiede ed ottiene dalla ditta stessa la conferma che verrà introdotto in via sperimentale un giorno in cui l'intero pranzo verrà realizzato con prodotti biologici.

Interviene la Signora Falsario che segnala la necessità di specificare in modo chiaro che cosa contengono i piatti cucinati e somministrati ai bambini (Es: cosa contiene la "pasta alla sorrentina"); i menù devono essere più "leggibili" possibile, in modo da consentire alle famiglie di conoscere quali alimenti assumono i propri figli a mensa (Es: anziché "pasta alla sorrentina" è meglio denominarla "pasta con pomodoro e mozzarella").

La ditta Dussmann accoglie il suggerimento: fornirà in tempi brevi le specifiche da inserire sul sito e, se possibile, nei menù.

Si passa alla discussione del secondo punto proposto dall'assessore Rudoni, la somministrazione della merenda a base di frutta a metà mattina, presso le scuole dell'Infanzia.

L'Insegnante Landoni comunica che presso la scuola Don Pozzi la frutta viene consegnata lavata, viene preparata e porzionata dalle collaboratrici scolastiche e data ai bambini senza problemi.

L'Insegnante Maffeis avanza la proposta di somministrare la frutta a metà mattina anziché a fine del pasto.

La frutta dovrebbe arrivare già pronta (lavata e tagliata in porzioni) ed essere disponibile quotidianamente, entro le ore 10.00 come previsto dal Capitolato; è importante per motivi nutrizionali e di educazione alimentare.

Dussmann avanza perplessità sulla fattibilità di consegnare quotidianamente a metà mattina la frutta già lavata, tagliata e porzionata.

L'amministrazione comunale si impegna a chiedere a Dussmann di consegnare la frutta già lavata e pulita alle 3 scuole d'infanzia.

Viene richiesto di verificare a chi spetti il compito di prendere in consegna la frutta portata dalla Dussmann e consegnarla nelle classi, dato che non si ha la certezza che tale mansione sia attribuibile al personale ATA in servizio presso le scuole: una possibile soluzione sarebbe quella di consegnare la frutta insieme al pasto di mezzogiorno e di conservarla per la somministrazione il giorno dopo. Dussmann si impegna a studiare la modalità migliore per realizzare la distribuzione della frutta.

La signora Lombardi ricorda che, come non è opportuno somministrare frutta dopo il pasto, non lo è altrettanto somministrare yogurt e soprattutto budino (la cui qualità non è garantita dal capitolato e quindi andrebbe eliminato dal menù) in quanto contengono conservanti e zuccheri raffinati. E' necessario ridurre al minimo le occasioni di mangiare dolci in mensa.

Il Professor Marino sostiene invece che la somministrazione di un budino dopo pranzo in mensa non è da demonizzare completamente, mentre sarebbe necessario sensibilizzare i genitori sul tema dell'educazione alimentare, dal momento che danno ai loro figli dei cibi non sani (vedasi patatine, salatini, brioches e pizzette come merenda durante l'intervallo).

Anche la signora Petrone sostiene che non è corretto eliminare il budino da fine pasto, specialmente quando si tratta di bimbi della scuola dell'Infanzia; si tratta di bimbi di 3/4/5 anni, che di certo non consumano cibi spazzatura, ma cibi preparati dei loro famigliari e durante l'orario scolastico non mangiano dolciumi o caramelle, quindi un budino una volta ogni tanto non può pregiudicare la salute dei piccoli, ma stimolarli ad assaggiare cibi nuovi.

Dussmann si impegna a reperire un budino di ottima qualità e si decide di lasciarlo all'interno del menù.

Si passa ora a trattare il tema del menù vigente.

Il Professor Marino chiede di eliminare dal menù della scuola Secondaria Raimondi di Rescalda la pasta con i broccoli, la pasta integrale, le biette e l'insalata, in quanto non sono gradite agli alunni e non vengono mangiate. Chiede di sostituire la pasta integrale con pasta normale, il cuoco accoglie la richiesta.

Il docente fa presente inoltre che il grana padano che viene servito di mercoledì non viene nemmeno toccato dai ragazzi, con la conseguenza che viene buttato; i ragazzi invece mangiano volentieri il provolone. E' necessario trovare una soluzione, che consenta da una parte agli studenti

di mangiare il formaggio e dall'altra di evitare inutili sprechi di cibo.

I ragazzi gradiscono molto le patate, che però sono presenti nel menù solo il venerdì della quarta settimana: il professore avanza la richiesta di inserire tale piatto più volte nel corso del mese.

Il docente chiede inoltre che vengano sostituiti i coltelli, ormai inutilizzabili per l'usura della lama; il cuoco spiega che non è possibile dotare gli alunni di coltelli con la lama, in quanto pericolosi per l'incolumità degli stessi.

La signora Lombardi chiede se vi sia la possibilità di sostituire la pasta integrale con quella semi integrale; il cuoco si impegna a verificare se è possibile reperire questa tipologia di pasta, dato che si tratterebbe di una fornitura per grandi cucine.

Il signor Saravalli dichiara che alle scuole medie gli alunni non mangiano anche se il cibo che viene servito è di buona qualità e cucinato bene, si rifiutano di assaggiare la maggior parte dei cibi, giustificandosi con il fatto che non li conoscono e che a casa non li mangiano: manca una corretta educazione alimentare da parte delle famiglie. Inoltre i ragazzi non mangiano nemmeno il pane.

L'insegnante Maffei invece dichiara che alla scuola dell'Infanzia i piatti ben cucinati, ben presentati e appetibili vengono accettati dai bimbi, che amano sperimentare; è importante sia il lavoro delle insegnanti a mensa sia dei genitori a casa nell'educarli fin da piccoli e stimolarli ad accogliere e conoscere nuovi sapori.

Purtroppo non sempre i cibi vengono preparati e presentati con cura, l'insalata in particolare non è di buona qualità. Inoltre i contenitori delle diete speciali sono rovinati, è necessario provvedere alla sostituzione degli stessi.

La professoressa Visaggio fa notare che alle medie Ottolini non si riscontra la difficoltà dei ragazzi nell'approcciarsi al cibo, gli stessi gradiscono i cibi ben cucinati e addirittura chiedono il bis. Sarebbe opportuno pertanto che i cibi serviti fossero resi più appetibili, nello specifico più saporiti: il condimento delle verdure spesso è scarso, andrebbe aggiunto l'olio e diminuito il sale.

Dussmann si impegna a fare una verifica in merito al condimento.

La signora Mazuru fa presente che anche il formaggio arriva in quantità minima dalla cucina, sicuramente non sufficiente per tutti i bambini.

La Signora Ferrè comunica che la frittata con ricotta e spinaci non è gradita dai bambini e chiede se sia possibile sostituirla con altro, tipo omelette; il cuoco risponde che l'ipotesi dell'omelette non è accoglibile, inoltre non è possibile eliminare l'uovo dal menù, in quanto è previsto dalle linee guida ATS.

Il signor Saravalli ricorda che il Consiglio dei Bambini aveva scelto di inserire nel menù la frittata con le patate e i piselli; fa presente inoltre che le lenticchie brasate sono buone, ma i bambini non le mangiano: bisogna trovare una soluzione.

La signora Falsario fa notare che il giovedì della prima settimana viene servita la crema di cannellini con la frittata, l'abbinamento non è corretto, chiede pertanto sia cambiato.

Il signor Martino infine comunica che la pizza servita alle scuole medie non era di buona qualità: era secca e dura.

Si affronta la problematica del menù in bianco.

Il lunedì della prima settimana è prevista la mozzarella, il giovedì della terza settimana è previsto

riso in bianco con formaggio: i formaggi non sono compatibili con un menù in bianco quindi si richiede vengano eliminati.

L'Insegnante Giranzani chiede se la lonza sia compatibile con il menù in bianco; il cuoco risponde in modo affermativo.

Alcune insegnanti comunicano che spesso ricevono da parte delle famiglie la richiesta di pasto in bianco per i loro figli, in giorni in cui nel menù sono previsti cibi non graditi; non possono contestare la richiesta di cambio menù, ma solo chiedere spiegazioni per comprendere se ci sia una vera esigenza legata ad un temporaneo problema di salute oppure se sia legato alla sostituzione di cibi non graditi nel menù tradizionale con quelli del menù in bianco.

Prende la parola l'Assessore Rudoni, che riassume come segue due problemi emersi nella seduta:

1. problematica della dieta in bianco: si chiede agli insegnanti di sensibilizzare i genitori, portandoli a riflettere sul fatto che richiedere la dieta in bianco nei giorni in cui sono previsti cibi poco graditi ai loro figli non è la corretta soluzione al problema: i bambini devono essere stimolati in famiglia ad assaggiare anche cibi a cui non sono abituati e a sperimentare gusti e sapori nuovi
2. questione dell'eliminazione della pasta integrale e dell'insalata e altri cibi dal menù: se i cibi non graditi venissero eliminati verrebbe meno il percorso di educazione alimentare.

Si rende necessario apportare dei miglioramenti sia nella qualità dei prodotti sia nell'impiattamento e nella presentazione dei piatti ai bimbi. Si richiede inoltre uno sforzo da parte del personale e da parte delle famiglie a sensibilizzare i ragazzi a sperimentare cibi poco conosciuti oppure non graditi

Si procede infine con la votazione per la nomina del presidente del Comitato Mensa: la signora Alina Dana Mazuru avanza la sua candidatura e, a voti unanimi, viene eletta.

L'incontro termina alle 19.45.