



## Verbale Commissione Mensa di Nonantola Anno sc. 16-17 del 3 novembre 2016 ore 18.50

Il giorno giovedì 3 novembre 2016 alle ore 18.50 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Nonantola.

Sono presenti gli esponenti del Comune nelle persone della Dott.ssa Sandra Pivetti (responsabile Servizi Scolastici), del Segretario Verbalizzante signora Borghi Morena; Matilde Ristorazione nelle persone del Direttore Marco Monti, dell'Assistente di Direzione Moris Frazzoni e della Dietista Eleonora Neri. Sono presenti diversi insegnanti e genitori.

La Dott.ssa Pivetti presenta la serata e illustra il Regolamento della refezione scolastica, le modalità d'accesso dei genitori agli assaggi presso i refettori e i progetti seguiti dalle scuole in collaborazione con Matilde Ristorazione.

Vengono quindi presentate alcune slides preparate a cura di Matilde, relative agli argomenti dell'incontro, e più precisamente: fonti informative per la stesura dei menù, le indicazioni nutrizionali fornite dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, le diete certificate/etico religiose, diete in bianco, ecc... (l'argomentazione affrontata si trova tutta sul sito di Matilde Ristorazione <http://www.matilderistorazione.it>).

Una mamma chiede perché non sia previsto un menù alternativo oltre al pasto in bianco.

La Dott.ssa Pivetti chiarisce che non può essere previsto il doppio menù sia per una questione di educazione alimentare (sarebbe estremamente diseducativo) che per una questione di spreco. Afferma quindi che è estremamente importante l'educazione alimentare sia da parte della famiglia che da parte degli insegnanti presenti al pasto. L'Amministrazione e Matilde sono sempre pronti a migliorare la qualità del servizio di refezione, ma nel rispetto delle linee guida Regionali e dell'Ausl. Vengono presentati alimenti della tradizione delle nostre terre come la polenta e alimenti quali il cous-cous per stimolare i bambini a conoscere anche altre culture. E' però fondamentale il comportamento dell'insegnante e dei genitori. Anche le commissioni mensa sono importanti in questo senso per i genitori per poter effettuare i sopralluoghi nelle mense dei vari plessi scolastici.

La Dott.ssa Eleonora Neri (dietista Matilde) spiega ai presenti che sono stati attivati dei progetti specifici per gli alunni di classe 5° in cui i bambini devono compilare dei questionari mirati di gradibilità.

La Dott.ssa Pivetti (Comune di Nonantola): è molto importante che i genitori effettuino i sopralluoghi in mensa e facciano gli assaggi; è molto positiva la proposta di attivare una commissione mensa dei ragazzi.

Per quanto riguarda il tema dei sopralluoghi da effettuarsi da parte dei genitori durante il pasto, la Dott.ssa Pivetti e Marco Monti forniscono ai presenti chiarimenti e spiegazioni sul regolamento dell'accesso ai refettori - condiviso da tutti i Comuni - e le modalità per ottenere l'autorizzazione: tutti i genitori che fanno parte del Consiglio di Istituto e che abbiano partecipato all'incontro formativo che avviene all'inizio dell'anno scolastico hanno la facoltà di accedervi (purché i propri figli usufruiscano del servizio di refezione).

La Dott.ssa Pivetti ribadisce che è molto importante che i genitori siano bene informati sul servizio di ristorazione scolastica nella sua complessità, questo li rende maggiormente consapevoli.

Viene poi affrontato il tema degli scarti e delle rimanenze di cibo. Un genitore fa presente che occorre valutare correttamente le cause delle rimanenze; a suo avviso i piatti devono essere il meno elaborati possibile per incontrare i gusti dei bambini e contenere gli sprechi.

La Dott.ssa Pivetti fa presente che Matilde Ristorazione ha molto a cuore questo problema; le preparazioni sono semplici, come anche previsto dalle indicazioni delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica.

Marco Monti spiega inoltre che i menù devono essere approvati dalle ASL di Modena e di Bologna ogni due anni, ma vengono comunque inserite proposte nuove nel corso dell'anno scolastico come varianti al menù.

Alcuni genitori chiedono chiarimenti sull'utilizzo della pasta integrale (non particolarmente gradita) e sul condimento con la vellutata al parmigiano: Marco Monti ed Eleonora Neri spiegano che la pasta integrale è stata richiesta specificatamente dai Comuni, nel rispetto delle indicazioni e direttive delle Linee Guida che hanno come obiettivo fondamentale la salvaguardia della salute. Si fa presente che spesso quando viene presentato un piatto poco conosciuto all'inizio non viene gradito dai bambini (come nel caso del cous cous, che veniva rifiutato all'inizio ed ora risulta la pietanza preferita). Quanto alla salsa vellutata al parmigiano è stata inserita su richiesta di alcuni Comuni, per diminuire la frequenza della pasta in bianco.

Marco Monti illustra poi ai presenti l'APP di Matilde e i progetti di Educazione Alimentare che vengono svolti a cura delle dietiste presso i vari ordini di Scuole. Ricorda infine che la Commissione Mensa che si terrà nel mese di febbraio/marzo si svolgerà presso la sede della cucina di Matilde, dove si potrà effettuare l'assaggio del menù di quella giornata.

Infine vengono chiesti chiarimenti sulla possibilità di portare il pasto da casa. Alcuni insegnanti sono contrari; la Dott.ssa Pivetti spiega che la questione "panino" sollevata a Torino non è ancora risolta; il MIUR potrebbe ancora presentare ricorso alla sentenza citata.

La Dott.ssa Pivetti a questo proposito chiarisce che il Comune, nei casi di difficoltà economiche da parte di alcune famiglie a sostenere il costo del pasto, ha sempre fornito risposte adeguate attraverso i servizi sociali. Se invece la questione riguarda il gradimento del pasto, (e quindi i bambini preferiscono il "panino" alla mensa perché più gradito), si dovrebbe aprire un lungo confronto in tema di educazione alimentare, inoltre in questa ipotesi la scuola dovrebbe mettere a disposizione uno spazio idoneo e separato dagli altri refettori.

Infine alcuni genitori chiedono spiegazioni riguardo il costo del pasto; la dott.ssa Pivetti dichiara che sottoporrà l'argomento all'Amministrazione, in quanto l'aspetto economico non è di competenza della Commissione Mensa.

L'incontro si conclude alle ore 20.30.