



Commissione Mensa Anzola Anno Scolastico 17-18 del 15 marzo 2018 ore 18.00

Il giorno giovedì 15 marzo 2018 alle ore 18 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Anzola dell'Emilia presso la Sede di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.

Sono presenti:

- Comune di Anzola: Assessore Vanna Tolomelli e Responsabile Ufficio Anna Maria Cavari;
- Matilde Ristorazione: Direttore Marco Monti, Assistente di Direzione Moris Frazzoni, Dietista Susanna Fontana;
- Rappresentanza Insegnanti: D'Eugenio Caterina, Bruno Maria;
- Rappresentanza Genitori: Alicandro Pasqualino, Freienthal Kristina, Balugani Cristina, Lai Marco.

Il Direttore di Matilde Marco Monti e l'Assistente di Direzione Moris Frazzoni illustrano e accompagnano gli intervenuti a visitare i locali del centro di produzione pasti in tutte le varie strutture, dal magazzino ai vari reparti, con particolare attenzione al reparto diete, spiegando le diverse procedure e lavorazioni di ogni settore, i macchinari e apparecchiature utilizzati per la preparazione dei pasti.

Viene illustrato il menù del giorno (che viene successivamente proposto per l'assaggio), e che consiste in:

- *Fusilli integrali con salsa burro e oro;*
- *Anchette di pollo al forno;*
- *Insalata mista.*

La Dott.ssa Cavari chiede alla Dietista Susanna Fontana di illustrare ai presenti il menù scolastico; la Dott.ssa Fontana quindi spiega come è strutturato il menù scolastico, sia quello invernale che estivo, le rotazioni delle varie preparazioni e tipologie di alimenti, con particolare riferimento alle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica", che contengono tutte le indicazioni, gli obblighi e i vincoli che un menù scolastico deve necessariamente rispettare. I menù di Matilde Ristorazione sono sottoposti al controllo delle ASL di Bologna e di Modena.

Si affrontano poi diversi argomenti, tra i quali l'utilizzo delle materie prime, (risultante anche dal Capitolato di appalto con i Comuni, consultabile sul sito di Matilde); si parla delle tipologie di frutta, delle mele (risultate dure in alcuni casi); Moris Frazzoni spiega le problematiche legate alla frutta, (difficoltà di reperire prodotti che siano consegnati dai fornitori alla giusta maturazione e quindi pronti per la distribuzione, inoltre trattandosi di prodotti BIO, spesso hanno un aspetto meno accattivante della frutta non biologica). Si parla inoltre dei gusti alimentari dei bambini nelle varie fasce di età e di nuove ricette da proporre che sono in fase di studio da parte di Matilde.

La Dott.ssa Cavari riferisce alcune indicazioni sui sopralluoghi effettuati dai genitori nei refettori durante la distribuzione del pasto: è molto importante che vengano rispettate le regole del buon comportamento da parte di questi ultimi durante le visite e gli assaggi; sottolinea l'importanza della compilazione delle schede di rilevazione e di gradimento del pasto scolastico. Fondamentale è anche l'atteggiamento degli insegnanti durante il pasto scolastico, che può essere molto diverso, dal docente più interessato e propositivo, a quello disinteressato al discorso dell'alimentazione o addirittura con un atteggiamento negativo o troppo critico. La Dott.ssa Cavari fa presente che spesso vengono espresse critiche e lamentele sterili e si augura che in futuro aumenti il numero di genitori che possano fare da portavoce nella maniera più costruttiva possibile.

L'assessore Vanna Tolomelli riferisce che questi argomenti sono stati affrontati anche in sede di Commissione Sovracomunale, a seguito delle quali sono anche stati organizzati incontri di educazione alimentare; l'affluenza è stata però piuttosto scarsa. In linea generale però si può affermare che sono stati fatti molti passi avanti e migliorativi per quello che riguarda i vari aspetti della mensa scolastica.

Notizie da Matilde



Si parla poi dei vari Progetti di Educazione Alimentare organizzati da Matilde Ristorazione per i vari ordini di Scuola: si tratta di laboratori di attività che sono stati studiati per sensibilizzare i bambini alle sane abitudini alimentari e per incentivare il consumo di frutta e verdura attraverso un approccio divertente e stimolante. Anche quest'anno c'è stato un notevole riscontro da parte di molte scuole e Matilde ha incrementato i Progetti, inserendo anche le classi quarte.

Il sig. Pasqualino Alicandro, che ha effettuato diversi sopralluoghi presso le Primarie di Lavino e di Anzola riferisce le sue impressioni e il suo giudizio; vengono chiariti vari aspetti sul pasto scolastico, sullo scodellamento, sull'ordine e la pulizia dei refettori; in particolare la Dott.ssa Cavari chiarisce come funziona nello specifico il servizio nei refettori, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia e la sanificazione dei locali (che devono essere fatte nel modo corretto tenendo conto dei tempi stretti nel caso in cui i pasti vengano consumati in due turni).

L'assessore Vanna Tolomelli affronta anche l'aspetto del riciclo dei rifiuti, e delle iniziative di Matilde Ristorazione relativamente a questo aspetto.

Il Sig. Alicandro riferisce che la pizza è in genere molto gradita ma chiede che venga distribuita la pizza con l'impasto fatto dai cuochi di Matilde e non quella preparata con le basi surgelate.

Inoltre il sig. Alicandro propone per il prossimo anno scolastico di inserire come iniziativa tra le varie attività per le Scuole anche una visita a FICO a Bologna.

In conclusione l'Assessore Vanna Tolomelli chiarisce alcuni aspetti più "tecnici" riguardanti lo svolgimento delle riunioni interclasse, la nomina dei rappresentanti di classe, le assemblee dei genitori ecc..

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo, lasciato nei mantenitori al caldo per circa due ore, così da ricreare le stesse condizioni del pasto scolastico al momento dello scodellamento.

I presenti gradiscono il menù e si dichiarano soddisfatti dei piatti assaggiati.

La commissione si chiude alle ore 20.30.