



Commissione Mensa Sant'Agata Bolognese anno sc. 18-19 del 14 marzo 2019 ore 18.

Il giorno giovedì 14 marzo 2019 alle ore 18 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Sant'Agata Bolognese presso la Sede di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.

Sono presenti:

- Comune: Paola Rossetti in rappresentanza dell'Ufficio Scuola
- Matilde: Moris Frazzoni (Assistente di Direzione) Debora Pedretti ed Eleonora Neri (dietiste)
- Tot. Circa 16 persone tra genitori e insegnanti di tutti i plessi.

L'Assistente di Direzione Moris Frazzoni accompagna 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.

Dopo la visita Paola Rossetti introduce la Commissione e procede alla presentazione di tutti gli intervenuti; quindi spiega ai presenti la funzione della Commissione Sovracomunale e ne illustra le funzioni e i compiti.

La Dott.ssa Pedretti interviene per approfondire alcuni aspetti della Commissione Sovracomunale, tra i quali quello principale è riassumere tutte le segnalazioni e le informazioni raccolte durante gli incontri delle varie Commissioni Mensa; si chiarisce ai presenti che anche i genitori referenti mensa possono intervenire alla Sovracomunale (un genitore per ogni Comune).

Si passa agli interventi da parte di genitori e insegnanti.

Un genitore della scuola primaria Serrazanetti segnala che le cosce di pollo erano risultate poco cotte. Moris Frazzoni spiega che in Cucina sono stati cambiati i forni: è stato necessario qualche aggiustamento per alcuni piatti relativamente ai tempi di cottura. Si tratta di forni dotati di sonde che misurano la temperatura al cuore dell'alimento, pertanto gli alimenti sono senz'altro cotti, ma per quanto riguarda il pollo, nella coscia sono presenti vene che "colorano" la carne di rosa e può sembrare cruda. Inoltre Moris Frazzoni spiega che è fondamentale comunicare tempestivamente qualunque tipo di problema direttamente a Matilde, in modo tale che si possa intervenire nel più breve tempo possibile.

La Dott.ssa Pedretti sottolinea l'importanza di una comunicazione immediata con Matilde, con una semplice telefonata. Di tutte le comunicazioni viene tenuta traccia. Se un problema viene comunicato molto tempo dopo che si è verificato, poi diventa molto difficile risalire alle cause.

Il sig. Stefano Bompani riferisce che si sono verificati alcuni problemi relativi alla maturazione dei kiwi e delle banane; anche una insegnante osserva che spesso la frutta non è gradita (mele brutte e difficoltà a sbucciare le arance). La Dott.ssa Pedretti spiega che dall'inizio dell'anno è stato anche cambiato il fornitore, però riguardo la frutta esistono problematiche legate soprattutto al fatto che spesso è difficile reperire un prodotto che venga consegnato dai fornitori alla giusta maturazione per così ingenti quantitativi; inoltre, trattandosi di frutta BIO spesso ha un aspetto meno accattivante di quella non biologica.

Moris Frazzoni spiega ai presenti anche i prodotti BIO che vengono utilizzati da Matilde, ovvero, oltre alla frutta, anche la passata di pomodoro, la pasta, lo yogurt; al momento si sta valutando anche l'utilizzo di uova BIO.

Il Sig. Bompani riferisce che i passatelli in brodo non sono stati particolarmente graditi; il brodo è risultato troppo denso.

La Dott.ssa Pedretti spiega che si tratta di un piatto nuovo e quindi soggetto ad "aggiustamenti"; spiega inoltre che secondo le indicazioni delle Linee Guida dell'ASL i Passatelli vengono considerati Piatto Unico, perché ricchi sia di proteine che di carboidrati, di conseguenza è stato inserito solo un piccolo secondo costituito da mezza porzione di ricotta (Nidi e Infanzie) o di mozzarella (Primarie/Secondarie).

Qualche genitore osserva che la pasta pasticciata ai bimbi molto piccoli (Nido e Infanzia) piace pochissimo, preferiscono senz'altro piatti molto semplici. Moris Frazzoni informa che è possibile ordinare un pasto in bianco il giorno del Piatto Unico, se si è a conoscenza che qualche bambino proprio non lo gradisce affatto. Genitori e insegnanti possono anche informarsi sui piatti presenti nelle rotazioni settimanali del Menù consultando il sito di Matilde, o scaricando l'APP. sul cellulare.

Notizie da Matilde



Una insegnante chiede se è possibile avere dei moduli su cui poter segnalare eventuali criticità relative al pasto.

Moris Frazzoni a questo proposito spiega che esistono già schede di rilevazione e gradimento del pasto, predisposte da Matilde e pre-compilate con il menù della settimana, schede che vengono distribuite in tutte le Sezioni di ogni plesso e che vengono compilate dal corpo insegnante; si tratta di uno strumento molto importante che consente di monitorare in modo concreto l'andamento del pasto scolastico sotto tutti i punti di vista.

Viene segnalato che i Piselli al pomodoro (contorno del cous cous con polpettine di carne), non piacciono. La Dott.ssa Pedretti risponde che è già stato deciso in sede di Commissione Sovracomunale di eliminare questo contorno e di proporre i piselli separati dal sugo di pomodoro, visto che la quasi totalità dei plessi ha segnalato lo stesso problema.

Un'insegnante riferisce che ai bambini piace molto la Pizza rossa e ne mangerebbero di più.

La Dott.ssa Pedretti spiega le grammature dei piatti secondo le indicazioni dell'ASL; i menù di Matilde seguono appunto le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica. E' molto importante che il pasto scolastico rispetti le regole per una sana e corretta alimentazione: da un importante Studio effettuato a livello nazionale, promosso dal Ministero della Salute, (Progetto "Okkio alla salute") che è un sistema di sorveglianza nazionale che riguarda i bambini della Scuola Primaria, è emerso che 3 bambini su 10 sono risultati sovrappeso/obesi, un dato decisamente preoccupante. L'obesità infantile comporta rischi sia a breve che a lungo termine: diabete di tipo 2 e ipertensione, che di norma compaiono in età adulta, purtroppo sono già presenti in alcuni bambini in età scolare.

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo, (che consiste in Farfalline ai broccoli, anchette di pollo al forno e insalata mista), 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.