



**VERBALE COMMISSIONE SERVIZI SCOLASTICI TERRITORIO DI NONANTOLA
05 Novembre 2024 dalle ore 18:00 alle ore 20:00 – Sala Consiglio Nonantola**

PRESENTI: Pivetti Sandra, Responsabile Servizi Scolastici del Comune di Nonantola; Cavani Giorgia, personale Servizi Scolastici per il Comune di Nonantola; Frazzoni Moris e Pedretti Debora, Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione; Cimmino Antonietta, Biologa nutrizionista di Matilde Ristorazione; Facchini Silvia, tirocinante del servizio dietetico di Matilde Ristorazione; Corseto Francesca, Referente della primaria Nascimbeni; Zanellato Maria Rosa, Referente della primaria F.lli Cervi; Rappresentanza di genitori per le scuole di ciascun grado di Nonantola.

L'incontro inizia con il saluto della dott.ssa Sandra Pivetti che introduce il programma della serata e condivide alcune indicazioni raccomandate dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dalla Pediatria di Comunità, che hanno lo scopo di indirizzare e supportare i servizi scolastici in merito ad alcuni aspetti che riguardano l'alimentazione a scuola, ricordando quanto una corretta alimentazione contribuisca alla tutela della salute e di come il contesto scolastico rappresenti un luogo strategico per favorire l'adozione di comportamenti alimentari corretti.

Ricorda infine che da settembre 2023 sono uscite le nuove linee guida regionali per la ristorazione scolastica con lo scopo di promuovere comportamenti alimentari corretti, prevenire gli sprechi, tutelare l'ambiente e dare garanzia di qualità del servizio, oltre a tutelare la qualità e varietà nutrizionale della ristorazione scolastica, rispettando la cultura gastronomica locale.

Passa la parola al personale di Matilde Ristorazione per la presentazione di tutti i presenti. Successivamente, la Dott.ssa Cimmino presenta e discute le "Pillole di alimentazione", una serie di slide che trattano della composizione del menù di Matilde, motivando le scelte dei piatti proposti, il tema dell'educazione alimentare e della ristorazione scolastica. Inoltre illustra le "nuove linee guida per la ristorazione scolastica ai e criteri base per l'elaborazione dei menù".

Descrive quanto sia prioritario agire ed educare sin dai primi anni di vita il bambino alla corretta alimentazione e di quanto la famiglia e la scuola (dall'asilo alla scuola secondaria) assumono un ruolo fondamentale.

Spiega come tutti gli elementi del contesto scolastico che influenzano le abitudini alimentari degli alunni formano "l'ambiente alimentare scolastico" che vede l'interazione tra diversi attori con diversi ruoli e responsabilità, tra questi il SIAN e la Pediatria di Comunità, le amministrazioni scolastiche, le ditte di ristorazione e gli insegnanti.

Viene chiusa la presentazione spiegando come le più recenti evidenze scientifiche per la prevenzione dell'obesità e delle patologie cronico-degenerative (diabete, patologie cardiovascolari, ipertensione, etc...) raccomandano di evitare. Nel dettaglio:

Via Circondaria Nord 126/B, Castelfranco Emilia, (MO) - Tel. 059.959374

Orari di apertura: Martedì 8.30 - 12.30 / 14.30 - 17.30 e Venerdì 8.30 - 12.30

iscrizionieammissioni@comune.castelfranco-emilia.mo.it - www.unionedelsorbara.mo.it

PEC: unionedelsorbara@cert.unionedelsorbara.mo.it

- la proposta di alimenti diversi dalla frutta fresca come colazione e/o merenda nei nidi e nelle scuole dell'infanzia;
 - il consumo di bevande zuccherate (the, succhi di frutta, ecc.), snack dolci e salati (merendine, patatine, biscotti, ecc.) spesso portati da casa per la merenda del mattino ove questa non sia fornita dalla scuola;
- la pratica del "bis" per il primo e il secondo piatto mentre può essere incoraggiata per il contorno;
l'utilizzo del cibo come ricompensa o punizione (es. caramelle per premiare un comportamento virtuoso, ecc.).

Vengono inoltre illustrati sinteticamente i progetti di educazione alimentare che verranno svolti nelle classi primarie, congiuntamente alla visita alla Cucina Centralizzata di Sant'Agata, programmata per le classi 4.

Sulla slide riguardante le regole per l'accesso ai refettori interviene Sandra Pivetti, sottolineando l'importanza di seguire tali regole per accedere in modo adeguato e rispettoso degli ambienti scolastici ove si entra. Inoltre, specifica che Matilde è dotata di una cucina separata, dedicata alle diete speciali, fondamentale in un periodo in cui intolleranze e allergie sono in forte crescita.

Un genitore della primaria F.lli Cervi chiede informazioni sulla possibilità di visitare la cucina di Matilde. Risponde Moris Frazzoni, confermando che è assolutamente possibile, a condizione di avvisare in anticipo per organizzare la visita. Sandra Pivetti si offre come intermediaria per la gestione della visita.

Successivamente, interviene la mamma di due bambini che frequentano la primaria F.lli Cervi, segnalando la percezione di "peggioramento" nella qualità dei pasti forniti da Matilde nell'ultimo anno e osservando che i bambini non sono soddisfatti. Porta come esempio la piadina con prosciutto cotto, che non è stata apprezzata: i bambini non l'hanno mangiata e sono tornati a casa molto affamati. Inoltre, ritiene che non si tratti di un piatto equilibrato.

Risponde Debora Pedretti, spiegando che la piadina era stata proposta proprio in Commissione Mensa a Nonantola, dove si era deciso di introdurla ogni tanto. Riporta inoltre che, a seguito di un sondaggio, è emerso che in diverse scuole, dei sette Comuni serviti da Matilde Ristorazione, la piadina non è piaciuta, quindi è possibile che non verrà più proposta. Moris Frazzoni la supporta, affermando che periodicamente vengono testati piatti diversi, che talvolta piacciono, altre volte no. Interviene un genitore della primaria Nascimbeni, segnalando che i bambini non hanno gradito la scelta del passaggio della fornitura del pane confezionato in monoporzione al pane sfuso. Risponde la referente della scuola primaria Nascimbeni, spiegando che lei personalmente usa guanti e pinze per servire il pane ai bambini. Sandra Pivetti suggerisce ai genitori di informare i bambini su questa scelta, evidenziando che l'utilizzo di monoporzioni comportava un grande spreco di plastica e chiede alle insegnanti presenti di farsi portavoce, nei confronti delle colleghe, di utilizzare guanti o pinze per consegnare il pane ai bambini.

Un genitore della primaria Nascimbeni fa notare che la frutta è sempre troppo acerba o troppo matura. Risponde Moris Frazzoni, spiegando che questo è un problema che esiste da anni, in quanto è difficile reperire 1000 kg di frutta tutta matura al punto giusto. Interviene anche Debora Pedretti, osservando che, dal momento in cui la frutta viene servita fino al suo eventuale arrivo a casa, subisce lavaggi, sbalzi termici e rimane per ore nello zaino, il che può alterarne le condizioni.

Sandra Pivetti suggerisce ai genitori di fornire ai bambini una bustina per portare a casa il pane o la frutta non consumata a scuola, per conservarli meglio. Debora Pedretti consiglia inoltre ai

Via Circondaria Nord 126/B, Castelfranco Emilia, (MO) - Tel. 059.959374

Orari di apertura: Martedì 8.30 - 12.30 / 14.30 -17.30 e Venerdì 8.30 - 12.30

iscrizionieammissioni@comune.castelfranco-emilia.mo.it - www.unionedelsorbara.mo.it

PEC: unionedelsorbara@cert.unionedelsorbara.mo.it

genitori di controllare lo zaino quando i bambini rientrano a casa, per evitare che il cibo rimanga al suo interno per giorni.

Prende poi parola un genitore dell'infanzia Ansaloni, riportando tre criticità sollevate dagli insegnanti. La prima riguarda la distribuzione della frutta: il genitore chiede se sia possibile tornare a offrire la frutta al mattino, invece che durante il pasto. Sandra Pivetti risponde spiegando che la modifica è stata necessaria, aggiungendo che, per poter fornire una risposta dettagliata, sarebbe necessario un po' di tempo per ulteriori verifiche. La seconda criticità riguarda le crocchette, di qualsiasi tipo, che non vengono gradite. Risponde Moris Frazzoni, spiegando che, purtroppo, la pietanza appena prodotta ha un sapore diverso una volta arrivata nelle scuole, a causa della sua permanenza nei tegami. L'ultima osservazione riguarda il fatto che alcuni piatti sono considerati troppo "light". Risponde Debora Pedretti, spiegando che nelle giornate di lunedì spesso vengono proposte preparazioni più semplici, come pasta in bianco e casatella, in quanto, essendo la cucina chiusa il sabato e la domenica, non è sempre possibile preparare i piatti in anticipo.

Infine, un genitore della primaria Nascimbeni segnala che la pasta ogni tanto parrebbe "acquosa". Risponde Debora Pedretti, assicurando che il problema sarà discusso con l'addetta del plesso richiamando le buone prassi da sempre in uso nei refettori per evitare tali criticità.

Si riportano i link in merito ad alcuni aspetti che riguardano l'alimentazione a scuola

<https://www.ausl.mo.it/servizi-e-prestazioni/aree-tematiche/scuole/alimentazione-a-scuola/>.

Si riporta inoltre il link inerente - Delibera Regionale n.1452 del 4 settembre 2023 Linee Guida sulla Ristorazione Scolastica:

<https://www.ausl.mo.it/media/Delibera-di-Giunta-Regionale-n.-1452-del-4-settembre-2023.pdf?x57007>

La commissione si chiude in un clima costruttivo e di reciproco impegno nel monitorare il servizio di refezione scolastica e perseguire costantemente il miglioramento della qualità del servizio.

Alle 20:00 si conclude la riunione.

Sandra Pivetti

Referente Unione del Sorbara