



Commissione Mensa Anzola Anno Scolastico 18-19 del 2 aprile 2019 ore 18.00

Il giorno martedì 2 aprile 2019 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, Dietista Serena Chimenti.
- Rappresentanza Genitori.

Il Direttore di Matilde Marco Monti e l'Assistente di Direzione Moris Frazzoni procedono ad illustrare agli intervenuti la cucina con le varie strutture, dal magazzino alle celle per la conservazione degli alimenti nonché tutti i vari settori, spiegando in modo dettagliato tutte le diverse procedure e lavorazioni presenti nei vari reparti, in particolare nel reparto diete.

Viene illustrato il menù del giorno (che sarà successivamente proposto per l'assaggio), che consiste in:
Passatelli in brodo, mozzarelline/ricotta e insalata con pomodori.

Durante la visita una mamma chiede delucidazioni sul manuale di autocontrollo e Moris Frazzoni fornisce le spiegazioni.

Un genitore chiede inoltre come si può venire a conoscenza di qualche prodotto non conforme, riferendosi al fatto che a volte si sentono notizie di prodotti che vengono ritirati dal mercato per vari motivi.

Moris Frazzoni risponde che per qualunque dubbio conviene sempre chiamare Matilde Ristorazione che è in grado di rispondere e fugare eventuali dubbi.

La Dott.ssa Cavari interviene per parlare delle funzioni e utilità della Commissione Mensa, la cui finalità principale è rilevare i problemi generici della mensa per migliorare la qualità e il servizio in generale, favorendo al contempo una sana e corretta alimentazione. Sottolinea l'importanza delle visite da parte dei genitori (previamente autorizzati all'accesso) nei vari refettori durante il momento del pasto, nonché la compilazione da parte loro delle schede di rilevazione del gradimento (predisposte e distribuite da Matilde), il tutto con l'obiettivo di evidenziare eventuali problemi di varia natura che eventualmente si dovessero presentare. Lei stessa di norma si occupa di raccogliere le schede e di inoltrarle a Matilde, in modo tale che ci possa essere un monitoraggio costante ed accurato.

Si rammarica del fatto che in questa assemblea siano intervenute così poche persone e ribadisce ancora la rilevanza che hanno le schede di valutazione, che sono uno strumento importante che consente a Matilde di avere dati piuttosto precisi sull'andamento del pasto scolastico, e decisamente più verosimili del "sentito dire"; a questo proposito fa presente che a volte vengono espresse critiche da parte dei genitori senza che in realtà se ne fosse verificata l'attendibilità.

Una mamma comunica che purtroppo per problemi di orari non può recarsi ad effettuare gli assaggi, poi riporta che sua figlia che frequenta la Primaria Caduti si lamenta del pasto scolastico e riferisce di non mangiare nulla.

Un'altra mamma riferisce che suo figlio (Primaria Caduti) non gradisce la pizza, e il giorno in cui nel menù è prevista, lui non mangia nulla.

La dietista Susanna Fontana spiega che si può verificare questo problema quando viene proposto il "Piatto Unico", che prevede quindi un solo piatto seguito dal contorno e dalla frutta. In quella giornata è possibile chiedere per il bimbo un pasto in bianco.

Marco Monti interviene per chiarire l'aspetto relativo alla compilazione delle schede di gradimento anche da parte degli insegnanti (da cui si riesce ad ottenere un'informazione piuttosto precisa dell'andamento del pasto).

La mamma della Primaria Caduti riferisce che a suo avviso il sapore dei cibi potrebbe essere migliorato, spesso risultano insipidi e poco accattivanti.

Moris Frazzoni interviene per dare delucidazioni sulle metodologie di cottura e Susanna Fontana spiega che il sale nelle preparazioni scolastiche deve essere utilizzato in maniera molto moderata, come prevedono tra l'altro anche le "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica", che forniscono tutte le indicazioni su come deve essere strutturato il pasto scolastico. A questo proposito informa ad esempio che alcuni abbinamenti non

Notizie da Matilde



sono possibili (per esempio ad un primo con condimento proteico - carne o legumi - deve seguire un secondo a basso contenuto proteico, come ad esempio un tortino di verdure o un formaggio leggero).

I menù di Matilde devono essere vagliati sia dall'ASL di Bologna che quella di Modena.

Vanna Tolomelli fa presente che il comportamento degli insegnanti durante il pasto ovviamente condiziona in un verso o nell'altro gli alunni e pertanto è di fondamentale importanza: ci sono insegnanti interessati, che intendono il pasto come momento educativo; altri che hanno un atteggiamento negativo o disinteressato.

Una mamma riferisce che i bambini della classe 4°D (Primaria Caduti) sostengono che l'insalata è scondita.

Moris Frazzoni spiega che le verdure crude vengono condite dalle addette allo scodellamento poco prima di essere servite; La Dott.ssa Cavari fa presente che è necessario che gli insegnanti vengano informati su come gestire i condimenti (ogni refettorio è dotato di olio, aceto e sale che possono essere aggiunti alle verdure), logicamente anche questo aspetto deve essere regolamentato.

La Dott.ssa Cavari inoltre osserva che sarebbe necessario intervenire con un discorso di educazione alimentare collegato alla mensa scolastica e ai piatti che vengono proposti, soprattutto per i ragazzi più grandi (quarte e quinte classi delle Primarie).

Moris Frazzoni informa che ad esempio nel Comune di Nonantola questo avviene già: è stata fatta una Commissione Mensa con i ragazzi; questa iniziativa è stata molto gradita dagli studenti che si sono dimostrati interessati e propositivi.

Una mamma fa presente che a suo avviso si dovrebbe chiedere direttamente agli alunni quali piatti preferiscono e cercare di proporre quelli.

Marco Monti e la Dott.ssa Cavari spiegano che da un lato le preferenze vengono già monitorate attraverso le schede di valutazione e gradimento del pasto; dall'altro i bambini tendono ad avere gusti piuttosto limitati e circoscritti a poche pietanze: logicamente non possono combaciare con le caratteristiche che deve necessariamente avere il menù scolastico nel rispetto delle Linee Guida in tutti i suoi vari aspetti (materie prime, metodologie di cottura, abbinamenti tra primi e secondi ecc.).

Susanna Fontana infine fornisce dettagliate spiegazioni sui progetti di Educazione Alimentare organizzati da Matilde Ristorazione per i vari ordini di Scuola.

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo.

La commissione si chiude alle ore 20.30.