

Notizie da Matilde



Verbale Commissione Mensa di Nonantola Anno sc. 21-22 del 24 Novembre 2021 ore 18.00

Il giorno mercoledì 24 novembre 2021 alle ore 18.00 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Nonantola da remoto su piattaforma Lifesize.

Sono presenti:

- Comune: Dott.ssa Sandra Pivetti (Responsabile Servizi Scolastici), Simona Bortolotti (Referente Servizio Unico Scuola)
- Matilde: Moris Frazzoni (Direttore); Debora Pedretti (Assistente di Direzione) e Simona Ventura (Dietista)
- Tot. 25 persone tra genitori e insegnanti dei vari plessi

Sandra Pivetti dà il benvenuto ai partecipanti, presenta i collaboratori del Comune, di Matilde Ristorazione e richiama elementi di cornice inerenti all'erogazione del servizio con esplicito riferimento al Regolamento della Ristorazione scolastica.

"Il servizio di Ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola. La Ristorazione scolastica è anche un servizio educativo volto alla promozione dei sani stili di vita, consumi consapevoli e rispetto dell'ambiente sin dalla tenera età".

Procede introducendo l'argomento della presentazione del menù della ristorazione scolastica passando la parola a Simona Ventura.

S. Ventura condivide la presentazione online e illustra le slide parlando della costruzione del menù scolastico, dei fabbisogni energetici e relativi abbinamenti dei piatti, S.Pivetti conclude il discorso facendo un elenco del regolamento per l'accesso ai refettori, implementato quest'anno dall'esibizione del Green Pass prima dell'accesso all'interno dei plessi scolastici.

Viene lasciato spazio alle domande dei genitori presenti:

- Una signora chiede se c'è la possibilità di richiedere una dieta in bianco senza effettuare il passaggio dal pediatra? La dietista, risponde che può scaricare la richiesta dieta in bianco direttamente dal sito di Matilde e compilarla come un'autocertificazione da consegnare al mattino alle insegnanti, prima della comunicazione presenze, specificando che la durata è al massimo di due giorni.

- Il signor Ballabeni Mirco chiede se ci sarà un tavolino a parte per gli assaggi, dato che negli anni precedenti i genitori si accomodavano insieme agli alunni? M. Frazzoni risponde che l'assaggio verrà effettuato in maniera adeguata e secondo le disposizioni dell'emergenza sanitaria Covid, probabilmente a seguito dei turni di refezione scolastica e dopo aver disinfettato le postazioni. Propone inoltre di individuare un genitore per plesso scolastico che possa mantenere la fila dei genitori disponibili per l'assaggio.

- La signora Vezzelli Alice chiede come mai nei nidi e nelle scuole d'infanzia gli operatori continuano a distribuire normalmente i pasti mentre nelle scuole primarie viene fornita la monoporzione? D. Pedretti risponde che non è fornito il pasto in monoporzione ma in un singolo vassoio per bambino in cui viene consegnato primo e secondo piatto in un'unica soluzione, senza la possibilità di fare il bis, come da regolamento.

- Il signor Indelicato Natale chiede quale sarà la frequenza degli assaggi? S. Pivetti risponde che sarà consentito l'ingresso di un adulto alla volta, con frequenza di una volta a settimana, come concordato con gli altri comuni. M. Frazzoni aggiunge che per chi lo desidera, previa comunicazione, c'è la possibilità di effettuare l'assaggio anche presso la cucina sita a Sant'Agata Bolognese, nella sala mensa, con tutta la disponibilità di mostrare il lavoro fatto in sede con precisione e trasparenza.

- La signora Zecchini chiede quale scuola/classe bisogna scegliere per l'assaggio? Chiede inoltre come mai sui nidi e le scuole d'infanzia vengono forniti i brodi mentre sulle primarie no? M. Frazzoni risponde l'indicazione principale è di non presentarsi presso la classe del proprio figlio, per il resto può recarsi a discrezione in qualsiasi altro plesso, dato che l'obiettivo principale è quello di valutare il piatto, consigliando/proponendo eventuali miglioramenti. Zanellato Maria Rosa, referente F.Ili Cervi, conferma che anche lo spostamento logistico dei bambini con i vassoi sarebbe difficoltoso con i brodi, dovendo alcune classi utilizzare la palestra per il pasto, anche se sottolinea che mancano a tutti i passati.

M. Frazzoni risponde alla seconda domanda che per quanto riguarda i brodi, per questioni organizzative di consumo del pasto in classe, a seguito dell'emergenza sanitaria è stata adottata questa scelta di non fornire i brodi sulle primarie. Aggiunge inoltre che a causa dell'alluvione subita lo scorso anno dal comune di Nonantola sono sorte problematiche inerenti le attrezzature sul plesso delle Nascimbeni, quindi si sta lavorando con l'intervento dei tecnici quando richiesti o la sostituzione dove è possibile, sempre per garantire al meglio il servizio di refezione.

Vengono deliberati i rappresentanti dei genitori per ogni ordine di scuola, a parte i nidi che seguono un percorso mirato e individuale, e gli eventuali vicari che in sinergia collaboreranno per tenere le file dei genitori volontari per gli assaggi.

Notizie da Matilde



S. Pivetti chiede a Matilde di verificare gli orari dei turni di refezione scolastica presso i plessi, in modo da poter calibrare correttamente la presenza del genitore dopo l'uscita delle classi dai refettori e relativa disinfezione degli ambienti.

Si lascia spazio ancora a qualche altra domanda:

- La signora Zecchini chiede come mai viene fornito anche il pane oltre alla pasta per il pranzo, quindi doppio carboidrato? D. Pedretti risponde che per il menù completo della refezione scolastica è previsto l'utilizzo del pane oltre al primo piatto, sempre tenendo conto delle grammature per fascia d'età secondo le linee guida. S. Pivetti aggiunge che il menù prima di essere deliberato viene approvato dal SIAN, e rispettivamente dalle due ASL di Modena e Bologna.

- La signora Alice chiede se viene effettuato il controllo delle temperature dei pasti? Chiede anche se il condimento viene fatto prima o dopo l'arrivo sulle scuole? D. Pedretti risponde che viene eseguito doppio controllo quotidiano delle temperature, come da indicazioni dell'ASL, prima dell'uscita dalla cucina e al ricevimento del pasto sul plesso. D. Pedretti risponde alla seconda domanda specificando che la pasta e la salsa arrivano separate sui plessi e il condimento viene fatto prima di essere servito ai bambini. M. Frazzoni specifica che quando nel menù è previsto il riso viene fornito anche del brodo a parte in modo da poter amalgamare bene il risotto.

- La signora Maria Giovanna chiede come funziona la sostituzione dei piatti unici per le diete speciali? D. Pedretti risponde che viene fornita un'alternativa adeguata al primo piatto previsto nel menù. La dietista specifica nel dettaglio che la sostituzione del primo piatto per le diete speciali prevede la stessa alternativa dove è possibile, con la sola esclusione dell'allergene specifico, quando non può essere fornito il piatto unico simile, l'alternativa prevista è sempre adeguata al fabbisogno energetico calcolato per il bambino con l'inserimento del secondo o di un piatto diverso dove necessita.

I partecipanti risultano soddisfatti e con un approccio positivo nei confronti dell'alimentazione scolastica per il nuovo anno, tutti carichi di speranza per un ritorno alla normalità e possibilità di proporre nuovi progetti e attività didattico-educative, coinvolgendo anche l'aspetto nutrizionale

L'incontro si conclude alle 19:50