



Commissione Mensa S. Giovanni in Persiceto a.s. 2024/2025 del 26 febbraio 2025

Il giorno mercoledì 26 febbraio 2025 alle ore 17.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di San Giovanni in Persiceto presso la Sala del Consiglio Comunale.

Sono presenti:

- Comune: Silvia Mangiaracina (Responsabile Servizio Educazione e Pubblica Istruzione del Comune di San Giovanni in Persiceto);
- Matilde Ristorazione: Debora Pedretti, Luana Capponcelli, Silvia Facchini;
- Altri 13 tra insegnanti, collaboratori e genitori; rappresentati tutti i nidi comunali, le scuole dell'infanzia Cappuccini Sede e Scagliarini Antonangeli e le scuole primarie Quaquarelli, Romagnoli e Garagnani.

Silvia Mangiaracina apre l'incontro e dà la parola a Debora Pedretti la quale introduce Silvia Facchini che illustra la presentazione di Matilde Ristorazione "Pillole di Alimentazione".

Un genitore della Primaria Romagnoli chiede se sia possibile, per le diete speciali, produrre pasti "simili" a quelli previsti per le diete ordinarie.

Debora Pedretti spiega che questo dipende dal tipo di dieta, il menu per celiaci è quello che in assoluto è il più "simile" poiché gli alimenti senza glutine mantengono in tutto o in parte i formati delle diete ordinarie.

Silvia Mangiaracina e Debora Pedretti condividono le modalità dei sopralluoghi nei plessi scolastici, contenuta anche nella presentazione "Pillole di Alimentazione", sottolineando che per i genitori della Commissione Mensa è sempre possibile recarsi nel plesso scolastico per l'assaggio del pasto e della verifica del servizio; nel caso in cui si volesse assaggiare una dieta speciale (es. no glutine) è necessario avvisare un giorno prima in modo da poter fare avere al plesso una porzione aggiuntiva della dieta. E' inoltre possibile visitare la cucina centralizzata di Sant'Agata Bolognese con una prenotazione, al fine di permettere un'organizzazione più funzionale.

Due genitori della Primaria Quaquarelli si fanno portavoce delle segnalazioni di altri genitori relativamente al servizio di ristorazione all'interno di tale plesso:

- frutta: spesso si trova in stato di elevata maturazione o addirittura marcita e non appare di elevata qualità;
- pasta: rispetto agli scorsi anni si è ravvisato che in alcune giornate si presenta alternativamente scotta o cruda;
- pizza: si chiede se è cambiata la preparazione perché appare diversa dagli scorsi anni;
- pesce: per alcuni bambini non è appetibile a causa del suo forte odore che si sprigiona in classe.

Anche un genitore del plesso Garagnani sottolinea la problematica della frutta.

Un genitore della Primaria Romagnoli concorda sulla problematica relativa alla pasta.

Debora Pedretti spiega che l'acquisto di frutta da parte di Matilde Ristorazione avviene in grandi quantità e per questo motivo non è facile garantire per tutti i singoli frutti lo stesso grado di maturazione, a ciò si aggiunge che i prodotti biologici presentano un aspetto non omogeneo rispetto alla frutta convenzionale. Matilde Ristorazione acquista in deroga frutta convenzionale quando quella biologica non è disponibile. Relativamente alla pasta, al fine di permettere la verifica, è necessario che si faccia notare al personale del plesso nella stessa giornata in cui si nota un non soddisfacente grado di cottura della pasta. Per quanto riguarda la pizza non risultano cambiamenti nella fornitura delle basi per pizza.



Una mamma della Primaria Quaquarelli chiede se è tracciabile e consultabile la provenienza delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti. Pedretti risponde che sul sito di Matilde Ristorazione è presente la documentazione.

Un'insegnante della scuola primaria Quaquarelli sottolinea che quest'anno i progetti educativi di Matilde Ristorazione sono stati ricevuti dalla scuola troppo tardi ed oltre il mese di ottobre, ossia il periodo in cui la scuola programma le uscite per l'a.s.. Pedretti risponde che a causa di una riorganizzazione interna del personale non sono stati rispettate le tempistiche, per il prossimo anno scolastico si tornerà ad un invio nei tempi congrui per l'approvazione da parte delle scuole.

Viene posto il tema dell'utilizzo del pane che rimane dopo il pasto, da parte di genitori delle scuole primarie. Pedretti e Capponcelli spiegano che è sempre possibile, se non esiste un regolamento contrario della scuola, portare il pane non consumato a casa e che, rispondendo ad un'ulteriore proposta di un genitore, si accoglie positivamente la possibilità per il pane non imbustato singolarmente delle scuole dell'infanzia di poterlo contenere in un sacchetto personale dedicato a questa funzione.

Pedretti spiega inoltre quali sono le modalità di destinazione ad associazioni benefiche gli alimenti di qualità non utilizzati ad associazioni ed onlus del territorio.

Infine, da parte di un genitore della scuola Romagnoli viene suggerito di attivare progetti sui modi alternativi del consumo di frutta e verdura, ad esempio con la messa a disposizione di centrifughe; gli operatori di Matilde Ristorazione spiegano che tale azione potrebbe essere introdotta all'interno dei laboratori proposte per i bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Silvia Mangiaracina saluta e ringrazia i presenti dando appuntamento al mese di aprile per la commissione mensa successiva presso la Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione con la visita della cucina e l'assaggio del pasto del giorno.

La commissione si conclude alle ore 19.30.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO
EDUCAZIONE E PUBBLICA
ISTRUZIONE
Dott.ssa Silvia Mangiaracina