

## **Verbale commissione mensa del 10 marzo 2014**

Sono presenti i referenti degli insegnanti e dei genitori della commissione mensa, un rappresentante di SER CAR, Alberto Madaschi, la responsabile del servizio pubblica istruzione Marialuisa Madornali.

Assenti: la dirigente reggente, la prof. Conca referente scuola media di Desenzano, un referente ASL.

Primo punto all'ordine del giorno: andamento del servizio

In generale si conferma anche dai sopralluoghi effettuati da alcuni referenti della commissione che il servizio viene svolto con cura, nel rispetto del capitolato e del menù proposto.

Il gradimento degli alunni rispetto al menù è buono ad esclusione del pesce.

La referente di Vall'Alta comunica che non è gradita la pasta all'extravergine per scarsità di olio e formaggio.

Nei due ultimi sopralluoghi effettuati dalla responsabile del servizio a Vall'Alta e a Bondo il menù del giorno è risultato di ottima qualità e gradito agli alunni: anche il passato di verdura è risultato un piatto cucinato bene e accolto positivamente, senza scarti. A Vall'Alta il menù proposto il giorno del sopralluogo era pasta al pomodoro e secondo parmigiano con insalata. Pur essendo molto semplice il menù proposto conteneva materie prime di ottima qualità. Solo i kiwi risultavano poco maturi e difficili da mangiare con il cucchiaino.

Nel sopralluogo effettuato alla media di Desenzano durante il pasto della primaria di Comenduno è risultato che i filetti di merluzzo allo zafferano cotti al forno risultano di difficile accettazione da parte dei bambini, per questo si richiede a SER CAR di valutare l'inserimento di un altro pesce. Anche le docenti degli altri plessi confermano che il merluzzo cucinato al vapore non va bene.

Madaschi spiega che stanno studiando l'inserimento di nuove tipologie di pesce che intendono testare per vedere se può andar meglio.

Per tutta la commissione risulta molto gradita la platessa gratinata al forno e si chiede di mantenerla nel menù.

Le docenti segnalano inoltre che nel menù del giorno in cui era presente la minestra come primo e le polpette come secondo, due polpette sono insufficienti come porzione.

La docente referente della scuola primaria di Desenzano evidenzia un problema legato ad un guasto del boiler dell'acqua calda. Madornali spiega che non era informata del problema ma che provvederà subito ad accordarsi con l'ufficio competente perché venga risolto.

La docente si lamenta anche del frequente turn over del personale addetto allo scodellamento a Desenzano dovuto a malattie. Anche in caso di turn over SER CAR deve aver cura di informare e formare le scodellatrici .

Rispetto alle porzioni si chiede a SER CAR di tener controllata la distribuzione e verificate le possibilità di aumentare le porzioni con il crescere dell'età: un bambino di prima ha un fabbisogno diverso da quello di quinta.

La referente della scuola media di Abbazia segnala che alcuni ragazzi della scuola media (7) non usufruiscono del servizio ma utilizzano un ristorante- tavola calda recentemente aperto vicino alla scuola. La scuola ha fatto firmare il ritiro dalla mensa e con questo i ragazzi sono autorizzati ad uscire da soli e senza sorveglianza durante il pasto.

In merito a questa questione all'ufficio pubblica istruzione non sono pervenute direttamente lamentele da parte dei genitori, in particolare rispetto alla qualità o gradimento del cibo, mentre era stato segnalato il problema del freddo dovuto al perdurare del guasto alla caldaia di Abbazia, ora risolto.

Anche i docenti referenti della commissione mensa riferiscono che nelle assemblee e consigli di classe non sono emersi rilievi in ordine al servizio e alla qualità del cibo.

Ai rappresentanti dei genitori della commissione mensa viene chiesto di recarsi a verificare di persona la qualità del servizio mangiando in mensa, recandosi autonomamente o concordandolo con la responsabile.

A questo proposito Madornali illustra alla commissione e ai genitori presenti alcuni principi fondamentali contenuti nelle Linee guida del Ministero della salute sulla ristorazione scolastica:

la ristorazione scolastica prima che soddisfazione di un bisogno di consumo di un pasto fuori da casa è un momento educativo e di prevenzione sanitaria molto importante.

Per questo le indicazioni dell'ASL sono molto rigide sia sulle grammature che per esempio su alcuni divieti come il divieto di bis.

E' chiaro che questo tipo di alimentazione non corrisponde alle abitudini alimentari di tutte le famiglie e che quindi si debba lavorare su progetti di educazione alimentare, di formazione anche dei genitori e che in questo il ruolo dei docenti è fondamentale.

Il ruolo del docente in mensa non è quello del semplice sorvegliante ma deve essere da stimolo all'assaggio e all'insegnamento ad un corretto approccio con il cibo.

Le scuole di Albino dall'infanzia alle medie hanno aderito ai progetti offerti da SER CAR e per le medie quest'anno si sono introdotti anche interventi di esperti della Società Servizi riguardanti i problemi dei disturbi alimentari.

Nei refettori sono in corso come da prassi le ispezioni del reparto vigilanza nutrizionale Asl. Madornali raccomanda ai docenti di consegnare i verbali delle ispezioni lasciati a scuola perché l'ASL non li invia al comune. Nei verbali il personale ASL rileva:

-gli aspetti gestionali della mensa

- la valutazione del pasto
- l'organizzazione della mensa
- l'assistenza al pasto

Dai verbali non emergono rilievi sulla gestione e qualità del servizio se non l'indicazione di distribuire la verdura a tutti (non solo a quelli che la richiedono) e non lasciarla come ultimo piatto provare a metterla come primo piatto o insieme al secondo.

Per il secondo punto all'ordine del giorno: approvazione del menù estivo

Viene consegnata la bozza di menù proposto chiedendo ai referenti in commissione di esaminarlo e far avere le proprie annotazioni via mail all'ufficio pubblica istruzione in modo da poterlo far approvare dall'ASL e distribuire entro la prima settimana di aprile