

VERBALE COMMISSIONE MENSA

In data odierna, alle ore 17.30, presso la sede del comune di Serra Riccò si riunisce la commissione mensa dei comuni di Serra Riccò e Sant'Olcese alla presenza di:

per Serra Riccò:

Viola Patrizia- insegnante coordinatore commissione mensa

Alessia Scabini: genitore commissario mensa

Zapparella: genitore commissario mensa

Oliveri: funzionario comunale

Di Cecio: assessore

Sant'Olcese:

Cerboni : genitore

Di Tursi: genitore

Patanè: insegnante

Brondi: insegnante

Mancuso: insegnante.

Russo: funzionario comune

Taddeo: assessore

Genitore ed educatrice nido.

Dussmann:

Di Marco Francesco

Alessio Vismara

Prende la parola l'assessore di Serra Riccò Di Cecio spiegando il lavoro svolto dai sei comuni che hanno partecipato al bando sulla refezione e sulle scelte ideali e funzionali che hanno portato alla stesura del capitolato nel quale è stato dato un peso rilevante alla scelta dei cibi biologici, alla stagionalità dei prodotti, alla verdura e al pesce fresco.

Si apre la discussione, prende la parola la maestra Viola facendo presente che il pesto somministrato lo scorso venerdì non era buono e che anche la ricetta del polpettone andrebbe rivista.

Il responsabile Dussmann fa presente che il pesto rispondeva alle richieste del capitolato, cioè fatto con basilico bio, olio extravergine di oliva, pinoli ma comunque sono disponibili a cercare un'altra produzione . Si riflette sul fatto che alcune ricette sono apparse diverse nel risultato nelle varie cucine, quindi si faranno le variazioni necessarie per raggiungere risultati più soddisfacenti in ogni cucina.

Viola riporta la necessità per la scuola media di variare diversamente il menù.

Prende la parola il sig. Di Tursi il quale per prima cosa ringrazia i comuni per il lavoro svolto e sottolinea la necessità di farsi mediatori con gli altri genitori circa la validità nutrizionale del menù, ricordare che le scelte di cambiamento fatte per una scuola hanno ricadute su tutte le altre.

Relativamente al discorso variazione menù Di Marco comunica che il menù attuale verrà cambiato a novembre con il menù invernale e che l'idea è quella di fare una rotazione sulle quattro settimane che porterà ad avere nei giorni dei rientri sempre cibi diversi.

Russo invita anche a considerare che i giorni di mensa sono stati ancora troppo pochi per poter dare una valutazione complessiva , che anche i tecnici stanno monitorando per capire dove è necessario intervenire e si concorda sul fatto che ci vuole tempo anche per “digerire” i cambiamenti.

Il sig. Zapparella chiede delucidazioni circa la scelta del pinzimonio, dell'orzo e del farro.

Di Marco fa presente che il menù è stato stilato seguendo le linee guida regionali che prevedono

l'inserimento di cereali e legumi, mentre Taddeo spiega che la scelta del pinzimonio è dovuta ad una volontà di svolgere dentro il percorso di refezione scolastica un'educazione alimentare che tenga conto dell'opportunità di scoprire gusti nuovi anche con modalità inedite.

Ribadisce come sia stato svolto un lavoro congiunto tra i vari comuni e come vi sia il desiderio di rendere anche la commissione mensa un luogo di scambio costruttivo in una logica di crescita della sensibilità collettiva su temi fondamentali come la qualità nutrizionale dei cibi.

Si riflette sul fatto che complessivamente il cambiamento è stato molto significativo e che è importante che venga supportato da tutti gli attori protagonisti, compresi gli insegnanti e i genitori che possono con gradualità imparare a riconoscere il valore di cibi diversi da quelli tradizionali che sicuramente hanno proprietà molto positive dal punto di vista nutrizionale.

L'educatrice e la mamma referente dell'asilo nido fanno presente che alcune scelte di contorno non sono state gradite e si riflette sui possibili cambiamenti. Viene chiesto di dare a merenda qualcosa di diverso dalla frutta.

Di Tursi pone il problema, molto sentito della somministrazione dell'acqua nelle scuole Ungaretti, Caffaro, Montale. Si conviene che è necessario ritornare a dare da subito l'acqua imbottigliata finché non verrà individuato e attuato un sistema di filtraggio e raccolta dell'acqua diverso da quello attuale che risulta poco consona.

Cerboni chiede la tempistica per la predisposizione della lavastoviglie nel refettorio della scuola DI Vittorio, reponsabili Dussmann fanno presente che devono arrivare i sopralluoghi tecnici e che comunque vengono utilizzati solo piatti riciclabili.

Sempre Cerboni introduce il discorso delle mezze porzioni come opportunità di maggior consapevolezza rispetto al cibo e come prevenzione dello scarto. Oliveri invita considerare che è importante che il lavoro della commissione coinvolga il maggior numero possibile di attori in modo tale che scelte che si pensa non siano praticabili vengano invece condivise, creando quel sostrato di fiducia reciproca che permette di condividere gli ideali di fondo di un progetto, come quello della refezione, che poi ha ricadute educative e sociali.

Si affrontano ancora alcune criticità come il numero di personale che deve essere presente, la ditta comunica che nelle materne viene integrato adesso perché finora il numero di presenti è sempre stato abbastanza contenuto.

Sono state predisposte per scritto tutte le diete speciali e consegnate nelle cucine. Alcuni genitori le hanno già ricevute, tutti le riceveranno nei prossimi giorni cartacee o per mail dal servizio di refezione a cui la Dussmann le avrà comunicate.

Zapparella pone il problema dei buoni pasto legati al dopo scuola gestiti dalla Cisef. Dato che per questi buoni sono sempre intercorsi rapporti individuali tra genitori, Cisef e Vivenda, si suggerisce di comunicare ai genitori di mettersi in contatto con Cisef o Vivenda per i buoni pasto già acquistati. Si chiede ancora se può variare la rotazione del pesce e Cerboni suggerisce di utilizzare pesci in scatola più piccoli, come lo sgombro, al posto del tonno.

Relativamente invece al tema della rintracciabilità dei prodotti la ditta può fornire l'elenco dei fornitori.

Emerge l'idea di lavorare in sinergia anche con il comune di Ceranesi per mantenere una comunione di intenti e di modalità operative.

La prossima commissione mensa si riunirà lunedì 17 alle ore 17.30 sempre presso il comune di Serra Riccò.

La seduta si conclude alle ore 20.