



la mia mensa a scuola

COMMISSIONE MENSA PIANORO
scuole materne, elementari e medie
di Pianoro, Rastignano, Pian di Macina, Botteghino

Verbale della riunione del 15.11.2010

inizio ore 17.40, fine ore 19.00

Presenti:

per i genitori: Eleonora Parise, Marinella Venturino, Katia Pisano, Linda Lambertini, Michela Merli, Silvia Calistri, Delfini Barbara, Debora Amicucci, Simona De Luca, Fabrizio Capomaccio, Alberto Casarini, Anna Macchiavelli, Michela Micheletti, Silvia Becciolini, Morena Barbi, Tina Castellucci,

per i docenti: Antonina Maria Stroschio, Laura Spina, Claudia Tozza, Francesca De Bartolo, Sandra Pescosi, Barbara Corveddu, Mafalda Iennaco

per il comune di Pianoro: l'assessore Franca Filippini, il dirigente Andrea Demaria, la responsabile Ufficio Scuola Emanuela De Rose

il dirigente scolastico di Rastignano: dott. Paioli

per la Camst: sig.ra Maselli, sig. Albrizzi, sig.ra Angelini, il personale di cucina

1. Elezione organi della Commissione mensa:

presidente: Eleonora Parise

vice presidenti: Linda Lambertini e Tina Castellucci

segretaria: Debora Amicucci

commissaria allergie: Monica Mascitti

2. I commissari dei genitori presenti comunicano che ci sono state mancanze nelle convocazioni alla riunione di oggi, sia via e-mail che via posta. Risultano infatti mancanti vari commissari. Emanuela De Rose comunica che le convocazioni sono partite tutte: via e-mail ai commissari ricorfermati, via posta ai nuovi commissari con indirizzo da stradario.

3. Il dirigente Demaria comunica:

a. sono arrivate le risposte dell'ASL di S. Lazzaro, nelle persone della dott.ssa pediatra Luciana Nicoli e della dott.ssa dietista Mara Gabrielli, alle domande poste dalla commissione in merito
1) alla sufficienza nutritiva della "nuova" merenda delle scuole primarie (pane rimasto e frutta)
e 2) alla possibilità di aumentare le grammature minime dei bambini più grandi.

Risposte:

1) **poiché i bambini non mangiano pane e frutta a pranzo, questi possono essere proposti per la merenda: sia perchè sufficienti, sia perchè è nutrizionalmente importante mangiare 5 porzioni al giorno tra frutta e verdura, sia per insegnare loro a non sprecare.**

2) **le quantità di cibo proposte sono sufficienti e conformi alle necessità nutrizionali dei bambini di tutte le età** (hanno effettuato un sopralluogo in data 11.11.10 alla scuola materna e a 2 scuole elementari).

b. come richiesto dalla commissione, il Comune ci comunica la ripartizione effettiva dei costi del servizio mensa:

- costi: utenze promiscue, spese di manutenzione, ufficio di ragioneria e controllo gestione, costi imputati al centro refezione scolastica = 1.057.000 € all'anno (riferito a.s. 2009/10).

- ricavi: rette emesse, buoni pasto, rimborso utenze camst, rimborso insegnanti, quote latte (contributo europeo) = 987.000 € (si conferma la copertura del 93%).

Si conferma il raggiungimento della cifra di 4 € + iva a pasto per l'anno scolastico in corso.

Il risparmio ottenuto fa avvicinare la copertura al 100%.

4. Questione merende pomeriane alle scuole Primarie:

- la presidente riporta la situazione a due mesi dall'introduzione della nuova modalità: da tutt'e tre le scuole elementari è risultato che spesso (3 giorni su 5) il pane non rimane.

In merito alle risposte dell'ASL, il caso ha voluto che il giorno del sopralluogo, l'11 novembre, il menù consumato (banana alle 10.30, poi risotto la ragù, pollo arrosto e patate) gradito ai bambini favoriva lo scarto del pane e della frutta (rimasta in quantità).

La presidente, pur riconfermando il suo parere negativo all'introduzione della merenda portata da casa, chiede alla commissione tutta di esprimersi per trovare in questa riunione una soluzione praticabile per non far uscire da scuola i bambini affamati.

Visto il problema di non facile risoluzione, erano stati invitati alla riunione anche i dirigenti scolastici: la presidente ringrazia il dirigente di Rastignano della sua presenza e si rammarica dell'assenza della dirigente di Pianoro.

Per completezza, riporta anche il parere positivo dell'ASL (contenuto nel documento sopra citato) sulla possibilità di portare la merenda da casa qualora la refezione scolastica non provvedesse. Vari commissari genitori riportano la persistenza delle lamentele dei bambini che escono affamati e scontenti. Segue discussione e proposte.

Si esprimono **i favorevoli all'introduzione delle merende da casa**, portando ad esempio: scuole di Bologna; il caso del nostro post orario che, essendo gestito dal Comune, permette la consumazione della merenda portata da casa; le merende "casalinghe" dei bambini frequentanti il modulo **e i sfavorevoli** con varie motivazioni: salvaguardare il ruolo educativo della scuola nel proporre merende semplici ma sane; il pericolo allergie; la comodità di averla già compresa.

Il dirigente dott. Paioli fa notare, che pur con il parere favorevole dell'ASL, per la scuola persiste un problema di responsabilità: se un bambino consumasse la merenda portata da casa e dovesse poi sentirsi male non si potrebbe risalire al cibo che effettivamente ha causato il malore.

Il genitore che dovesse fare causa alla scuola non ammetterebbe mai che la causa possa essere la sua merenda portata da casa (anche se confezionata).

La presidente:

- riporta un'idea di una mamma che propone di alternare il pane con grissini e crackers a pranzo (per un'offerta diversa, più appetitosa e più dietetica) così che quando rimangono per merenda siano più graditi anche come merenda. Il comune risponde che valuterà la proposta.

- il pane che avanza dopo pranzo alle materne portarlo come merenda alle primarie (eliminare spreco assicurando più pane alle elementari). La proposta, però, presenta dei problemi pratici: chi porta il pane alle scuole primarie.

Qualche commissario propone di diminuire la grammatura delle materne e aumentare quello delle primarie o fornire qualche pane in più.

La Camst ci comunica che la porzione di pane è per tutti di 50 gr.

5. I commissari degli insegnanti riferiscono che le orecchiette ai broccoli proposti in menù risultavano un po' difficili da consumare (la pasta era tutta attaccata) e riferiscono di una qualità a loro giudizio più bassa rispetto all'anno scorso e del pane più secco e duro.

La responsabile Camst, sig.ra Maselli:

- fa notare che il menù è cambiato, quindi sono presenti cibi differenti, ma che se vengono notate mancanze di qualità devono essere comunicate tempestivamente in cucina, così da poter intervenire subito sulla fornitura delle materie prime.

- per il pane ci comunica che a seguito della richiesta della commissione di trovare fornitori a KM zero effettivamente il nuovo fornitore è alle Roveri (l'anno scorso il pane arrivava da Prato).

Il dirigente dott. Paioli riferendo problemi per il cambiamento del personale della materna di Valleverde, chiede alla Camst di formare il nuovo personale per il trattamento del cibo da servire.

6. La commissaria insegnante Laura Spina della scuola dell'Infanzia Nonna Orsa, comunica che se la sua richiesta di sostituzione dei bicchieri di vetro e dei piatti di ceramica con quelli di plastica rigida non viene effettuata dal Comune, la scuola provvederà per conto suo.

7. L'assessore accoglie la richiesta di affiggere da quest'anno i verbali delle riunioni della commissione nell'Albo Mensa.

la presidente
Eleonora Parise

Pianoro, 22 novembre 2010