



Verbale della riunione del 12 maggio 2015  
Presso: Comune di Pianoro dalle 17,30 alle 19,00  
Presenti:

**Primaria Diana Sabbi:** Tatoli Vincenzo,  
**docenti:** Patrizia Perillo

**Primaria Rastignano:** Gamberini Katia,  
**Infanzia Colibrì:** Alice Bassi, Claudia Calzoni  
**Infanzia Nonna Orsa:** Greta Zini

**Nido Millepiedi:** Valentina Fenu, Ala Onichevici  
**Infanzia Pian di Macina:** Le Rose Lauretta,  
**personale ata:** Ottoni Tiziana

**Per il Comune di Pianoro:** il vice sindaco  
assessore Filippini Franca, il dirigente Demaria  
Andrea  
**Per Camst:** sig.ra Maselli Maurizia responsabile  
centro pasti, sig.ra Angelini Romina ufficio  
commerciale, sig.ra Naldi Monica capo cuoca il  
dietista: Bergami Matteo

### **Ordine del giorno:**

- 1- menu estivi 2014-2015,
- 2- progetti 2015-2016 che prevedono il coinvolgimento delle classi,
- 2- varie ed eventuali.

### **Menu estivi 2014-2015**

Camst relaziona sul fatto che, a seguito della supervisione del menù estivo da parte della dottoressa dell'Asl, Monica Negosanti, sono state sollevate diverse osservazioni e non è stato espresso parere favorevole sul menù proposto.

Tali osservazioni richiedono una modifica al menu che consiste in una diversa distribuzione dell'apporto proteico con variazioni delle combinazioni alimentari del menù esistente. Viene fissato un incontro "ristretto" per il 20/5 tra alcuni membri della commissione, il Comune di Pianoro e Camst per esaminare nel dettaglio le particolarità del menu.

Viene aperto uno scambio di opinioni sul tema e viene distribuita copia della lettera con cui l'Asl comunica quanto sopra. Si valuta il piatto "pollo al curry" che in alcuni plessi è risultato gradito ed in altri meno.

Relativamente alla somministrazione dello Yogurt viene precisato che rientra solamente nel menù della scuola di infanzia perché alla primaria la distribuzione risulterebbe più difficoltosa. Si riscontra però che lo yogurt bianco biologico naturale non è gradito e rimane immangiato.

La commissione mensa chiede di sostituire lo yogurt bianco (bio) con yogurt alla frutta (bio) e non con yogurt bianco non biologico (non presente in capitolato) come successo in passato. Camst accetta la variazione del prodotto.

In relazione a richieste di questo tipo, difforni a quanto stabilito dal capitolato, si decide che le stesse saranno operanti a condizione che vengano verbalizzate a seguito degli incontri della Commissione Mensa.

Si precisa che il menù estivo è stato pensato per ridurre gli sprechi evitando cibi che sono risultati sgraditi ai bambini. Il progetto di colletta alimentare ritira il cibo rimasto nei plessi il venerdì sera.

### **Progetti 2015-2016 che prevedono il coinvolgimento delle classi**

Il Comune di Pianoro comunica l'intenzione di proporre l'iniziativa "Piatto gradito spreco finito", sulla falsariga di quanto già proposto dal Comune di San Lazzaro. Consiste nella creazione di un piatto a base di pesce o legumi da inserire nel menù delle mense scolastiche. Le ricette del piatto potranno essere proposte dai singoli e giudicate dall'ufficio Scuola del Comune, da degli esperti di nutrizione e da due rappresentanti della Commissione Mensa. Chi proporrà il piatto che sarà scelto vincerà dei premi.

Viene espresso apprezzamento per l'iniziativa e si chiede di riservare i premi al plesso di cui fa parte il vincitore. Si chiede anche di menzionare nel menù divulgato l'autore del piatto.

Sul tema si auspica anche, col tempo, la possibilità di realizzare dei progetti orto e sui temi ambientali. L'assessore Filippini comunica, ad esempio che sono attivi alcuni progetti come quello attivato con il contributo del Consorzio Agrario per i bambini della prima classe delle primarie. La Commissione mensa chiede che vengano coinvolte anche le scuole in alcune iniziative svolte sul territorio come il laboratorio di pasta fresca organizzato al Centro Giusti.

Il Comune proporrà qualche progetto all'interno del piano di offerta formativa comunicando che è consigliato dalla Commissione Mensa.

Il commissario Zini Greta cita anche il progetto "Arcimboldo" che pone legami tra i prodotti dell'orto e l'arte.

### **Varie ed eventuali**

Per quanto riguarda la raccolta differenziata la Commissione mensa chiede al Comune di organizzare in modo diverso la raccolta dei barattoli di alluminio nei pressi della cucina in quanto è difficoltosa per gli operatori introdurli nei bidoni. Il Presidente Tatoli Vincenzo lamenta ancora la mancanza della raccolta differenziata all'interno dei refettori dei vari plessi di Pianoro. L'Assessore Filippini annuncia che il prossimo anno scolastico partirà un progetto collettivo che coinvolgerà i bimbi con la collaborazione degli insegnanti.

Si richiede che per quanto riguarda il piatto "pizza" ne venga fornito ai plessi qualche trancio in eccedenza, i contenitori con la pizza riporteranno il numero di tranci in modo che il personale ata ne verifichi la quantità.

In relazione al prodotto "tonno" viene sottolineato che Camst ha fornito un prodotto non conforme al capitolato e per questo motivo è stato sostituito con altro tonno. Viene data deroga sull'apertura della scatola del tonno che potrà anche non essere a strappo. Viene chiesto un chiarimento sulla provenienza del tonno. Camst assicura che la provenienza del tonno è zona Fao e viene lavorato in stabilimenti di diverse nazionalità. Si sottolinea che la gara di appalto prevede sanzioni per il non rispetto del capitolato.

Camst richiede una deroga rispetto al capitolato per il prodotto "mozzarella a cubetti" usato per la preparazione della pizza, tra gli ingredienti vi è un correttore di acidità che nel capitolato non è previsto per mozzarella e ricotta – Camst invierà la scheda tecnica del prodotto via mail – si valuterà questa variazione nell'incontro di mercoledì 20/5.

La verbalizzante  
Claudia Calzoni

Il Presidente  
Vincenzo Tatoli