



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

Verbale della riunione del 29 ottobre 2019

Presso sala consiliare del Comune di Pianoro dalle 17:30 alle 19:00

Presenti:

COMUNE DI PIANORO

Assessore Flavia Calzà, Dott. Demaria Andrea, Dott.ssa Emanuela De Rose.

CAMST

Maselli Maurizia, Mioli Roberta, Sandomenico Marika, Responsabile Mensa Monica Naldi

PRIMARIA DIANA SABBI

Commissari titolari: Ramosi Mirko e Fenu Valentina.

Docente Perillo Patrizia.

PRIMARIA LEVI MONTALCINI RASTIGNANO

Commissari titolari, Mignardi Elena e Girlando Alessandra.

Docente, Zampetti Alessandra.

PRIMARIA PIANORO VECCHIO

Commissario titolare, Tatoli Vincenzo.

INFANZIA COLIBRÌ

Commissario titolare, Agnello Alessandro.

Commissario supplente, Franchi Brunella

INFANZIA NONNA ORSA

Docente, Maiuri Francesca.

INFANZIA MELOGRANO

Commissario titolare, Pascucci Claudia.

Personale ATA, Ottoni Tiziana.

INFANZIA DADA ANTONELLA

Commissari Titolari Laghi Daniele e Minchiello Emilia.

NIDO GIROTONDO

Commissario titolare Soloperto Lia.

Educatore Fiorini Alessio.

Ordine del giorno:

- 1) Progetto "Plastic Free" (a cura della docente Michela Minelli).
- 2) Menù appalto Intercenter.
- 3) Raccolta differenziata nelle scuole.
- 4) Varie ed eventuali.

Punto "1" Progetto "Plastic Free"

La docente Minelli Michela della Scuola Primaria "Rita Levi-Montalcini" presenta l'iniziativa 'scuole plastic free' dell'Associazione Marevivo, che prevede un accordo di rete tra scuole di tutta Italia per eliminare il più possibile la plastica monouso e sensibilizzare sul tema tutto il territorio, precisando che per dettagli delle azioni si veda il sito https://marevivo.it/news/scuole_plastic_free_per_un_futuro_sostenibile-1245/. L'iscrizione prevede una delibera del Consiglio di Istituto che permette di accedere a materiali e quant'altro. La rete costituita consentirà anche di partecipare a bandi di concorso. L'Istituto di Rastignano si sta attivando. In particolare per es. nella scuola primaria le classi usano bicchieri di plastica rigida riutilizzabile o borracce durante la giornata, alcuni hanno portato da casa cucchiaini di metallo per yogurt e kiwi. Tra gli insegnanti c'è chi usa tazze di ceramica nei distributori automatici di bevande sostituendole ai bicchieri usa e getta e cucchiaini personali in metallo anziché le palette. In quanto referente del progetto SPFFS (scuole plastic free per un futuro sostenibile) mi faccio portavoce della richiesta, già avanzata lo scorso anno da una classe, di togliere la plastica intorno ai panini e di fornire cucchiaini di metallo. La scuola dell'infanzia di Rastignano, non avendo accesso alla cucina, chiede che la Camst prepari bicchieri di vetro per le merende lasciandoli a disposizione del personale collaboratore per la mattina successiva e che

si provveda al loro ritiro ed al lavaggio prima del pranzo anticipando del tempo necessario l'arrivo del personale camst per il pranzo.

In generale si richiede di scegliere il più possibile merende prive di imballaggi in plastica, che si ripristini il latte in tetrapak piuttosto che in pet, che vengano forniti prodotti (es. biscotti) che rechino sulla confezione le indicazioni per un corretto smaltimento.

Si fa presente che anche la mensa della scuola secondaria è totalmente in materiale usa e getta, compresa l'acqua fornita in bottiglie. Anche se non è la soluzione ottimale dal punto di vista ambientale, l'utilizzo di stoviglie in bioplastica acquisirebbe valore simbolico.

Punto "2" Menù

Il Comune rileva che nel capitolato Intercenter è prevista la somministrazione di stoviglie biodegradabili solo nel caso in cui, per motivi strutturali, non sia possibile l'utilizzo del pluriuso.

L'Amministrazione ha trattato direttamente con Camst la seguente organizzazione:

- in caso di emergenza (es. rottura lavastoviglie) verrà distribuito un piatto a scomparti biodegradabile al costo di € 0,15 + iva cadauno, in carico al Comune;
- riguardo piatti e posate valuterà Camst in autonomia se utilizzare materiale bio oppure organizzarsi con lavaggi manuali;
- alle famiglie non verrà comunque addebitato alcun costo.

Il Comune comunica altresì che prossimamente verrà somministrata acqua del rubinetto anche al nido in quanto ritenuta più sicura dall'Asl e conferma che gli impianti sono controllati periodicamente.

- L'insegnante Zampetti consegna un elenco di considerazioni raccolte fino ad oggi dai docenti della Scuola Primaria "Rita Levi-Montalcini", sperando di avere reso un servizio utile ringraziano per l'attenzione, che si elenca di seguito:
 - ✓ Le insegnanti della scuola primaria "Rita Levi-Montalcini" dell'I.C. di Rastignano hanno raccolto un po' di considerazioni sul menù proposto da Camst per l'anno scolastico 2019/20.
 - ✓ Chiedono di tenerne conto in una possibile revisione dello stesso dato che è ancora un menù "di prova".
 - ✓ Considerazioni generali riguardo alla frutta: è capitato di avere prugne troppo mature e mele di scarsa qualità (segnalazioni del 16/09/19 e del 30/09/19). Si chiede dunque ancora più attenzione alla qualità della frutta proposta e una maggiore varietà, compatibilmente all'utilizzo di frutta di stagione.
 - ✓ Considerazioni generali riguardo al pane: si chiede l'inserimento di una maggior quantità di pane integrale, la sostituzione del formato attuale dei panini perché non si riescono facilmente a dividere per poterli farcire e la possibilità di avere i panini anche quando c'è la piadina (che non tutti mangiano). Inoltre non sono stati serviti i panini tondi da hamburger (24/10/19) e in un'occasione è stato trovato un po' duro (7/10/19).
 - ✓ Considerazioni generali riguardo alla merenda: i bambini spesso si litigano lo yogurt alla fragola; si potrebbe alternare una merenda di yogurt bianco dolce e una merenda di yogurt alla frutta inserendone una maggior quantità alla fragola.
 - ✓ Ci si chiede come mai il latte in Tetra Pak sia stato sostituito da quello in bottiglie di plastica, contrario alla linea plastic free della nostra scuola.
 - ✓ Considerazioni specifiche su alcuni menù:
 - ✓ 16/09/19 l'abbinamento di pasta (come piatto unico e con poco ragù) e patate è stato considerato troppo ricco di carboidrati. Si chiede di cambiarlo.
 - ✓ 19/09/19 i pomodori del contorno erano troppo acquosi. Il problema è stato segnalato in cucina.
 - ✓ 20/09/19 le zucchine trifolate di contorno erano ottime. Si chiede di proporle più spesso.
 - ✓ 25/09/19 l'abbinamento di banane, riso e patate è stato considerato troppo "stringente". Si chiede di cambiarlo.

- ✓ 7/10/19 il brodo era squisito. Si chiede di proporlo più spesso.
- ✓ 9/10/19 il menù (pasta pomodoro e ricotta, frittata) è stato apprezzato. I bambini hanno mangiato quasi tutto.
- ✓ 15/10/19 il secondo degli adulti era diverso da quello dei bambini (cotoletta anziché sovracosce impanate). Non è stato gradito.
- ✓ 17/10/19 il menù (pasta al sugo con lenticchie e formaggio) è stato apprezzato pochissimo. I bambini non hanno mangiato quasi nulla. Si chiede di cambiarlo.
- Si richiede di tornare al latte biologico microfiltrato Granarolo che ha scadenza più lunga e viene portato nei contenitori di tetrapak garantendo la consegna senza interruzione della catena del freddo.
- Si richiede di eliminare l'involucro dal pane, facendolo arrivare sfuso rispettando le normative igienico – sanitarie vigenti, stessa cosa si richiede per la somministrazione a cura del personale preposto nei singoli plessi.
- Viene richiesto una maggiore alternanza nella somministrazione dei formaggi.
- Il commissario Minichiello Elisa sottolinea la qualità dei prodotti richiedendone una quantità maggiore aumentando le razioni.

Punto “3” Raccolta differenziata nelle scuole

- L'amministrazione pubblica attiverà dal 2020 la raccolta differenziata nelle scuole, pertanto si è richiesto la possibilità di avere in ogni singolo plesso dei raccoglitori appositi atti a tale attività.

Varie ed eventuali:

- Le scuole dei nidi e dell'infanzia chiedono di avere l'acqua depurata e che presso il plesso Colibrì non vengano tenuti i bicchieri nei locali “bagno”.
- L'Assessore Calzà chiede di valutare la possibilità di trovare una soluzione per favorire il consumo di frutta e verdura:
 - l'insegnante Zampetti osserva che occorrerebbe lavorare sulle famiglie per ottenere risultati a lungo termine poiché i vari progetti che le scuole hanno fatto, e stanno facendo tuttora, sono belli e interessanti ma purtroppo non sembrano portare a cambiamenti significativi.
- Il Commissario Agnello chiede di valutare la possibilità da parte del Comune di aderire a “Scuola Menù” collegandosi al seguente sito <https://www.scuolamenu.it/sei-una-scuola.html> e seguire le indicazioni fornendo il menù dell'istituto al seguente indirizzo email info@scuolamenu.it specificando le informazioni della scuola, indirizzo, cap, comune e lo stesso verrà automaticamente caricato senza oneri a carico, al fine di favorire tutti i genitori afferenti al servizio mensa che, non potendo consultare in ogni momento il sito istituzionale delle mense o comuni o non hanno perennemente a disposizione il menù cartaceo, vogliono comunque sapere quali piatti e pietanze sono previste nella programmazione dei menù delle scuole dei propri figli, utilizzando un'applicazione facile, intuitiva e molto efficiente per conoscere, ogni giorno, il menù previsto consentendo peraltro l'eliminazione del menù cartaceo, tendenza sempre più in vista data la nostra sensibilità all'eliminazione degli sprechi, scaricandola dal seguente indirizzo <https://play.google.com/store/apps/details?id=it.lookup.scuolamenu&hl=it>.
 - La proposta viene condivisa all'unanimità dalla commissione e il comune si adopererà per attualizzarla.
- Il Commissario Tatoli a seguito di svariate richieste da parte dei genitori chiede di valutare la possibilità di aumentare la già sensibile attenzione nella somministrazione di alimenti di forma tondeggiante (es. uva) tagliandola in pezzi piccoli (circa 5 mm) rimuovendo i semi nell'ottica che tutte le linee di indirizzo concordano sul fatto che gli alimenti pericolosi condividono particolari caratteristiche di forma, consistenza e dimensioni, per quanto riguarda le dimensioni, sia gli alimenti piccoli (es. semi) che quelli troppo grandi (es. grossi pezzi di frutta e verdura cruda) sono pericolosi in quanto, i primi rischiano di finire nelle vie respiratorie prima che il bambino riesca a morderli, mentre i secondi sono difficili da gestire durante la masticazione. Quella tonda (es. ciliegie e uva) e quella cilindrica (es. wurstel e carote) sono le forme più pericolose poiché queste tipologie di alimenti, se aspirati, possono bloccarsi nell'ipofaringe

ostruendo completamente il passaggio dell'aria. Infine, per quando riguarda le consistenze, quelle più pericolose, con differenti meccanismi, sono quella dura, quella appiccicosa (es. burro d'arachidi), quella fibrosa (es. sedano) e quella comprimibile (es. wurstel e marshmallow). Gli alimenti duri e fibrosi sono difficili da masticare per la fisiologica mancanza di denti del bambino. Gli alimenti comprimibili possono scivolare nelle vie aeree prima che il bambino riesca a morderli e adattarsi alla forma dell'ipofaringe (grazie alla loro consistenza), ostruendo il passaggio dell'aria. Gli alimenti appiccicosi risultano difficili da rimuovere se rimangono bloccati nelle vie aeree, una volta aspirati. Pertanto per ridurre il rischio di soffocamento e garantire un pasto sicuro al bambino si richiede di aumentare la già presente e accurata attività posta in essere con delle soluzioni ove detti alimenti vengano opportunamente preparati in modo tale da minimizzare il rischio di soffocamento, adottando semplici regole di preparazione che mirano a modificare la forma (es. tagliare gli alimenti cilindrici a listarelle, quelli tondi in quarti), la consistenza (es. eliminare nervature e filamenti, cuocere i cibi fino a quando diventano morbidi), e le dimensioni (es. tagliare in pezzi piccoli o tritare/grattugiare) degli alimenti pericolosi. Le eccezioni sono rappresentate da: frutta a guscio e semi (le linee di indirizzo li sconsigliano per i bambini fino ai 4 anni di età circa, a causa dell'elevato rischio di aspirazione a cui si associano), caramelle e gomme da masticare.

– La proposta viene condivisa all'unanimità dalla commissione.

- In coda alla riunione, l'Assessore, l'Ufficio Scuola e il Presidente della commissione hanno affrontato il tema del ruolo dei supplenti precisandone ruolo e competenza a seguito delle formali elezioni degli stessi.

Si richiama in proposito quanto previsto dal vigente regolamento:

- Art. 2 La commissione mensa di plesso è composta da:
- a)** 1 docente del plesso (2 per le scuole con più di 80 alunni), designati all'inizio dell'anno scolastico (ogni 2 anni) dal consiglio di interclasse o intersezione dei docenti;
 - b)** 2 genitori di alunni iscritti alla scuola e fruitori del servizio di refezione, eletti all'inizio dell'anno scolastico (ogni 2 anni) da tutti i genitori del plesso in concomitanza con le elezioni dei rappresentanti di classe. Ad essi devono aggiungersi 2 genitori eletti con le stesse modalità che avranno la funzione di membri supplenti. Subentreranno in caso di dimissioni e possono partecipare alle riunioni della commissione in qualità di uditori.
- Art. 3 - I genitori di cui all'art. 2 lettera b) hanno facoltà di presenziare al consumo del pasto nel refettorio e di assaggiare i cibi distribuiti agli alunni per non più di quattro volte in un mese; e di fare sopralluoghi presso la cucina.

In sintesi: il supplente può partecipare come uditore alla commissione mensa e fare assaggi nel plesso di riferimento. Il supplente è invitato ad accordarsi con il titolare qualora intenda recarsi a fare assaggi.

Il Segretario
Alessandro Agnello

Il Presidente
Vincenzo Tatoli