



*la mia mensa a scuola*

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

## **VERBALE della riunione del 26.02.2013**

inizio ore 17.30, fine ore 19.30 c/o Centro civico Rastignano

Presenti:

**Primaria Diana Sabbi:** Parise Eleonora, Ferretti Roberto,

**docenti:** Perillo Patrizia

**Primaria Pianoro Vecchio:** Aguanno Carla

**Primaria Rastignano:** Castellucci Tina, Gamberini Katia,  
Dario Frascari

**Infanzia Colibri:** Di Leva Karina, Teglia Barbara,

**docente:** Pavani Patrizia

**Infanzia Nonna Orsa:** Stecchetti Barbara, Canobbi Jessica,

**docente:** Di Benedetto Maria Luigia

**Infanzia Pian Di Macina:** Lambertini Linda, Lauretta Le Rose,

**docente:** Maura Cocchi, **ATA:** Tiziana Ottoni

**Infanzia Valleverde:** Tricomi Eleonora

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

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

## **ORDINE DEL GIORNO**

- Andamento del servizio di refezione scolastica
- Varie ed eventuali

### **1. Nuovo bando di gara: istruttoria e pubblicazione**

Il dirigente Demaria ci comunica che l'istruttoria sulla fattibilità dell'ampliamento della cucina centralizzata presso la scuola primaria Diana Sabbi non è ancora arrivata.

Il Comune ha però già iniziato il lavoro sul nuovo capitolato. Chiede al comitato tecnico della commissione mensa il proprio contributo e quindi di fissare un appuntamento per confrontarsi su: presenza ed eventuali modifiche dei pasti (colazione, pasto, merenda); proposte migliorative su progetti di educazione alimentare e su aspetti qualitativi.

Il nuovo bando verrà pubblicato indicativamente a fine marzo 2013 e il risultato si saprà dopo 45 giorni dalla pubblicazione.

### **2. Dietista: modifiche al menù invernale e diete speciali**

La presidente Linda Lambertini aveva chiesto di invitare la dietista alla riunione per spiegarci le modifiche sul nostro menù che entrerà in vigore da lunedì 3 marzo e parlarle delle diete speciali che sono ripetitive e sbilanciate nutrizionalmente.

Per ritardi di comunicazione non c'è stato il tempo sufficiente per invitarla.

Quindi la commissione chiede che venga invitata per la prossima riunione di maggio con anche la dietista di Camst che compila le diete speciali.

Un genitore, Dario Frascari, fa notare come nella dieta vegetariana siano presenti troppi latticini, pochi legumi e assenti proteine vegetali (per esempio soia). La Camst da ragione al genitore e si rende disponibile a cambiare il menù "no carne".

La commissaria Eleonora Parise fa presente che se si accoglierà la richiesta di introdurre in quel menù la soia, la provenienza deve essere certificata biologica perché la soia in circolazione è contaminata OGM (anche se solo dello 0,9%, nelle migliori delle ipotesi).

La Camst risponde che i prodotti forniti sono tutti certificati e quindi non ci sono alimenti di bassa qualità. La presidente fa osservare ancora una volta che, per esempio, per i grassi delle merende confezionate in cui nella lista degli ingredienti c'è indicato grassi vegetali generici e quindi non sono specificati, l'industria alimentare usa grassi di palma, idrogenati, trattati, mischiati, ecc. che non sono garanzia di buona qualità.

Si chiede anche che nel nuovo capitolato si specifichino le caratteristiche aggiornate che devono avere i prodotti.

### **3. Bollitore rotto (per la preparazione dei brodi/passati/zuppe)**

La presidente lamenta il fatto che non è stato comunicato alla commissione la rottura del bollitore e che ne è venuta a conoscenza dopo le lamentele dei genitori e dei bimbi e a seguito della telefonata dell'Ata Tiziana Ottoni in cucina. E domanda se solo a seguito delle sue mail di richiesta di chiarimenti è stato ordinato un bollitore nuovo.

La Sig.ra Maselli riferisce che il bollitore si è rotto a metà novembre, si è cercato il pezzo di ricambio ma il macchinario in questione era ormai datato e il pezzo irreperibile. È quindi stato ordinato un nuovo bollitore che è arrivato dopo 1 mese. Osserva anche che per Camst è stato un costo oneroso (8000€) che dovrà ammortizzare entro giugno e spera che verrà tenuto conto nelle valutazioni della prossima gara.

Per quanto riguarda la mancata comunicazione alla presidente, Emanuela De Rose dell'Ufficio scuola riferisce che lei comunica alle segreterie delle scuole e che la cucina ogni mattina comunica eventuali variazioni o disfunzioni ai singoli plessi.

I genitori commissari chiedono di essere informati direttamente in caso di simili disservizi e comunque di tutte le tematiche relative ai pasti e alla mensa.

La commissaria Eleonora Parise suggerisce di inviare una mail ai dirigenti scolastici allo scopo di sensibilizzarli maggiormente sul valore della puntuale comunicazione tra scuola e Commissari Mensa, affinché abbiano le necessarie informazioni per fornire risposte agli altri genitori.

### **4. Composizione dei pranzi**

La presidente ringrazia di aver ricevuto il calcolo dei cibi biologici divisi pranzo per pranzo e chiede se comprendano anche i prodotti DOP e IGP.

Camst risponde che le tabelle fornite si riferiscono solo ai prodotti biologici e che nel menù sono presenti come prodotti DOP parmigiano reggiano e prosciutto di Parma e invece come IGP ci faranno sapere, al momento non se lo ricordano.

### **5. Modulo avanzi integri e Modulo segnalazioni**

Sono stati predisposti dalla commissione 2 moduli: il modulo degli avanzi (interi e confezionati non consumati) e il modulo per le segnalazioni in cucina (le telefonate che il personale ATA fa in cucina per ogni mancanza o chiarimento importante) per avere documenti scritti che permettono alla commissione mensa di avere dati reali su cui cercare di trovare soluzioni.

Sono stati già distribuiti ma alcuni plessi non ne erano a conoscenza quindi già da marzo si cercherà attraverso i commissari mensa di ogni plesso di far partire la compilazione dei moduli.

### **6. Varie osservazioni dai plessi**

**Pian di Macina:** l'insegnante Maura Cocchi e l'Ata Tiziana Ottoni fanno notare che la settimana scorsa l'odore del pesce era molto marcato e forte (halibut) e anche il tonno, poi i mandarini con semi sono stati tutti sputati e non mangiati, richiedono di sostituirli con mandaranci o clementini.

La cuoca Monica risponde che in questa stagione la varietà della frutta non permette molte alternative e che la scelta di fornire frutta biologica di stagione e di dare priorità alla frutta fresca porta in questi primi mesi dell'anno ad avere poca scelta. I commissari genitori dissentono in quanto non ritengono sia il caso di ridurre la varietà di frutta di stagione per un problema (quello dei semi) risolvibile insegnando ai bimbi a sbucciare e separare eventuali semi, noccioli. Argomento da includere nel progetto di educazione alimentare rivolto a maestre e bambini.

La commissaria Lauretta Le Rose chiede di passare al sistema delle presenze per pagare una retta corrispondente agli effettivi pasti consumati.

Il Comune ripete i risultati della prova di registrazione delle presenze fatta l'anno scorso in una classe per ogni plesso scolastico: è fattibile ma con questo sistema la presenza della spese fisse del servizio farebbero aumentare la cifra finale della retta, soprattutto per chi risulta presente tutto il mese (si veda verbale della riunione del 28.5.2012).

In passato la retta era con la quota fissa e una variabile ma è stato abbandonato per problemi di conteggio delle presenze.

La soluzione dei buoni pasto per tutti non è fattibile sia per la distribuzione sia per il conteggio. Su richiesta dei CM il Comune di presenterà uno studio con le alternative e i relativi costi. Il Comune sottolinea comunque che, per adottare una modalità differente dall'attuale, occorrerà valutare bene l'impatto ed il gradimento di tutti gli utenti.

**Colibrì:** l'insegnante Patrizia Pavani chiede che tutti i pasti delle diete speciali vengano confezionati a parte anche quando sono uguali agli altri per evitare ogni dubbio e non dover chiamare ogni volta la cucina. La frittata della settimana scorsa invece era molto buona e non spugnosa, è stata molto gradita.

La responsabile Camst Sig.ra Maselli le risponde che la telefonata fa bene a farla ad ogni dubbio e si complimenta per la sua attenzione che permette di eliminare ogni errore. Ribadisce che ogni dieta speciale è già sempre confezionata a parte e che verrà trovata una soluzione per il suo specifico caso parlando anche con i genitori interessati.

**Pianoro vecchio:** la presidente riferisce le osservazioni del commissario Marzio de Carolis, oggi assente, che durante un assaggio ha notato che i tubi del riscaldamento montati sul soffitto dei locali mensa hanno in alcuni punti la lana di vetro a vista: si chiede quindi di verificare, di avvertire il dirigente e di procedere alla messa in sicurezza.

La commissaria Carla Aguanno chiede di avere qualche limone da spremere fresco sopra al pesce così viene gradito di più. La cucina si è resa disponibile a provare.

**Primaria Rastignano:** la commissaria Tina Castellucci comunica che per protesta ai continui tagli di fondi alla scuola le insegnanti di Rastignano non verranno più alle riunioni. Continueranno però a mandare osservazioni sul menù via fax: abbinamenti agrumi e latticini nello stesso pasto a loro parere non è corretto e poco digeribile. La frittata è spugnosa e in generale la qualità è scadente.

La cuoca Monica ripete la risposta data per Pian di Macina e aggiunge che la consegna da parte dei loro fornitori avviene anche secondo la disponibilità e che quindi a rotazione può succedere. Per l'annosa questione della frittata non c'è soluzione: le uova pastorizzate non sono come le uova fresche. Alcuni plessi la apprezzano altri no.

La commissaria riferisce che queste osservazioni sono state comunicate durante la riunione di interclasse di Rastignano e che il dirigente Adriano Rovinazzi andrà a controllare e ad assaggiare di persona in mensa.

**Nonna Orsa:** l'insegnante Maria Luigia Di Benedetto chiede di sostituire i fagiolini con qualcos'altro e lo sformato di verdure con il riso perché non graditi.

La commissaria Jessica Canobbi chiede chiarimenti riguardo ad alcuni casi di bambini della materna che non consumano il pasto di mezzogiorno a scuola rientrando dopo pranzo. Le è stato detto che per questi casi non viene attribuito il costo della mensa. Il Comune risponde che i bambini che consumano solo la colazione del mattino hanno una retta di € 40,71 mentre coloro che non consumano né colazione né pranzo non pagano nulla.

## **7. Progetti pedagogici a supporto**

La commissaria Gamberini Katia chiede se si possono fare degli incontri per affrontare la questione di come proporre ai bambini l'approccio con il cibo, l'invito all'assaggio a seconda dell'età, ecc. La presidente risponde che è stato contattato il pedagogo Roberto Maffeo e che si studierà insieme la possibilità di inserire progetti ad hoc nel POT (progetti del Comune) e nel POF (progetti della scuola).

### **8. Commissine mensa dei nidi**

La commissaria Barbara Teglia chiede di convocare la riunione della commissione mensa dei nidi.

### **9. Assaggi in mensa**

La presidente ricorda ai genitori commissari presenti e assenti, che devono fare gli assaggi e se impossibilitati devono organizzarsi per farsi sostituire dai supplenti.

### **10. Pranzo della legalità e corso di teatro per genitori**

L'assessore Franca Filippini ricorda che il **21 marzo** si ripeterà il pranzo della legalità con i prodotti di Libera Terra, la cooperativa che coltiva i terreni confiscati alla mafia.

All'interno della stessa iniziativa partirà a marzo un corso di teatro gratuito per i genitori.

L'incontro di presentazione sarà il 4 marzo presso la scuola media di Pianoro.

le verbalizzanti  
Eleonora Parise  
Eleonora Tricomi

la presidente  
Linda Lambertini

Pianoro, 28 febbraio 2013