



la mia mensa a scuola

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

VERBALE della riunione del 21.05.2013

inizio ore 17.50, fine ore 19.30 c/o Centro civico Rastignano

Presenti:

Primaria Diana Sabbi: Parise Eleonora, Ferretti Roberto,
docenti: Sandra Pescosi

Primaria Pianoro Vecchio: Marzio De Carolis

docenti: Francesca Gironi

Primaria Rastignano: Castellucci Tina, Gamberini Katia,

Infanzia Nonna Orsa: **docente:** Di Benedetto Maria Luigia

Infanzia Pian Di Macina: Lambertini Linda

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

dietista dell'Asl competente: sig.ra Mara Gabrielli

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

ORDINE DEL GIORNO

- Illustrazione nuove linee guida regionali sull'alimentazione scolastica
- Bando di gara per il nuovo appalto

1. Dietista: nuove linee guida regionali sull'alimentazione scolastica

Linda Lambertini, presidente: rispetto alle nuove linee guida come è stato modificato il nostro menù?

Dietista: distribuisce ai presenti le "Linee guida della Regione Emilia Romagna, aprile 2012" e illustra i contenuti generali.

- Aumento del numero di bimbi celiachi: si favorisce la rotazione dei cereali proposti in mensa.
- Pesce: i bimbi gradiscono il tonno tuttavia esso contiene mercurio in misura maggiore rispetto alle altre varietà di pesce e pertanto non lo si può proporre spesso nel menù della mensa scolastica. Nel menù per gli asili nido è proprio escluso.
- Frutta: la dietista ipotizza che i bambini consumano poca frutta perché non la sanno sbucciare, i genitori dunque dovrebbero insegnargli come fare esattamente, come insegnano ad allacciarsi le scarpe. Inoltre va favorito anche il consumo di frutta secca, preferibilmente a colazione.
- Diete speciali per bambini con patologie croniche (es. diabete, celiachia, favismo): la dietista nel mese di settembre quando ancora i bimbi non frequentano la scuola, incontra le maestre negli istituti dove occorrono le diete speciali e le istruisce. Inoltre, per semplificare la pratica burocratica alle famiglie dei bambini con patologie croniche, la ASL rinnova il certificato durante l'estate e ne invia copia alle famiglie.

Eleonora Parise, genitore, fa presente che attualmente nel menù scolastico sono presenti le merendine confezionate con olio vegetale non specificato (dunque non d'oliva o altro) come nel caso del tortino "tipo Porretta", nel plumcake e nella crostatina alla crema cacao.

Linda Lambertini fa presente il caso del purè di patate preparato al 50% con patate fresche surgelate e il rimanente 50% con fiocchi in polvere.

Se tali alimenti sono inseriti come da evitare, le linee guida sono vincolanti per il Comune e per l'azienda ristoratrice?

La dietista risponde che non sono un obbligo, si tratta di indicazioni e non sono vincolanti.

Eleonora Parise: il pesce halibut è poco gradito ai bambini che, alla scuola elementare Diana Sabbi, non viene neanche più assaggiato. In passato nel menù era proposta la platessa, ma sono state trovate alcune spine ed è stata sostituita dal palombo. Quest'ultimo era poco gradito e si è scelto per l'halibut, anch'esso poco gradito e spesso con un forte odore al momento dell'apertura dei contenitori al momento del pasto. Come risolvere dunque il mancato apporto calorico per quei

bimbi che non lo mangiano e il problema dello spreco alimentare?

Dietista: Si può proporre il pesce nelle crocchette. Alcuni comuni propongono ogni tanto il fritto, naturalmente usando olio di qualità e magari, affinché chi prepara il pasto non abbia un quantitativo eccessivo di fritto da cuocere si potrebbe proporre il fritto a rotazione tra i vari istituti scolastici. Inoltre si potrebbe proporre la cotoletta di platessa impanata con farina di mais (così da non contenere glutine) e cotta al forno.

CAMST: il problema del pesce fritto è che durante la conservazione si crea umidità e dunque risulta poco gradevole. Riguardo le crocchette avevamo rilevato che non erano gradite e le norme HACCP non permettono di farle più fresche al momento. L'halibut è sicuro sotto l'aspetto delle lisce, ma se i bimbi imparassero a casa a spezzettare il pesce e controllarlo, allora gli si potrebbe proporre maggiore varietà di pesce e forse così sarebbe più gradito.

Roberto Ferretti, genitore: ritengo che dovremmo accettare il fatto che nel pesce sono presenti le spine e insegnare ai bimbi come dividerlo e controllare le spine.

Linda Lambertini: chiede a chi si occupa della preparazione dei pasti una maggiore trasparenza, come per il purè di patate di cui si è venuti a conoscenza casualmente, ora anche per le crocchette di pesce fatte dalla cucina attualmente sostituite con crocchette già pronte surgelate infine anche di non sostituire all'ultimo momento una preparazione "valida" con un'altra "da evitare" (come risulta dal documento Linee Guida che ci è stato consegnato).

Eleonora Parise: richiede chiarimenti sul nuovo menù (fino al 30 giugno 2013) nel quale compare pollo arrosto o prosciutto cotto accompagnato da melone (invece che prosciutto crudo).

CAMST: è stata un svista.

Linda Lambertini: alla Scuola d'infanzia Nonna Orsa sono state fornite 2 tortini di porretta scaduti. L'addetta del Nonna Orsa ha detto di aver fatto l'ordine prima di Pasqua. Se le scuole tengono cibo in magazzino devono essere obbligate a verificare nel tempo le date di scadenza. Il personale ATA dev'essere sensibilizzato sulla conservazione o meno degli alimenti confezionati non consumati dai bambini.

CAMST: occorre specificare il fatto che siano state prelevate da un armadietto a scuola dove sono riposte le merendine non consumate e non che siano state fornite già scadute da CAMST. Ogni plesso scolastico effettua il proprio ordine di biscotti, fette biscottate, ecc., invece la merenda del pomeriggio arriva insieme al pasto del pranzo fornito da CAMST. Certamente dispiace che sia accaduto, però può succedere e non può essere data la colpa alla CAMST.

Francesca Gironi, docente: preparazione dei panini per le gite. Nell'ultima occasione il pane e la farcitura erano tutti separati e c'erano 60 bambini ai quali preparare il panino imbottito.

CAMST: in quell'occasione una maestra aveva telefonato la mattina presto per chiedere che i cibi venissero forniti separati. Per la nostra organizzazione è una difficoltà preparare, oltre il consueto pasto come da menù, anche i panini imbottiti (almeno 2 per bambino, poi quelli per diete speciali, ecc.) e inoltre fornirli già alle 7:45. Accade spesso che i panini siano ritirati dai genitori, i quali però non seguono le indicazioni date da CAMST nella distribuzione del cibo alle varie classi.

1. Nuovo bando di gara: ritardo di pubblicazione e contenuti

Tina Castellucci, genitore: richiesta di chiarimenti sul menù estivo. Vi è indicata la data del 7 giugno per le scuole primarie, e le scuole materne che proseguono fino al 30 giugno? Inoltre cosa si intende per "pasti veicolati"? La retta per la mensa scolastica rimarrà la stessa?

Andrea Demaria, dirigente: nel bando che uscirà per il nuovo appalto della fornitura dei pasti scolastici sarà chiesto alla ditta appaltante anche di farsi carico delle spese di ampliamento dell'attuale cucina (saranno aggiunti circa 90 mq) in modo da poter preparare negli stessi locali anche il pasto destinato agli asili nido, il quale attualmente viene preparato presso la cucina che si trova all'interno della Scuola D'infanzia Dada Antonella di via Valleverde a Rastignano. I lavori di ampliamento dovrebbero iniziare nel mese di settembre 2013 per concludersi entro dicembre 2013. Dunque ci sarà un periodo nel quale i pasti saranno prodotti presso una cucina esterna, non ancora individuata (ma comunque nel raggio di 30 km da Pianoro), dalla quale saranno "veicolati"

verso gli istituti scolastici (servizio a carico della ditta che vincerà l'appalto).
Attualmente solo per la scuola Diana Sabbi i pasti non sono "veicolati".

Per quanto riguarda la retta il Comune valuterà anche in base al risultato della gara, può darsi che a gennaio 2014 in concomitanza con l'adeguamento ISTAT ci sarà un aumento della retta che attualmente non può quantificare.

Roberto Ferretti: da cittadino non trovo corretto che il Comune agisca con questi modi e con questi tempi.

Eleonora Parise: non si potrebbe posticipare i lavori di ampliamento e utilizzare ancora la cucina di via Valleverde?

Andrea Demaria: dalle valutazioni fatte dal Comune non conviene. Ad oggi il Comune non ha ancora il bilancio e inoltre, con le frane verificatesi nel mese di aprile sono stati spesi 400.000 euro per ripristinare le strade interrotte che isolavano alcuni residenti.

Eleonora Parise: la scelta del Comune di aumentare la retta per la mensa scolastica, ad oggi 5,96 euro a pasto, è impensabile: con l'aumento Istat di gennaio andrà oltre i 6 euro e solo S. Lazzaro è più caro per via di un'organizzazione diversa ma anche di un'offerta diversa. Molte famiglie soffrono per la crisi, all'uscita da scuola per prendere i bambini spesso si vedono entrambi i genitori. Inoltre c'è già malcontento per la qualità del cibo, delle preparazioni e per la retta (che non sempre vengono riportate tutte in riunione per il poco tempo a disposizione).

Aumentare ulteriormente creerà enormi disagi alle famiglie.

Franca Filippini, assessore: sottoporremo queste considerazioni alla Giunta comunale.

le verbalizzanti
Eleonora Tricomi
Eleonora Parise

la presidente
Linda Lambertini

Pianoro, 27 maggio 2013