



## Verbale della riunione on-line del 27 ottobre 2020

### Presenti

<i>Comune di Pianoro:</i>	Andrea Demaria Emanuela De Rose Flavia Calzà
<i>AUSL San Lazzaro:</i>	Luciana Nicoli (pediatra di comunità)
<i>Camst:</i>	Maurizia Maselli Monica Naldi Jessica Canobbi Marika Sandomenico (dietista)
<i>Docenti:</i>	Maria Iennaco Mara Naldi
<i>Genitori:</i>	Claudia Ayoub Daniele Laghi Mirko Ramosi Valentina Fenu Vincenzo Tatoli Alessandro Agnello Emilia Minichiello Alice Pugliatti Claudia Pascucci Miranda Barbieri

## Ordine del giorno

1. *Organizzazione servizio refezione scolastica (merende mattutine)*
2. *Menu appalto Intercenter*
3. *Rette refezione*
4. *Varie ed eventuali*

### 1. Organizzazione servizio refezione scolastica

L'assessore Flavia Calzà spiega che è stata completata la consegna delle borracce e delle doggy bag agli alunni di tutti i plessi.

Emanuela De Rose dell'ufficio scuola spiega che per le scuole primarie c'è stata una riorganizzazione relativa alla distribuzione e somministrazione dei pasti in base alle direttive anti COVID, come la divisione in turni, l'eliminazione dei cestini per il pane e la frutta e delle caraffe con l'acqua, la distribuzione di merende monoporzione, ecc. Resta invece invariata l'organizzazione delle scuole dell'infanzia in quanto le singole classi/bolle consumano il pranzo in sezione.

Le classi quarte e quinte delle scuole primarie a seguito della riorganizzazione delle mense in turni, dovuta alle norme anti-Covid, accedono ai locali mensa in orario tardivo.

Alcuni genitori e alcuni insegnanti hanno evidenziato il fatto che molti alunni arrivano all'ora di pranzo affamati, con conseguente calo nella mattinata della soglia di attenzione.

Si sono valutate nel corso dell'ultimo mese numerose possibilità per arginare il problema. Era stata richiesta a Camst l'integrazione della merenda mattutina per chi si reca in mensa all'ultimo turno ma, dovendo rimanere nei parametri indicati dalla AUSL, ciò non è possibile.

L'IC di Pianoro, a fronte delle numerose richieste dei genitori, ha quindi concesso, tramite una circolare della Dirigente Scolastica, la possibilità di portare una merenda da casa.

Intervento di Vincenzo Tatoli, presidente della commissione mensa, in cui sottolinea che nella circolare in questione non veniva specificato che la concessione della merenda da casa era relativa alle sole classi quarte e quinte, estendendo di fatto tale possibilità a tutte le classi.

Intervento di Mafalda Iennaco, docente della primaria Rita Levi Montalcini, che spiega la necessità di integrare la merenda del mattino per gli alunni che usufruiscono dell'ultimo turno mensa, in quanto arrivano troppo affamati all'ora di pranzo.

Valentina Fenu, genitore della primaria Diana Sabbi, spiega le ragioni della preoccupazione di alcuni genitori e insegnanti al Diana Sabbi a seguito della circolare che autorizza gli alunni a portare una merenda aggiuntiva da casa: la circolare è poco chiara, si fa riferimento genericamente ad una merenda salutare e non è stato specificato che riguarda la merenda del mattino. Non è specificato nemmeno che riguarda le classi degli ultimi turni mensa, la merenda è stata portata anche dagli alunni delle classi che vanno in mensa allo stesso orario degli anni precedenti, si rischiano ancora più sprechi di cibo.

Luciana Nicoli, pediatra AUSL San Lazzaro, propone alcune misure che potrebbero essere attuate per arginare il problema:

- nei giorni in cui la merenda mattutina prevede frutta fresca si potrebbe anticipare il panino previsto per pranzo da accompagnare alla frutta;
- posticipare l'orario del consumo della merenda mattutina;
- dettagliare la circolare che autorizza la merenda da casa con informazioni più specifiche entrando anche nel merito dei cibi consigliati (l'ideale sarebbe indicare di portare una frutta o verdura cruda come carote).

Compatibilmente con le tempistiche di consegna del pane e la gestione della merenda nei singoli plessi, Camst ritiene fattibile spostare alla mattina il panino da 50 gr fornito a pranzo nei giorni in cui è presente per la merenda mattutina solo la frutta. In questo modo l'apporto calorico nell'arco della giornata rimarrà invariato.

## 2. Menu appalto Intercenter

Marika Sandomenico, dietista Camst, illustra le modifiche che saranno apportate al menu Intercenter a seguito delle richieste dall'AUSL.

<b>Richiesta AUSL</b>	<b>Menu attuale</b>	<b>Modifica</b>
Problema in abbinamento proteico il lunedì della 4a settimana	Pasta al tonno, frittata di verdure	La frittata di verdure viene sostituita con sformato di verdure
Mancanza di contorno crudo nella 5a settimana		Introduzione di un contorno crudo il venerdì della 5a settimana
Troppe fibre il giovedì della 2a settimana	Pasta e ceci, frittata, verdure gratinate	Sostituzione delle verdure gratinate con finocchi al vapore. Le verdure gratinate saranno proposte il martedì della 2a settimana.
Merende della scuola dell'infanzia non adeguate		Vengono sostituite le merende con frutta fresca. *

\* Si specifica che in sostituzione alle merende del mattino della scuola dell'infanzia, se si vogliono rispettare le linee guida, è possibile proporre solo frutta fresca.

### **3. Rette refezione**

Viene ripreso l'argomento, rimasto in sospeso dalla precedente riunione.

Demaria spiega che la retta pagata dalle famiglie è composta da:

- 4,78 € giornalieri fatturati a fronte della effettiva presenza dell'alunno, e che equivalgono al prezzo fatturato da Camst per il singolo pasto;
- 32,51 € quota fissa mensile, che viene proporzionata in base ai giorni che compongono il mese e che va a coprire le spese generali e complessive del servizio di refezione.

La quota fissa mensile, riferisce De Maria, serve a coprire i seguenti costi:

- personale comunale che si occupa del servizio di refezione;
- costi amministrativi di gestione del servizio (ad esempio invio rette);
- costi dei locali adibiti alla refezione compresa la manutenzione ordinaria e straordinaria;
- personale docente che usufruisce del servizio mensa (il rimborso che perviene dallo Stato è parziale).

Vincenzo Tatoli, genitore della primaria di Pianoro Vecchio, riferisce che la quota fissa mensile, secondo la Commissione Mensa, è troppo alta se confrontata con la media a livello nazionale dei servizi di refezione scolastica; si porta l'esempio di Bologna dove si ha un costo fisso intorno ai 25 €. Si ritiene anche che i costi di manutenzione straordinaria non dovrebbero essere a carico di chi usufruisce del servizio.

Demaria chiarisce che pur in presenza di aumento del costo delle manutenzioni straordinarie da un anno all'altro, la quota fissa in capo alle famiglie resta invariata.

Il Comune di Pianoro ritiene che tutti i costi debbano ricadere su chi usufruisce del servizio e non su tutta la comunità. I costi del servizio di refezione vengono coperti per il 95% circa dalle rette emesse, non vede margine per variare il costo fisso a favore delle famiglie. L'emergenza Covid ha incrementato i costi del servizio: Camst fattura 328 € al giorno per la sanificazione dei locali. Tale incremento non ha determinato e non determinerà alcun aumento in capo alle famiglie.

### **4. Varie ed eventuali**

#### *Frutta*

Le segnalazioni ricevute dai genitori della Commissione Mensa sulla frutta sono molteplici e riguardano più plessi, vengono riassunte in:

- la frutta è spesso troppo matura o troppo acerba;
- moltissimi alunni non sono in grado di mangiare frutta non tagliata;
- la frutta non mangiata va ad aggravare il problema della merenda mattutina carente;
- poca varietà della frutta fornita.

Si chiede quindi di:

- monitorare più accuratamente la frutta per evitare che agli alunni arrivi troppo matura o troppo acerba, eventualmente chiedendo aiuto agli insegnanti;
- tagliare la frutta servita qualora necessario;
- cercare altre varietà per non proporre sempre la stessa, soprattutto pensando alla scuola dell'infanzia dove la merenda mattutina sarà sempre frutta.

Per Camst intervengono Maurizia Maselli e Monica Naldi:

- monitorare più accuratamente la frutta per evitare che agli alunni arrivi troppo matura o troppo acerba, eventualmente chiedendo aiuto agli insegnanti;
- tagliare la frutta servita qualora necessario;

- cercare altre varietà per non proporre sempre la stessa, soprattutto pensando alla scuola dell'infanzia dove la merenda mattutina sarà sempre frutta.

Per Camst intervengono Maurizia Maselli e Monica Naldi:

- la frutta è di ottima qualità e in tutti i plessi viene fornita una quantità ragionevole in più, proprio per sostituire i pezzi guasti che dovessero sfuggire al controllo della cucina;
- la frutta troppo matura portata a casa potrebbe far parte di quella in eccesso rimasta nel plesso per un tempo eccessivo;
- non è possibile tagliare la frutta per questioni organizzative.

Si specifica che la frutta non può essere tagliata dalle insegnanti, che non possono toccare il cibo degli alunni anche a fronte delle norme anti-Covid.

Si cercherà di approfondire questo tema.

### *Piatti poco graditi*

La commissione mensa riferisce alcune segnalazioni generali su piatti poco graditi:

<b>Plesso</b>	<b>Piatto</b>	<b>Segnalazione</b>	<b>Proposta Camst</b>
Claudia Ayoub Infanzia Il Melograno	Pesce in umido Tortino di legumi Pasta al ragù di lenticchie	Poco graditi	Modifica ricette. I legumi devono essere assolutamente presenti nel menu.
Mafalda Iennaco Primaria Rita Levi Montalcini	Pasta e piadina al formaggio	Troppi carboidrati	Piatto del menu estivo. La pasta è alle verdure. Il menu è corretto dal punto di vista nutrizionale. La piadina è al formaggio perché nella settimana era già presente un salume.
Mafalda Iennaco Primaria Rita Levi Montalcini	Fagiolini e finocchio	Poco gradito	Verrà verificato con la cucina.
Valentina Fenu Primaria Diana Sabbi	Frittata alla pizzaiola  Yogurt  Pane integrale  Menu "no carne di maiale"	Poco gradita  Poca varietà nei gusti forniti  Quando viene fornito?  La carne viene sempre sostituita con il formaggio	Modifica ricetta. Piatto del menu estivo.  Vengono forniti i gusti banana e fragola perché si ritiene che siano i più graditi, è possibile comunque variare i gusti.  Su richiesta e principalmente per le insegnanti.  Il menu è comunque bilanciato dal punto di vista nutrizionale.

### *Altre richieste*

Mafalda Iennaco, insegnante della primaria Rita Levi Montalcini, chiede se è possibile far ruotare il personale addetto alla somministrazione tra i vari plessi.

Risponde Maurizia Maselli, Camst, che chiede di approfondire l'argomento in separata sede per verificare puntualmente i problemi riscontrati.

Valentina Fenu, genitore della primaria Diana Sabbi, chiede se è possibile pubblicare sul sito del Comune i menu delle diete speciali. Il Comune si dichiara favorevole.

Emilia Minichiello, genitore primaria Rita Levi Montalcini, chiede se è possibile sostituire il plum cake marca Bononia con lo stesso prodotto in versione biologica. Camst si riserva di verificare ed effettuare la sostituzione se l'approvvigionamento lo consente.

Vincenzo Tatoli, genitore primaria Pianoro Vecchio, chiede che la deroga ai prodotti biologici venga corredata dalla certificazione di FederBio che attesta la carenza del prodotto sul mercato, inoltre chiede se è possibile ottenere uno sconto tutte le volte che un prodotto bio (previsto da capitolato) viene sostituito con uno non bio perché irreperibile.

Risponde Maurizia Maselli, Camst, che annuncia che stanno cercando un altro fornitore che dovrebbe garantire un approvvigionamento maggiore di prodotti biologici. Verrà tuttavia pubblicata la certificazione di FederBio come richiesto.

La Commissione Mensa evidenzia che nell'IC di Rastignano non sono state fatte le votazioni per l'elezione dei nuovi commissari mensa.

Il Comune di Pianoro e la Commissione Mensa verificheranno l'accaduto e si cercherà in tempi brevi di effettuare una nuova elezione.

Verbale redatto da

*Valentina Fenu*  
*Emilia Minichiello*

Presidente della Commissione Mensa

*Vincenzo Tatoli*