

SEDUTA PLENARIA COMMISSIONE MENSA – 05 Novembre 2015 – inizio ore 20.30

Presidente : Bertoni Alberto

Verbalizzante : Savino Irene

Assenti giustificati: Luzzini Sefora

Ordine del Giorno:

1. Ripresa lavori
2. Analisi del Servizio: primi sopralluoghi
3. Proseguo attività commissione e proposte di intervento
4. Varie ed eventuali

La seduta viene aperta dalla Sig.ra Colombo del Comune che presenta ai membri della commissione mensa la Prof. Fanoli, nuovo membro in sostituzione della Prof. Meloni; viene spiegato in sintesi il ruolo della commissione mensa e la modalità di convocazione delle riunioni plenarie.

Viene comunicato che presso la scuola media e la scuola dell'infanzia è attualmente presente un solo commissario mensa ma che secondo quanto comunicato dal Dirigente Scolastico anche un solo rappresentante è sufficiente; la Sig.ra Colombo verificherà il regolamento per il funzionamento della commissione al fine di stabilire la necessità di eleggere il commissario mancante nelle due sedi.

Viene chiesto dai commissari la situazione rispetto ai pagamenti del Servizio mensa; la Sig.ra Colombo comunica che è stata fatta una verifica e che il gestore del Servizio ha proceduto per il recupero di quanto ancora non versato.

Durante il periodo estivo è stata indetta la Gara d'appalto per il Servizio mensa; viene confermato quale gestore la Ditta CIR con Centro cottura in Vimercate. La Sig.ra Colombo comunica ai presenti che il lavoro svolto dalla Commissione durante l'A.S. 2014/2015 è stato dato in visione ai Referenti CIR che si sono dimostrati propensi a valutare come contenere gli scarti evidenziati durante i sopralluoghi eseguiti dai commissari.

Si passa alla verifica dei primi sopralluoghi effettuati dai Commissari presso i refettori scolastici; si riscontrano le seguenti problematiche/anomalie:

- Le rappresentanti dei plessi scolastici Grassi e Bracchi riportano la presenza in una giornata di gnocchi troppo cotti che si disfacevano, la segnalazione di una cimice in un piatto, gestita attraverso apertura di non conformità da parte delle addette mensa al proprio responsabile e sostituzione del piatto, frittata poco gradita sia in termini di gusto che di consistenza;
- La Prof. Fanoli propone che non venga messo il formaggio grattugiato direttamente nei primi piatti, dando la possibilità agli alunni delle scuole di aggiungerlo a richiesta, mettendolo in fondo alla linea self service (medie). La Sig.ra Colombo manderà e-mail alla Ditta CIR per richiedere quanto proposto. Viene inoltre caldeggiato dalla Sig.ra Colombo, il ruolo fondamentale degli insegnanti nell'educazione alimentare degli alunni.
- Come già ampiamente trattato negli incontri precedenti, la Prof. Fanoli e la Rappresentante delle scuole medie, evidenziano il comportamento alimentare dei ragazzi delle Scuole Medie (mangiano pochissimo e male) e che tale atteggiamento scaturisce da fattori molteplici: disinteresse, non conoscenza dei prodotti mangiati in mensa, emulazione verso i compagni e condizionamento reciproco, leader negativi nel gruppo di pari, modelli di riferimento sbagliati, consumo di merende ipercaloriche taglia fame;
- La rappresentante di Crotta Elementari riporta la presenza in una giornata di bastoncini di pesce con sapore sgradevole e consistenza pessima, secondo quanto riportato nella medesima giornata anche a Capoluogo il consumo dei bastoncini è stato bassissimo. Viene chiesto da parte dei Commissari alla Sig.ra Colombo, di verificare l'eventuale cambio di fornitore della materia prima, la tipologia di prodotto fornito e la verifica del rispetto del capitato d'appalto rispetto a quanto fornito. La Sig.ra Squitieri inoltre riporta la presenza in una giornata di insalata e piselli caldi

mescolati insieme a formare un contorno scartato quasi completamente in quanto diversi per temperatura e consistenza; viene richiesto di separare i due contorni.

- Viene inoltre richiesto dai Commissari la verifica puntuale da parte del gestore del Servizio delle quantità inviate presso i vari plessi in quanto secondo quanto rilevato dai primi sopralluoghi, oltre agli scarti prodotti dagli alunni si evidenzia un eccesso di cibo non consumato; anche per tale rilievo la Sig.ra Colombo invierà comunicazione alla ditta CIR.
- Viene rinnovata la richiesta di abolire la merenda portata in proprio dagli alunni (vedi verbale del 27 aprile 2015) e la sostituzione della stessa con frutta e pane avanzato il giorno precedente o con la frutta prevista nel menù giornaliero, un progetto di educazione alimentare e la possibilità di portare a casa il pane avanzato, i budini, la frutta con consumati in mensa. Tale proposta sarà realizzabile attraverso il coinvolgimento del Dirigente scolastico e la redazione di un regolamento scolastico che preveda il consumo di merende sane tutti i giorni (frutta, verdura, succhi di frutta, yogurt) con il coinvolgimento nel progetto di Personale ATA e del Corpo Docenti; nella prossima riunione sarà predisposta lettera da inviare al Dirigente nella quale sarà spiegato il lavoro fin ora svolto ed il progetto per il contenimento degli scarti.
- Si segnala per il plesso Capoluogo di un numero ridotto di Insegnanti/personale ATA durante il consumo dei pasti; viene chiesto ai rappresentanti degli insegnanti di verificare nel regolamento scolastico il rapporto insegnanti/alunni.
- Le rappresentanti delle scuole elementari di Crotta riportano agli altri commissari che il Gestore del Servizio, tramite un proprio rappresentante, ha effettuato un sondaggio fra gli alunni per valutare l'indice di gradimento del pasto servito; a tal proposito la Prof. Fanoli propone la redazione di un questionario da somministrare agli alunni per sondare e valutare quali siano gli alimenti apprezzati e quelli sgraditi.

Si passa all'ultimo punto dell'OdG: come già sperimentato negli anni precedenti con esito positivo, anche per quest'anno verrà proposta l'iniziativa "colazione a scuola"; i commissari chiedono alla Rappresentante del Comune di conoscere le proposte di miglioramento presentate durante la gara d'appalto da parte della Ditta CIR ed un incontro con i rappresentanti del gestore del Servizio mensa al fine di valutare la possibilità di realizzare progetti di educazione alimentare per gli alunni anche in collaborazione con il corpo docenti. La rappresentante della Scuola dell'infanzia chiede che il proprio plesso venga escluso da tali iniziative in quanto non si evidenziano, per il proprio plesso, le problematiche relative agli scarti. La stessa rappresentante propone di chiedere alla Ditta CIR, in occasione di feste di compleanno, di consegnare una torta confezionata in alternativa alla frutta e la sostituzione dei bicchieri attualmente in uso.

Come annunciato nell'incontro del 29 maggio 2015 dalla Dott.ssa Donghi della Asl di Lecco, sono state inviate, congiuntamente al nuovo menù aggiornato ai LARN attuali (riduzione dell'apporto proteico e maggiore attenzione alla qualità dei carboidrati). I commissari rinnovano la richiesta, alla Rappresentante del Comune, di pubblicare le linee di indirizzo nutrizionali inviate congiuntamente al nuovo menù vidimato ed approvato dall'ASL, nell'area dedicata al Servizio mensa del sito del Comune; viene inoltre richiesto alle rappresentanti del Corpo docenti la possibilità di invitare la referente del sito del Comprensivo di Casatenovo, alla creazione di un link al sito del Comune al fine di divulgare il più possibile ai genitori le linee guida nutrizionali ed il lavoro della Commissione mensa, di informare/coinvolgere i genitori ed incentivarli all'assunzione di stili di vita salutari come già proposto anche dalla dietista dell'Asl di Lecco durante l'incontro sopra richiamato.

La riunione si conclude alle ore 23.30 circa.

IL PRESIDENTE
F.to Alberto Berton

LA VERBALIZZANTE
F.to Irene Savino