

SEDUTA PLENARIA COMMISSIONE MENSA – 12/04/2016 – inizio ore 20.30

Presidente: Berton Alberto

Verbalizzante: Savino Irene

Assenti: Longhini

Ordine del Giorno:

1. Progetto spreco alimentare: discussione punti progetto, avanzamento attività, proposte di intervento
2. Analisi del Servizio
3. Varie ed eventuali

La seduta si apre con la presentazione della bozza di progetto per il contenimento degli scarti alimentari, già condivisa con i membri della commissione tramite e-mail ed elaborata a proseguimento delle azioni già svolte dalla Commissione Mensa durante il suo mandato e consistenti in:

- a) Valutazione pasti offerti dal Servizio di refezione scolastica durante il consumo presso i refettori delle scuole;
- b) Rilievo degli scarti/sprechi alimentari presso i refettori ed elaborazione dei dati;
- c) Presentazione dei rilievi effettuati a tutti i membri della Commissione
- d) Trasmissione del lavoro svolto dalla commissione al Dirigente Scolastico tramite invio di comunicazione ufficiale avvenuta in data 24 Febbraio 2016 con contestuale richiesta di divulgazione del materiale al corpo Docenti dell'Istituto comprensivo e richiesta di eventuali progetti di Educazione alimentare destinati agli alunni da inserire nel Piano dell'Offerta formativa.
- e) Divulgazione del lavoro ai genitori degli alunni tramite pubblicazione sul sito dell'Ufficio Scolastico della presentazione sugli scarti nella sezione dedicata alla commissione mensa e attraverso incontro avvenuto in data 24 febbraio 2016 fra l'Associazione Genitori "L'altra campanella", i Rappresentanti di classe di tutti gli istituti e le rappresentanze scolastiche.

Si riporta di seguito la "PROPOSTA DI PROGETTO" presentata in commissione dalla verbalizzante:

1. realizzazione di un questionario di gradimento da somministrare agli alunni;
2. analisi questionario ed identificazione alimenti meno graditi;
3. revisione menù sostituendo ciò che viene scartato/non gradito (alcuni tipi di insalata, frittata cotta al forno, etc.) con altri prodotti evitando monotonia ed garantendo il rispetto delle indicazioni dell'ATS/LARN;
4. invio revisione del menù per approvazione alla ATS (da integrare con proposte strategiche per aumentare il consumo dei prodotti, quali ad esempio verdura servita prima del primo piatto, somministrazione di solo mezzo panino da collocare sui tavoli solo dopo aver consumato il primo piatto, etc.);
5. invio di e-mail ai genitori delle slides di presentazione del progetto e proposta di eliminazione della merenda portata da casa, spiegando il contenuto del progetto e **ribadendo ai genitori la possibilità** per gli alunni di portare a casa la frutta, i budini ed il pane non consumato (magari dotando i bimbi di contenitore/sacchetto per non sporcare lo zainetto).
6. valutazione degli scarti/avanzi pro-alunno (magari in collaborazione con il corpo docenti ed inserendo il progetto nel POF), dopo rilievo del singolo piatto, al fine di comprendere di quanto ridurre le porzioni e portare avanti il progetto "forchetta" illustrato durante l'incontro avvenuto con la Dott.ssa Donghi dell'ATS Brianza.
7. corso di educazione alimentare per i bambini, in collaborazione con CIR/ATS/insegnanti, con lo scopo di spiegare la "mezza porzione" (se scelgo una porzione intera poi devo consumare tutto, se ne scelgo metà e mi piace, possibilità di mangiare anche la seconda metà)
8. messa a regime del progetto e supervisione per valutare se con queste modalità si osserva una sostanziale riduzione degli sprechi/scarti/avanzi.
9. In caso di presenza reiterata di eccedenze, progetto in collaborazione con Comune e Associazioni del territorio, per la redistribuzione di quanto non consumato alle famiglie indigenti del Territorio, anche

in considerazione della recente proposta legge approvata dalla Camera dei Deputati avente titolo "Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale".

10.Eventuale utilizzo degli scarti prodotti per la realizzazione di progetti educativi quali "L'orto a scuola" ed il compostaggio, considerando che in alcuni plessi tali progetti sono già attivi.

Il Commissario della Scuola dell'Infanzia, Sig.ra Sirtori a nome del proprio plesso, comunica la non adesione al progetto in quanto le problematiche segnalate sugli scarti non si evidenziano negli alunni con fascia d'età 3-5 anni.

Si passa alla discussione del punto 1 della bozza di progetto: elaborazione questionario da somministrare agli alunni. La verbalizzante condivide con gli altri membri della Commissione mensa, alcuni esempi estrapolati da Progetti simili già attivi sul territorio italiano; la commissione concorda con la realizzazione di un questionario che:

1. Sia anonimo ma che riporti la classe di appartenenza;
2. Riporti in una griglia tutti i piatti previsti attualmente nel menù servito
3. Sia "accattivante" per gli alunni e di facile compilazione
4. Riporti delle sezioni libere per i consigli, i suggerimenti, le indicazioni degli alunni;
5. Riporti una sezione per rilevare se il piatto proposto nel menù venga consumato anche a casa.
6. Sia di facile elaborazione in modo da analizzare i dati nel più breve tempo possibile e portare avanti gli altri punti del progetto con il prossimo Anno scolastico
7. Possa essere compilato dagli alunni durante l'orario scolastico.

La verbalizzante elaborerà un questionario a breve e, previa condivisione dei contenuti con gli altri membri della Commissione, verrà distribuito agli alunni; ai Rappresentanti degli Insegnanti presenti viene chiesto di informare i docenti del Progetto in modo da poter compilare il format in classe. La Commissione invierà comunicazione Ufficiale al Dirigente Scolastico dell'Istituto al fine di informarlo rispetto al progetto ed ottenere parere favorevole alla somministrazione del questionario con le modalità concordate.

La Commissione, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico, si prende in carico la stampa dei questionari da somministrare in modo da non gravare economicamente sull'Istituto Comprensivo. I moduli compilati, saranno raccolti dai Rappresentanti degli Insegnanti presenti in Commissione e recapitati presso la sede dell'Ufficio Scolastico. L'elaborazione dei questionari verrà effettuata dai Membri della Commissione nel mese di giugno.

Si passa al secondo punto dell'OdG: analisi del Servizio.

La Rappresentante delle scuole Medie, Prof. Fanoli, chiede il miglioramento della qualità del cibo offerto poiché gli alunni si lamentano del fatto che alcuni piatti non vengono consumati in quanto poco appetibili (brodosi, troppo o poco conditi, con cotture non apprezzate o che non garantiscono il mantenimento di consistenza e sapore durante il trasporto, etc.).

Alcuni membri della commissione evidenziano la poca gradevolezza delle diete speciali servite ai soggetti allergici/intolleranti in quanto dai rilievi effettuati, le pietanze offerte non vengono consumate in toto o scartate in buona parte (pasta per soggetti celiaci "collosa", pesce e carne bollita, verdure brodose, etc.).

Si segnala la presenza di frutta dura ed acerba.

Viene pertanto richiesto l'invio di tali segnalazioni, da parte dell'Ufficio Scolastico, al Gestore del Servizio mensa in modo da apportare le opportune modifiche/accorgimenti.

Come richiesto nella scorsa seduta, in alcuni refettori viene somministrato solo mezzo panino che viene collocato sui tavoli dopo aver consumato il primo piatto, con possibilità di consumo della seconda metà su richiesta dell'alunno; si chiede l'estensione di tale modalità in tutti i plessi. Alcuni commissari propongono l'acquisto di tagliamele per facilitare il consumo di frutta in classe, come già precedentemente richiesto.

Viene inoltre chiesta uniformità di comportamento da Parte del Corpo Docenti e condivisione delle buone pratiche già messe in atto da alcuni insegnanti (educazione alimentare inserita nel programma,

stimolazione dei bambini durante il consumo del pasto all'assaggio, aiuto nel taglio della frutta/consumo del pasto per gli alunni dei primi due anni della scuole primaria).

Non da ultimo, si richiede una maggiore trasparenza rispetto alla risoluzione e presa in carico da parte del gestore del Servizio Mensa e dell'Amministrazione Comunale delle problematiche segnalate dai Commissari durante la Commissione Mensa (qualità cibo, proposte di miglioramento) anche attraverso la condivisione con la Commissione delle risposte/proposte/modifiche ricevute ed effettuate rispetto a quanto segnalato

IL PRESIDENTE

F.to Alberto Berton

LA VERBALIZZANTE

F.to Irene Savino