

## **SEDUTA PLENARIA COMMISSIONE MENSA – 27 Aprile 2015 – inizio ore 20.30**

Presidente : Bertoni Alberto

Verbalizzante : Savino Irene

Assenti giustificati: Longhini– Ripamonti – Meloni -

### Ordine del Giorno:

1. Valutazione sopralluoghi con pesatura scarti
2. Organizzazione riunione con rappresentanti di classe/insegnanti
3. Proposte di intervento
4. Varie ed eventuali

La seduta viene aperta dal Presidente che distribuisce le tabelle riassuntive dei dati ottenuti dalla pesatura degli scarti avvenuta durante i sopralluoghi eseguiti nel mese di marzo (vedi tabella Allegata) dai rappresentanti delle commissioni mensa.

Il Presidente comunica che le percentuali medie di spreco rilevate sono fortemente variabili e vanno dai valori piuttosto soddisfacenti di Grassi (24%) e Bracchi (33%), ai valori molto insoddisfacenti di Capoluogo (64%) e Crotta (63%). Il valore medio di scarto rilevato nella scuola media di Crotta è di circa il 44%. La percentuale media dello scarto alimentare tra i vari plessi scolastici è risultata di circa il 45%.

Visti i risultati, la commissione mensa propone alcune possibilità di intervento al fine di informare e presentare a genitori, insegnanti ed alunni i dati rilevati e sensibilizzare tutte le figure coinvolte, alla problematica del contenimento degli sprechi e degli scarti.

Prima proposta di intervento, la realizzazione di una presentazione in power point da proiettare durante i prossimi Consigli di Interclasse previsti per la fine mese di Maggio c.a.; ogni rappresentante della Commissione Mensa, previa acquisizione dell'Autorizzazione del Dirigente Scolastico, parteciperà al proprio Consiglio ed in tale occasione illustrerà i dati ottenuti con l'intento di chiedere la collaborazione di insegnanti e rappresentanti di classe alla divulgazione dei risultati ai genitori, ai bimbi ed al corpo docenti. La presentazione durante il Consiglio di Interclasse potrebbe anche essere l'occasione per proporre alle insegnanti la stesura di progetti di educazione alimentare nel prossimo Piano dell'Offerta Formativa POF 2015/2016.

Pur non essendo particolarmente coinvolta nella problematica, si chiede anche alle Rappresentanti della Scuola dell'infanzia di Valaperta di illustrare i dati durante il proprio consiglio di interclasse.

Silvia Caldirola ,rappresentante Plesso di C.na Bracchi, propone l'invio della presentazione a tutti i membri della Commissione ed alle Rappresentanti di Classe tramite e-mail in modo da poter essere diffusa a tutti i genitori quale informativa del problema spreco alimentare.

Seconda proposta della commissione: la riduzione delle quantità fornite e somministrate; alcuni membri della Commissione ricordano però i vincoli contrattuali legati al Capitolato d'Appalto e le indicazioni riportate sui LARN in merito al contenuto calorico da prevedere per fascia d'età e la conseguente difficoltà da parte del gestore del Servizio a ridurre le quantità inviate in ogni singolo plesso. Si propone allora un progetto di educazione alimentare e di contenimento degli scarti basato sulla spiegazione agli alunni delle porzioni nel piatto e conseguente riduzione delle quantità servite; ciò al fine di aumentare la consapevolezza e determinare la scelta di quantità inferiori, con eventuale possibilità di bis per raggiungere la grammatura prevista nel capitolato d'appalto. In tal senso il bambino sarebbe indotto al consumo della porzione messa nel piatto, avrebbe la possibilità di un bis e quanto non consumato e non servito potrebbe essere destinato a progetti di riuso/riciclo/ridistribuzione.

La Rappresentante di Capoluogo illustra il progetto di cui alla Legge "Del Buon Samaritano" (n. 155/2003 e Dlgs 4 dic. 1997, n. 460) ed alla cosiddetta "Legge antisprechi" (Legge 244/07) già in atto in moltissime scuole/GDO del territorio, che si portano ad esempio anche attraverso un articolo di giornale (Calusco, Merate).

L'iniziativa si sostanzia nella possibilità di utilizzare gli alimenti, non consumati e non serviti ai bambini, per scopi benefici, ridistribuendo a famiglie indigenti i pasti rimasti; il progetto prevede la stretta collaborazione e sinergia fra diversi attori coinvolti (Amministrazione Comunale, Gestore del Servizio, Associazioni territoriali non a scopo di Lucro e ASL ) per la realizzazione di una procedura funzionale ed efficace per la gestione e recupero delle eccedenze (sprechi) ma porterebbe a due risultati importanti:

- perseguire un fine sociale molto importante ovvero quello di consegnare gratuitamente un pasto a organizzazioni di solidarietà, per la redistribuzione a chi ne ha più bisogno, in sintonia con quanto previsto dalle più recenti linee di indirizzo legislativo e di solidarietà sociale;
- diminuire il quantitativo dei rifiuti prodotti con vantaggi di carattere ambientale.

A tal proposito la Sig.ra Colombo si informerà dei progetti in atto in altre scuole del territorio, parlerà con l'Assessore Crippa ed invierà richiesta all'ASL al fine di valutare la possibilità di realizzare tale progettualità anche nelle scuole del Comune di Casatenovo.

Terza proposta della Commissione: la realizzazione di schede informative su alcuni prodotti alimentari non graditi e quindi scartati in buona percentuale; l'informativa potrebbe essere realizzata in forma semplificata per i bambini ed utilizzata per degli approfondimenti di educazione alimentare/ambientale/civica (origine e storia del prodotto, valenze nutrizionali, risorse umane e naturali utilizzate per la produzione, preparazione, distribuzione, smaltimento).

Quarta proposta la possibilità di rivedere il menù la fine di eliminare gli alimenti non graditi e quindi scartati in grandi quantità ( frittata, insalata, pasta e fagioli), proponendo altre preparazioni o altre tecniche di cottura maggiormente apprezzate.

Come già richiesto nella precedente riunione, viene chiesta la possibilità di incontrare la Dietista dell'ASL di Lecco e l'eventuale opportunità di richiedere un intervento in commissione mensa prima dei prossimi Consigli di Interclasse, inviando congiuntamente alla richiesta di intervento anche i risultati delle pesature degli scarti ottenuti dalla Commissione mensa. L'incontro sarebbe utile al fine di porre alcuni quesiti, richiedere delucidazioni in merito alle quantità servite, chiarimenti sulla tipologia di prodotti, ottenere informazioni e proporre soluzioni utili a diminuire la percentuale di scarto, magari anche attraverso progetti di educazione alimentare o progettualità già in essere nel Piano Promozione Salute della ASL.

Altra proposta molto sentita dalla maggioranza dei membri della Commissione, la possibilità di abolire la merenda portata in proprio dagli alunni e la sostituzione della stessa con frutta e pane avanzato il giorno precedente, un regolamento scolastico che preveda il consumo di merende sane tutti i giorni (frutta, verdura, succhi di frutta, yogurt), un progetto di educazione alimentare (mediando quanto già proposto dal gruppo Ethos durante l'anno scolastico 2013/2014 su alcune classi "100 giorni di frutta"), la possibilità di portare a casa il pane avanzato, i budini, la frutta non consumati in mensa.

Si chiede alla Rappresentante del Comune di tenere in considerazione tutte le proposte emerse in commissione mensa per la stesura del nuovo capitolato d'appalto da redigere per la prossima gara del Servizio mensa, prevista per giugno.

Viene inoltre chiesto dai rappresentanti della scuola dell'infanzia di Valaperta, la possibilità di sostituire i bicchieri di vetro con altri in plastica meno pericolosi per bambini ed insegnanti.

La riunione si conclude alle ore 23.00 circa.

IL PRESIDENTE

F.to Alberto Berton

LA VERBALIZZANTE

F.to Irene Savino