

SINTESI ATTIVITA' COMMISSIONE MENSA 2017-2018 E REPORT SOPRALLUOGHI DEI GENITORI PRESSO LE SCUOLE

Nell'anno scolastico 2017-2018 non erano previste le elezioni della componente genitori (eletta nell'anno 2016/2017), ma solo l'eventuale sostituzione di genitori usciti dal plesso di riferimento.

La commissione mensa nell'anno 2017-2018 era pertanto composta da complessivi n.26 membri, di cui:

- n. 2 educatrici di nido
- n. 5 insegnanti di scuole dell'infanzia e primarie
- n. 5 collaboratori scolastici
- n. 14 genitori rappresentanti di tutte le scuole del territorio.

Agli incontri della commissione sono inoltre stati sempre presenti: Il Responsabile Coordinatore dell'area Servizi alla Persona ed alle Imprese, la Responsabile di Servizi Scolastici e la Sociologa del Servizio Famiglie Minori, del Comune di Zola Predosa e i responsabili e le dietiste della Società Melamangio (società che gestisce il servizio di refezione scolastica).

- Nell'anno scolastico 2017-2018 si sono tenuti n. 2 incontri della Commissione Mensa in data: 13 dicembre 2017 e 14 marzo 2018. La partecipazione ad entrambi gli incontri è stata molto elevata. I verbali sono disponibili nel sito del Comune di Zola Predosa

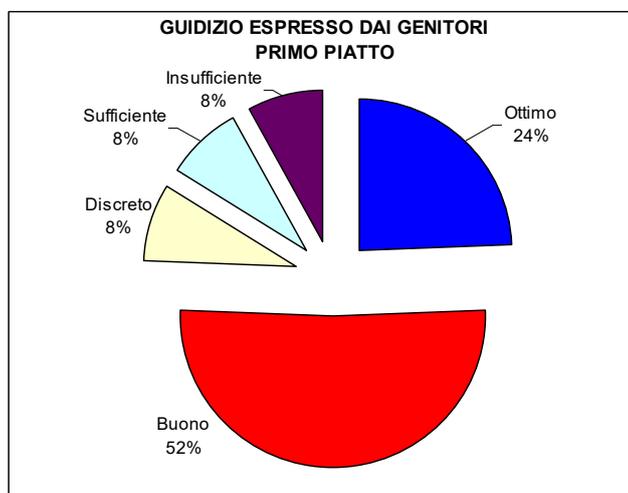
http://www.comune.zolapredosa.bo.it/rete_civica/partecipazione/pagina3.html

- La commissione mensa ha inoltre organizzato un EVENTO FORMATIVO/INFORMATIVO/DEGUSTATIVO/CONVIVIALE rivolto ai genitori in data 8 maggio 2018 presso la scuola primaria di Ponte Ronca, che ha visto una partecipazione molto elevata di genitori e di famiglie: 81 adulti e 55 bambini.

SINTESI REPORT SOPRALLUOGHI DEI GENITORI PRESSO LE SCUOLE

- I criteri di funzionamento della commissione mensa prevedono che i genitori componenti della stessa (o anche non componenti, secondo alcuni criteri stabiliti) possano effettuare delle **verifiche presso gli spazi di distribuzione dei pasti, ossia le scuole**, formando dei gruppi di minimo 2 massimo 5 componenti per ciascuna visita.
 - In seguito alla visita sono tenuti a compilare una **scheda** da consegnare al Comune, contenente il giudizio sul pasto assaggiato.
 - Nel corso dell'a.s. 2016-2017 sono state effettuati **16 SOPRALLUOGHI (3 in più rispetto all'anno passato)**:
 - 2 presso i nidi comunali;
 - 8 presso scuole dell'infanzia;
 - 6 presso scuole primarie
 - Sono state complessivamente compilate n. **40 schede** (infatti in ciascuna verifica erano presenti una media di 2,5 genitori).
 - La scheda prevede di esprimere un giudizio per ciascuna pietanza assaggiata, avendo a disposizione le seguenti cinque opzioni:
OTTIMO, BUONO, DISCRETO, SUFFICIENTE, INSUFFICIENTE.
- Si riportano dunque i giudizi riportati nelle schede dei genitori suddivisi per pietanza.

PRIMO PIATTO

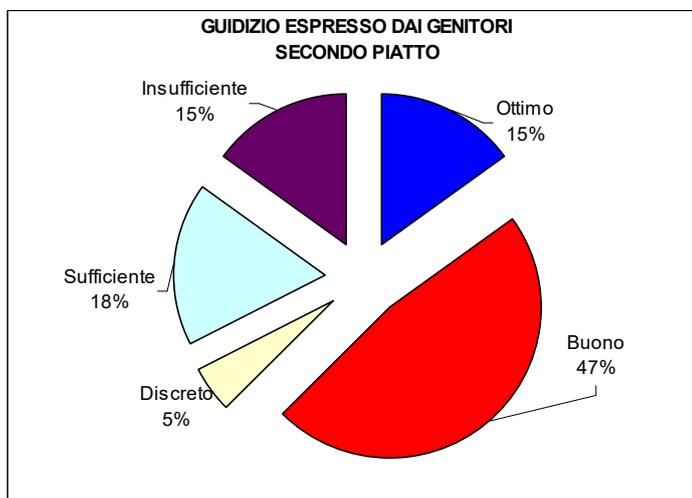


Per ciascuna voce si riporta anche un giudizio sintetico calcolato attribuendo valore 5 al giudizio "ottimo", 4 al giudizio "buono", 3 al giudizio "discreto", 2 al giudizio "sufficiente", 1 al giudizio "insufficiente".

Giudizio sintetico PRIMO PIATTO: 3,8/5

In particolare i piatti che hanno ricevuto solo giudizi "buono" e "ottimo" sono stati i primi con verdure e con legumi. L'unico piatto che ha ricevuto alcuni giudizi "sufficienti" è la pasta con olio e parmigiano. Nelle note prevalgono le sottolineature positive: "cottura perfetta", "tutto buono e saporito", ecc.

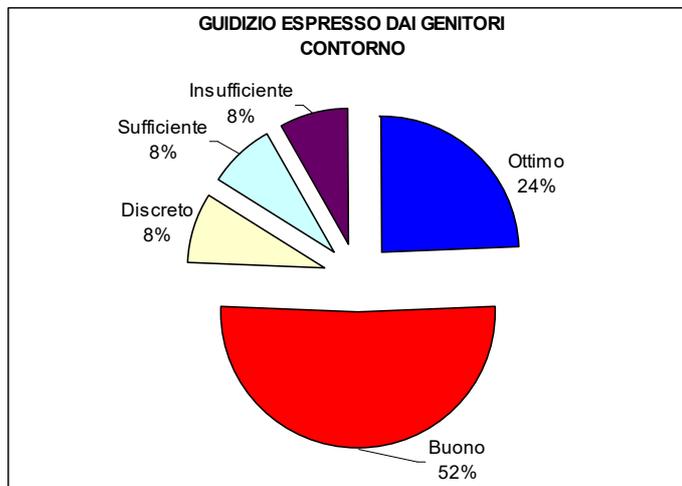
SECONDO PIATTO



Giudizio sintetico SECONDO PIATTO: 3,3/5

La maggioranza dei secondi piatti ha ricevuto giudizi “buoni” o “ottimi”. I giudizi “insufficienti” sono stati tutti attribuiti alle “polpette di pesce”; i genitori hanno specificato che erano molto asciutte e sono state poco gradite dai bambini.

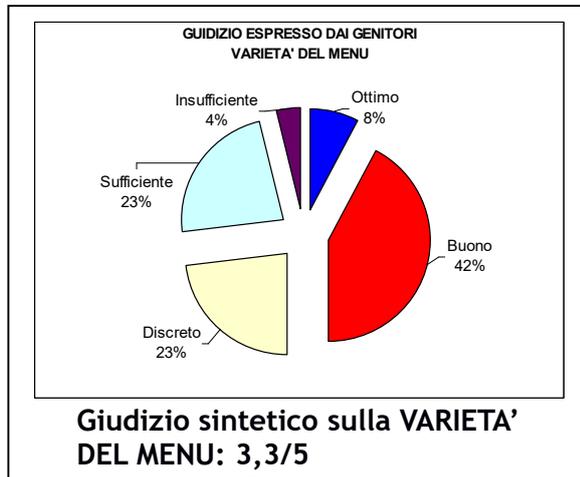
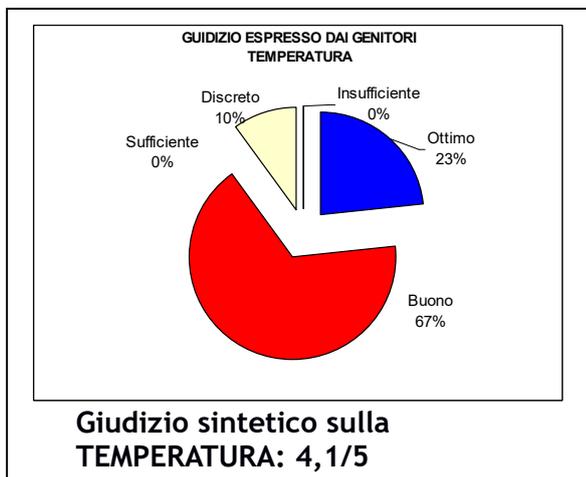
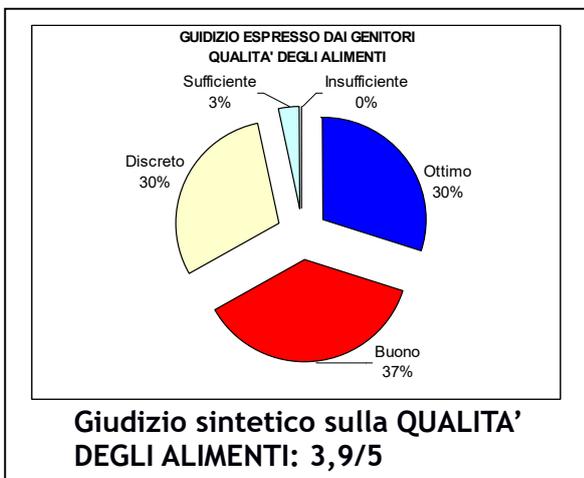
CONTORNO



Giudizio sintetico CONTORNO: 3,8/5

I giudizi espressi sui contorni sono in generale molto positivo con un ampio apprezzamento per l'insalata (valutata in diverse verifiche) e per le zucchine; giudizi “sufficienti” hanno invece ricevuto i piselli con le carote.

A partire da gennaio 2018 sono state introdotte alcune altre variabili che si chiedeva ai genitori di valutare, ossia la QUALITA' DEGLI ALIMENTI, la QUANTITA' DELLE PORZIONI, la TEMPERATURA e la VARIETA' DEI MENU.



I genitori, durante le visite, hanno in 8 casi assaggiato anche le “diete speciali”, in particolare: menu senza glutine, menu senza carne e menu senza latte. I giudizi espressi sono analoghi a quelli del menu generale, con alcune specifiche quali: la difficile gestione del condimento della pasta, alcuni cibi senza glutine non molto appetibili ma giudicati in linea con i prodotti che offre il mercato.

Zola Predosa, 25/11/2018