

**Verbale Commissione mensa Comune di Zola Predosa - 16 febbraio 2023**

**COMPONENTE INSEGNANTI E COLLABORATORI SCOLASTICI**

Cognome e Nome	Ruolo	Scuola	Presenza
<b>Afferenti alla Direzione Didattica di Zola Predosa</b>			
D'Ardia Daniela	Insegnante	Primaria Calamandrei	X
Mattioli Milva	Insegnante	Primaria Bertolini	X
Rizzo Francesca	insegnante	Inf. Theodoli (referente anche per Cellini e Bertolini)	X
De Santis Antonietta	Coll.scol.-	Primaria Calamandrei (referente per tutte le primarie)	X
Felci Elisabetta	Coll.scol.-	Inf. Bertolini	X
<b>Afferenti all'Istituto Comprensivo di Zola Predosa</b>			
Abbenante Elisabetta	Insegnante	Primaria Ponte Ronca	X
Zingarello Vita	Insegnante	Infanzia Ponte Ronca	
Sorrentino Lucia	Coll. Scol.	Infanzia Ponte Ronca	
<b>Afferenti ai nidi</b>			
Armaroli Angela	Educatrice	Ref. Per nido Albergati e Theodoli	X
Sabbi Barbara	Coll. Scol.	Nidi	
BARTOLOZZI ANNA		Nido cellini	X
ROSSI LAURA		Nido Riale	X
HAJEM SAOUSANE		Nido Riale	

**COMPONENTE GENITORI**

Cognome e Nome	Ruolo	Scuola	Presenza
<b>Scuole Primarie</b>			
SCAGLIARINI ANDREA	genitore	Scuola Primaria Ponte Ronca	X
PRACUOLLO DANIELA	genitore	Scuola Primaria Ponte Ronca	
LANZARINI CATIA	genitore	Scuola Primaria Ponte Ronca	X
ZAMPONI FRANCESCA	genitore	Scuola Primaria Bertolini	X
BAGLIONI ILENIA	genitore	Scuola Primaria Bertolini	X
BALDI LUCA	genitore	Scuola Primaria Bertolini	
LUCCHESI SABRINA	genitore	Scuola Primaria Calamandrei	
GARDINALI SILVIA	genitore	Scuola Primaria Calamandrei	
VOLTA ADRIANA	genitore	Scuola Primaria Calamandrei	X
<b>Scuole dell'infanzia</b>			
Caputo Sarah	genitore	Scuola dell'Infanzia Theodoli	X



Fusai Giada	genitore	Infanzia C4	X
Pietro Cavaliere	genitore	Scuola dell'infanzia Ponte Ronca	
Alessia Furci	genitore	scuola infanzia Bertolini	X
<b>Nidi</b>			
Pensabene Sabrina	genitore	nido theodoli	
Anabel Ogando Mateo	genitore	nido theodoli	X
Ansaloni Andrea	genitore	nido theodoli	X
Gorgoni Eva	genitore	Nido Albergati	
Grandi Manuel	genitore	Nido Cellini	X
TYAVINA YANA OLEKSLIYIVNA	genitore	nido riale	X
<b>GENITORI UDITORI</b>			
<b>Cognome e Nome</b>	<b>Ruolo</b>	<b>Scuola</b>	<b>Presenza</b>
Alberghini Irene	Genitore		X
Caradonna Elisa	Genitore		X

Per Melamangio

Brunelli Antonietta - Direttore Melamangio  
 Rivolta Elena - Dietista Melamangio  
 Casadio Elisa - Dietista Melamangio  
 Cigarini Elena - Dietista Melamangio  
 Rosanna Bontadini - Componente CDA

Per Comune di Zola Predosa

Giulia Degli Esposti - Assessora ai Servizi Scolastici  
 Passerini Gabriele - Direttore Area Servizi alla persona e alle Imprese  
 Fasci Daniela - Responsabile Ufficio Scuola  
 De Pasquale Annalisa - Responsabile Servizio Politiche Giovanili e Pedagogiche

Il dott. Passerini saluta e ringrazia tutti i presenti per la partecipazione, passa la parola alla dott.ssa De Pasquale per l'illustrazione dei primi punti all'ordine del giorno.

**1. Breve presentazione delle finalità e dei criteri di funzionamento della commissione mensa;**

**- I CRITERI OPERATIVI DI FUNZIONAMENTO**

Approvati con Dt. n. 164/2016

I criteri sono reperibili nel sito del Comune di Zola Predosa nella sezione "COMMISSIONE MENSA"

<https://www.comune.zolapredosa.bo.it/aree-tematiche/partecipazione-associazioni-volontariato/altri-istituti-di-partecipazione/commissione-mensa>

**- CONTENUTI DEL DOCUMENTO**

- Oggetto della commissione mensa
- Finalità
- Composizione
- Competenze
- Modalità verifiche

**- COMPOSIZIONE**

La CM è composta da rappresentanti dei:

- Genitori
- Insegnanti

- Collaboratori scolastici

Partecipano inoltre agli incontri della CM

- Una o più unità di personale dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Zola Predosa, con funzioni di segreteria tecnica ed organizzativa.

- Almeno un responsabile dell'ente/società che fornisce il servizio di refezione. Sono previsti almeno due incontri della CM in ciascun anno scolastico.

#### - PRINCIPALI COMPETENZE

- informarsi sul funzionamento del servizio per comunicarlo in maniera efficace agli altri genitori, insegnanti e collaboratori scolastici e facilitare la comunicazione fra le istituzioni e gli utenti;
- proporre la partecipazione di esperti, tecnici, per studi, pareri, proposte sull'educazione alimentare, procedendo anche all'organizzazione di iniziative in accordo/collaborazione con gli uffici comunali e la società che gestisce il servizio;
- essere informata su progetti ed attività di educazione alimentare proposti agli alunni all'interno della scuola;
- essere informata sulle modifiche del menù scolastico;
- raccogliere suggerimenti da parte degli altri genitori, insegnanti e collaboratori e riportarli agli incontri della Commissione;
- monitorare la qualità e la gradibilità del cibo distribuito secondo il programma di menù alimentare previsto dagli organi competenti. A tal fine i componenti della Commissione possono organizzare delle verifiche presso gli spazi di distribuzione nelle modalità stabilite al successivo punto.

#### 2. Gli strumenti informativi a disposizione dei genitori e le modalità di segnalazione

Sito e Pagina Fb del Comune di Zola Predosa per:

- comunicazioni istituzionali
- verbali CM
- informazioni su iniziative ed eventi

Sito di Melamangio <https://www.melamangio-spa.it/> per:

- criteri di formulazione dei menu
- materie prime
- menu e diete
- consigli
- news ed eventi
- invio segnalazioni

#### ITER PER CHIEDERE INFORMAZIONI O INVIARE SEGNALAZIONI

- 1) Confrontarsi con insegnanti e collaboratori referenti per le proprie scuole/Dirigenti scolastici;
  - 2) Segnalare Melamangio tramite apposito modulo (form: <https://www.melamangio-spa.it/contatti.php>);
  - 3) Segnalare al Comune di Zola Predosa - Il Area Servizi alla Persona e alle Imprese
  - 4) Utilizzare gli incontri della commissione mensa per riportare problematiche di carattere generale
- Potete valutare in autonomia come trasmettere i vostri riferimenti e contatti agli altri genitori della vostra scuola. Le segnalazioni devono essere il più possibile circostanziate.

#### 3. Aggiornamento sull'organizzazione del Servizio nell'anno scolastico in corso;

Il superamento dell'emergenza ha permesso di ripristinare l'organizzazione del servizio mensa presente prima del COVID. Pertanto è stato possibile procedere a:

- Totale ripristino frutta fresca per la merenda del mattino;
- Scuole primarie: ripristino pranzo nei refettori per tutte le classi; banco self service per tutte le classi;
- Calamandrei: Superamento intercicli (novità 22-23)
- Eliminazione materiale a perdere. Stoviglie lavabili. Tutto rifiuto organico (qualche eccezione per le merende);
- Ripristino merende pomeridiane fresche.
- Ripresa menu completo (es. ripristino zuppe molto gradite dai bambini, ecc.)

#### 4. Verifica andamento del servizio presso le scuole

La verifica avviene attraverso diversi strumenti, uno dei quali sono gli assaggi effettuati dai genitori componenti della commissione mensa. Nell'anno scolastico in corso ne sono stati al momento effettuati due. Si riporta quanto emerso e

si sollecitano i genitori a programmare altri assaggi poiché questi costituiscono un prezioso strumento di verifica anche per il Comune e al Società che gestisce i pasti.

#### REPORT ASSAGGI

##### 1. Nido Theodoli - 03/02/2023

Menu: Pasta alle verdure, pesce e purè

##### Valutazione menù e caratteristiche generali

	Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Insufficiente
Primo Piatto		1	2		
Secondo Piatto	1	2			
Contorno	2				
Qualità degli alimenti	2	1			
Quantità delle porzioni	2	1			
Temperatura	2	1			
Varietà menu	2	1			

Osservazioni: pomodoro della pasta leggermente acido; purè leggermente liquido ma molto buono

Risposta Melamangio: hanno riportato la segnalazione ai cuochi e chiesto di prestare attenzione a questo aspetto, l'acidità del pomodoro dipende da vari fattori quali la partita di pomodori utilizzati ed anche la mano del cuoco;

Il purè è solo di patate, appena fatto ha una consistenza diversa, ma poi stando chiuso nei contenitori si crea la condensa che cade nel purè, se non viene mantecato bene può risultare più liquido.

##### 2. Primaria Bertolini - 09/02/2023

Menu: Lasagne al forno, medaglione di spinaci, carote julienne

	Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Insufficiente
Primo Piatto	3				
Secondo Piatto		2		1	
Contorno	2	1			
Qualità degli alimenti	2	1			
Quantità delle porzioni	2	1			
Temperatura	2	1			
Varietà menu	1	2			

Osservazioni:

- porzioni abbondanti
  - buona qualità degli ingredienti
  - lasagne molto buone
  - carote ben tagliate e condite
  - Medaglione buono e apprezzato dai bimbi, ma gli spinaci non si vedevano né sentivano
- Risposta Melamangio: i bimbi tendono a non mangiare quello che vedono troppo "verde" quindi si cerca di modulare gli ingredienti in modo da favorire la loro gradibilità e ridurre gli sprechi
- Personale: ben seguite le norme igieniche, molto educati e disponibili a capire le varie necessità dei bambini

Si passa la parola ai genitori, agli insegnanti e ai collaboratori presenti, per condividere segnalazioni, quesiti e considerazioni di comune interesse.

#### SCUOLE INFANZIA

Infanzia Theodoli (genitore)

- Chiede se il giorno che c'è la zuppa può non essere abbinato il formaggio

Melamangio spiega che l'ASL non permette di inserire dopo le zuppe di legumi un secondo che contenga proteine, pertanto resta solo l'opzione del formaggio.

Infanzia Bertolini (genitore): nessuna obiezione, servizio molto gradito

Infanzia Ponte Ronca (insegnante)

- si chiede di variare il gusto del succo di frutta

Scuole dell'infanzia DD (insegnante)

- nessuna segnalazione, molto gradito il pane integrale, si chiede se si può avere anche in più giornate.

#### PRIMARIE

Primaria Ponte Ronca (genitori)

- si chiede come mai in una settimana c'è tre volte l'uovo

Melamangio specifica che nelle polpette e nel medaglione non c'è l'uovo. Inoltre, in alcune preparazioni la quantità di uovo è minima (molto inferiore ad un uovo intero) e pertanto può essere messo due volte

- si chiede che siano utilizzate più verdure di stagione

Broccoli e cavolfiore piacciono poco ai bimbi, per questo anche nei mesi invernali si propongono anche altre verdure cotte. Verdura cruda va data 3 volte a settimana. D'inverno il pomodoro non viene dato.

- Si chiede come mai al pomeriggio come frutta viene sempre data la banana

Specifica che i bambini consumano un frutto fresco anche tutte le mattine (e questo varia), per la merenda si è visto che la banana è il frutto più gradito e con una gestione più semplice.

Primaria Bertolini (genitori)

- chiedono se si possono introdurre altri pesci oltre all'halibut

Melamangio: L'halibut è un pesce di ottima qualità e si è visto che è il più gradito dai bambini. Per queste ragioni è stato inserito solo questo nel capitolato. Si potrebbe rivalutare con il Comune se inserire altre varietà di pesce.

- tortini con poche verdure e molto assemblate

Primaria Bertolini (genitore):

- nessuna obiezione, servizio molto gradito, anche alla luce della complessità di preparare 4000 pasti ogni giorno (che devono essere uguali per tutti), apprezzata presenza costante del personale di Melamangio a scuola e continuo scambio con gli insegnanti.

Primaria Bertolini (insegnante): nessuna segnalazione

Primaria Ponte Ronca (genitore)

- si segnalano in alcune giornate abbinamenti un po' poveri

Melamangio: Nell'incrocio di tutte le variabili da considerare per rispettare le indicazioni dell'ASL, si sono accorti anche loro che in una giornata il menu è risultato più povero (pasta in bianco, formaggio e insalata).

- contorni poco conditi

I quantitativi di condimento sono standard, sensibilizzeranno il personale a mescolare sempre con la massima accuratezza le verdure prima di servirle.

- hamburger di carne duri.

- merende scarse e poco pratiche (es. marmellata)

Si specifica che la merenda è pensata per essere consumata in classe. Pane e marmellata (con marmellate singole) è molto gradito ai bambini.

- sono state trovate alcune posate sporche.

Sensibilizzeranno il personale su questo punto.

Ponte Ronca (insegnante)

Invita i genitori della commissione a rapportarsi con più assiduità con lei al fine di affrontare e risolvere in modo tempestivo eventuali problemi che si riscontrano.

Primaria Calamandrei (insegnante):

Soddisfatti del servizio. Chiede se si può sostituire il vasetto di plastica dello yogurt perché finisce nell'indifferenziato. Melamangio specifica che ha verificato con l'ufficio ambiente che non occorre pulire i vasetti prima di conferirli nella plastica.

#### NIDI

Nido Riale (genitore), hanno fatto un assaggio, ma non hanno inviato il report al servizio:

- gramigna ragù e panna buono, forse un po' salato

- medaglione di spinaci un po' salato
- verdure troppo cotte, si spappolano. Sensazione riportata anche del personale. Si chiede di individuare soluzioni affinché le verdure restino più "sode".

Nidi comunali (educatrici e collaboratrici)

- chiedono se si può possono non prevedere tre giornate consecutive insalata

L'insalata purtroppo va prevista 3 volte alla settimana. Cercheranno che non siano consecutive. Siccome sanno che alcuni bimbi non la mangiano, ai nidi viene sempre fornite anche una verdura cotta.

- variare un po' di più le verdure cotte. Es. aggiungere bietola, spinaci,

Nidi comunali (genitore)

E' giunta al servizio Scuola e alla Società Melamangio una mail contenente alcune richieste/suggerimenti di variazioni rispetto al menu dei nidi, in particolare volti a ridurre l'apporto di zuccheri nelle merende pomeridiane, introdurre bevande quali caffè d'orzo e carcadè, offrire la frutta anche a fine pasto.

Melamangio precisa che non vengono date merende confezionate, tutte le merende vengono prodotte dalla cucina con prodotti freschi e di buona qualità e si ha sempre l'attenzione a cercare di ridurre al minimo i quantitativi di zucchero. Vi è una rotazione fra le diverse tipologie di merende (compresa la frutta fresca che nel menu estivo è prevista due volte a settimana come merenda ed è presente sempre alla mattina) che viene suggerita e poi approvata dall'Asl.

Il genitore chiede inoltre di sostituire ogni tanto lo yogurt bianco a quello alla frutta. Occorre verificare se la richiesta è generalizzata, Melamangio per parte sua non ha problemi per la sostituzione.

Intervengono le educatrici rappresentative dei nidi comunali e dei nidi in gestione che chiedono che siano mantenute inalterate le merende del pomeriggio, che già presentano una buona rotazione e nel complesso gradite ai bimbi (compreso lo yogurt alla frutta).

Nido Riale (genitore)

- in generale le verdure cotte piacciono molto, le crude poco.
- Segnala verdure troppo cotte, quasi si spappolano
- Cous cous poco gradito.

Si apre un piccolo dibattito da cui emerge che in alcuni nidi il cous cous è stato molto gradito dai bimbi in altri per niente. Si riproporrà cercando favorire sempre di più l'assaggio di piatti nuovi.

Per le verdure si cercherà di mantenerle più sode.

- Latte e torta a merenda risultano un po' pesanti
- Sezione 9 mesi: frutta al mattino a volte molto dura

Hanno tolto le pere perché è molto difficile trovare le pere al giusto grado di maturazione.

Nido Cellini (educatrice)

- frutta acerba

Alcuni genitori chiedono se possa essere organizzato un servizio per recuperare e donare il cibo avanzato.

Melamangio spiega che per il cibo avanzato alla fonte, cioè nelle cucine centrali (perché ne viene prodotto sempre un po' di più per far fronte ad eventuali problemi/perdite) hanno un accordo con la Caritas e donano il cibo avanzato. Ma una volta arrivato nelle scuole il cibo non può essere donato, si sono informati anche presso alcune associazioni di animali ma ci sono regole stringenti per le donazioni di cibo e neanche loro lo possono ricevere.

Le porzioni che vengono proposte sono in misura adatta ai bambini (le grammature sono stabilite dall'ASL) e i pasti sono bilanciati quindi per ridurre lo spreco, sul quale c'è sempre una maggiore sensibilità sia da parte delle famiglie che delle istituzioni, bisogna continuare a lavorare con i bambini sia a casa che a scuola per favorire una alimentazione completa.

#### **5. Presentazione progetti di educazione alimentare e di lotta allo spreco proposti dalla Società Melamangio;**

Melamangio propone alle scuole uno spettacolo sull'alimentazione dedicato alle scuole dell'infanzia e il progetto "parla con Melamangio", ossia la possibilità di avere un incontro con una dietista ed un cuoco rivolta alle classi delle scuole primarie.

L'Assessora Degli Esposti chiude l'incontro ringraziando tutti dell'attenzione dell'attiva partecipazione all'incontro.