

Oggetto: **Verbale Commissione Mensa del 29 novembre 2018 - h. 17,30**

**PRESENTI**

Per il Comune di Zola Predosa

Passerini Gabriele - Direttore Area Servizi alla persona- Comune di Zola Predosa

Franchi Antonella: Responsabile ufficio scuola - Comune di Zola Predosa

De Pasquale Annalisa - Servizio Famico - Comune di Zola Predosa

**PER MALAMANGIO**

Salamoni Gabriele - Coordinatore generale Melamangio

Brunelli Antonietta - Direttore Melamangio

Rivolta Elena - Dietista Melamangio

Casadio Elisa - Dietista Melamangio

Trebbi Tiziana - Dietista Melamangio

Valera Mainieri - Cda Melamangio

**INSEGNANTI, COLLABORATORI SCOLASTICI E GENITORI**

Dardia Daniela	Insegnante	
Guidi Chiara	Insegnante	
		Presente
Squillace Cristiana	insegnante	
Nanetti Manuela	Coll.scol.-	Presente
Felci Elisabetta	Coll.scol.-	Presente
Abbenante Elisabetta	Insegnante	Presente
Zingarello Vita	Insegnante	Presente
Talarico Maria	Coll. Scol.	Presente
Bettini Marianna	Educatrice	
Laffi Maurizia	Coll. Scol.	Presente
Rondonò Maria Elena	Coll. Scol.	Presente
Minghelli Stefano	Genitore	Presente
Cafagna Maria Elena	Genitore	
Marrani Laura	Genitore	Presente
Pergiovanni Marta	Genitore	
Salituro Cinzia	Genitore	
Perrozzì Mariarosa	Genitore	
Bortolotti Arianna	Genitore	
Corazziari Monica	Genitore	Presente
Felici Claudia	Genitore	Presente
Montaguti Michele	Genitore	Presente
Priore Lilia	Genitore	Membro in via di sostituzione
Dallali Samia	Genitore	Presente
Caruso Francesca	Genitore	Membro in via di sostituzione

Il dott. Passerini saluta i presenti e ringrazia i nuovi membri per la disponibilità data a far parte della Commissione Mensa. Riepiloga le finalità ed il ruolo della commissione ed inizia ad illustrare i punti all'ordine del giorno.

**1. Consegna dei criteri operativi di funzionamento della Commissione**



Vengono consegnati ai nuovi membri i “Criteria di funzionamento della Commissione Mensa” e ne viene data una rapida lettura.

In particolare, ci si sofferma sulle modalità previste per effettuare gli assaggi presso le scuole. Si ricorda che gli assaggi sono uno strumento di rilevazione molto utile per i genitori ed anche per gli uffici del Comune e per Melamangio; si invitano pertanto i genitori a pianificare assaggi presso i vari plessi del territorio entro la fine dell’anno scolastico.

Si ricorda anche che il regolamento prevede la possibilità anche per altri genitori NON membri della commissione di prendere parte agli assaggi, con modalità diverse rispetto ai membri e definite nei criteri operativi. E’ importante diffondere questa opportunità fra i genitori.

A tal proposito il Comune è disponibile a fare una comunicazione per i rappresentanti di classe affinché la inoltrino a tutti i genitori che, oltre a contenere informazioni utili sul servizio di refezione e sull’attività della commissione mensa, potrebbe ricordare anche questa opportunità.

Si ricorda infine che compito dei membri della commissione è favorire il passaggio di informazioni fra i genitori della propria scuola, il comune e la società Melamangio per aumentare la consapevolezza sui temi dell’alimentazione e della refezione. Si ricorda a tal fine che nel sito della società Melamangio è possibile trovare molte informazioni utili sul servizio offerto, compresa la foto del menu del giorno e informazioni sui fornitori e sui criteri di formazione dei menù. E’ importante che i genitori utilizzino questi strumenti informativi. <http://www.melamangio-spa.it/index.php>.

E’ possibile inoltre sempre inviare delle segnalazioni alle quali viene puntualmente fornita risposta.

Alcuni genitori presenti lamentano la poca predisposizione all’ascolto e all’approfondimento da parte degli altri genitori della propria scuola.

## **2. Presentazione Report attività commissione mensa 2017-2018**

Viene consegnato un report complessivo dell’attività della commissione mensa dello scorso anno, con un dettaglio dei giudizi espressi dai genitori durante gli assaggi. Il report viene allegato al presente verbale e ne costituisce parte integrante.

## **3. Comunicazioni da parte di Melamangio e del Comune sulle novità organizzative introdotte nel servizio di refezione**

Modifiche organizzative presso le scuole. A partire dall’anno scolastico 2018/2019 lo scodellamento è gestito in tutte le scuole da personale della società Melamangio, con la sola eccezione del plesso di Ponte Ronca in cui vi è una collaborazione fra il personale di Melamangio e i collaboratori scolastici dello Stato. Inoltre, presso le scuole Calamandrei in tutti i punti di distribuzione è stato introdotto il sistema self service, già presente nel refettorio e presso le altre scuole primarie, e considerato più funzionale ed educativo per i bambini.

Introduzione del piatto unico alle scuole dell’infanzia. Recependo i nuovi orientamenti dell’Azienda Usl, all’interno delle scuole dell’infanzia è stato introdotto in via sperimentale il cosiddetto “piatto unico”, ossia un piatto completo affiancato da delle verdure cotte o crude. Sono state introdotte in particolare le lasagne, molto gradite ai bambini. Non si stanno riscontrando criticità.

### **Progetti di educazione alimentare**

Melamangio conferma l’offerta alle scuole dei due progetti già attivati negli anni passati “conosciamo Melamangio” che prevede la visita alla cucina centralizzata da parte delle classi e “parliamo con melamangio” che prevede un incontro a scuola con il cuoco per rispondere a domande e curiosità dei bambini.

Inoltre, quest'anno viene offerto uno spettacolo sui temi dell'alimentazione risolti ai bambini dell'infanzia e della primaria. Per questo primo anno è prevista l'organizzazione di uno spettacolo a Zola Predosa. L'insegnante Squallace ricorda che all'interno delle scuole vengono svolti anche altri progetti di educazione alimentare, sia gestiti direttamente dalle insegnanti che attraverso esperti esterni (ad esempio con la coop., ecc.)

#### **4. Verifica andamento servizio mensa presso le scuole**

Passerini ricorda che la verifica sull'andamento del servizio è costante ed avviene attraverso diversi strumenti:

- riscontri quotidiani forniti da insegnanti/collaboratori scolastici al personale della società Melamangio rispetto alla gradibilità dei piatti e ad eventuali criticità riscontrate;
- verifiche da parte dell'Ufficio Scuola. Le verifiche vengono condotte con cadenza settimanale, a rotazione fra tutte le scuole del territorio. Viene illustrato un report sintetico delle verifiche condotte: la qualità e quantità degli alimenti è sempre giudicata "buona", con una nota particolarmente positiva sulla frutta (per la qualità e varietà). In alcune giornate sono state segnalate criticità sul condimento della verdura cruda.
- verifiche condotte dai genitori della commissione mensa.

Ad oggi sono state condotte due visite presso la scuola dell'infanzia e primaria Bertolini. Il menu è stato giudicato vario e bilanciato; il primo (riso) e il secondo (halibut) sono stati giudicati molto buoni e sono stati apprezzati anche dai bambini. Il contorno (spinaci) è stato giudicato buono ma purtroppo viene poco mangiato dai bambini e si produce molto scarto.

È stato segnalato il rinvenimento di un pezzettino di plastica della misura di 3 millimetri circa in un piatto. Alla segnalazione la responsabile di Melamangio, Antonietta Brunelli, si è immediatamente recata sul posto. Sono state successivamente condotte analisi anche presso la cucina per individuare la possibile fonte del reperto.

I genitori hanno apprezzato il tempestivo intervento del personale di Melamangio.

Gli insegnanti confermano la costante presenza all'interno delle scuole dei responsabili di Melamangio e la loro rapida attivazione in caso di problemi o necessità specifiche.

Passerini passa la parola a genitori e insegnanti e collaboratori scolastici, chiedendo di segnalare criticità o formulare domande.

I genitori chiedono se siano previste le stesse grammature per tutti i bambini delle elementari e come viene gestito il momento dello scodellamento.

Le dietiste confermano che le tabelle dell'Ausl prevedono le stesse grammature, ma è possibile al momento dello scodellamento prevedere porzioni leggermente differenti in relazione all'età ed anche ai gusti e alle caratteristiche dei bambini.

Dopo un percorso educativo portato avanti insieme agli insegnanti, al personale che scodella e ai bambini, si riscontra ad oggi una buona collaborazione su questo e il lavoro fatto ha portato ad una riduzione degli sprechi e una gestione più serena del momento del pasto. Le insegnanti confermano che gli scarti sono abbastanza contenuti, seppure senz'altro il lavoro è da proseguire per ridurli ulteriormente ed educare sempre più i bambini ad una alimentazione completa.

Si ricorda su questo anche il fondamentale ruolo svolto dagli insegnanti: una mamma presente alla verifica condotta presso la scuola primaria Bertolini riporta l'ottima gestione del momento del pasto che ha riscontrato all'interno della scuola, con insegnanti molto attenti a ridurre gli sprechi e incoraggiare i bambini all'assaggio.

La collaboratrice scolastica della scuola primaria Bertolini lamenta una non equa distribuzione del condimento della pasta nei piatti. Altri insegnanti e collaboratori presenti dicono di non aver riscontrato questo problema ed anzi che il condimento risulta nel complesso abbondante. Salamoni specifica che nei

primi tempi della nuova organizzazione può essersi verificato qualche problema nella distribuzione del condimento; con il timore che non fosse sufficiente per tutti, gli operatori possono aver condito in modo scarso alcune porzioni. Non sono tuttavia giunte segnalazioni dalla scuola menzionata.

Passerini conferma che il valore aggiunto rispetto al servizio è la costante presenza sul territorio da parte degli operatori e dei responsabili della società Melamangio: alcuni problemi possono inevitabilmente presentarsi, soprattutto quando vi sono dei cambiamenti organizzativi, ma l'intervento tempestivo ha sempre permesso di affrontare e risolvere i problemi in tempi molto rapidi.

L'insegnante Squillace evidenzia l'aumento della varietà rispetto al passato, questo fa sì che i bambini vadano gradualmente educati a nuovi sapori; non sempre questo da subito frutto, occorre un lavoro costante.

Vi è parere unanime sul fatto che la torta, prodotto direttamente da Melamangio e dunque più genuina rispetto ai cibi preconfezionati, è molto friabile e tende a sbriciolarsi.

Un genitore del nido Theodoli chiede come vengono organizzate le merende; alcune volte il figlio torna a casa molto affamato. Le dietiste illustrano il menu settimanale dei nidi, nel quale è prevista una rotazione fra diverse tipologie di merende (yogurt, latte e biscotti, frutta, prodotti da forno). Non tutti i bambini mangiano tutti i tipi di merende e per questo può capitare che un bambino arrivi a casa affamato, ma la merenda viene sempre fornita e generalmente gradita dai bimbi.

L'incontro si chiude alle ore 19,45.