

Verbale Commissione mensa Comune di Zola Predosa - 12 dicembre 2023

COMPONENTE INSEGNANTI E COLLABORATORI SCOLASTICI

Cognome e Nome	Ruolo	Scuola	Presenza
Afferenti alla Direzione Didattica di Zola Predosa			
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
Recetano Angela	Coll.scol.-	Primaria Bertolini (referente per tutte le primarie)	X
Felci Elisabetta	Coll.scol.-	Inf. Bertolini	X
Afferenti all'Istituto Comprensivo di Zola Predosa			
Scalisi Rosa Maria	Insegnante	Primaria Ponte Ronca	
Zingarello Vita	Insegnante	Infanzia Ponte Ronca	
Afferenti ai nidi			
Facchini Laura	Educatrice	Nido Theodoli	X
Sabbi Barbara	Coll. Scol.	Nido Theodoli	
Carelli Si-Racha	Educatricie	Nido Zola Chiesa	
Sandu Lucica	Coll.	Nido Zola Chiesa	X
BARTOLOZZI ANNA	Educatrice	Nido Albergati	X
Sara Baraldi	Educatrice	Nido Riale	X
Raffaella Libergolis	Coll.	Nido Riale	X
COMPONENTE GENITORI			
Cognome e Nome	Ruolo	Scuola	Presenza
Scuole Primarie			
SCAGLIARINI ANDREA	genitore	Scuola Primaria Ponte Ronca	
PRACUOLLO DANIELA	genitore	Scuola Primaria Ponte Ronca	
LANZARINI CATIA	genitore	Scuola Primaria Ponte Ronca	
ZAMPONI FRANCESCA	genitore	Scuola Primaria Bertolini	
BAGLIONI ILENIA	genitore	Scuola Primaria Bertolini	
BALDI LUCA	genitore	Scuola Primaria Bertolini	X
LUCCHESI SABRINA	genitore	Scuola Primaria Calamandrei	
GARDINALI SILVIA	genitore	Scuola Primaria Calamandrei	
VOLTA ADRIANA	genitore	Scuola Primaria Calamandrei	
Scuole dell'infanzia			
Caputo Sarah	genitore	Scuola dell'Infanzia Theodoli	X
Fusai Giada	genitore	Infanzia C4	
Pietro Cavaliere	genitore	Scuola dell'infanzia Ponte Ronca	
Alessia Furci	genitore	scuola infanzia Bertolini	



Nidi			
Astrid Motta	genitore	nido theodoli	
Secriero Marianna	genitore	nido theodoli	
Casamassima Carlotta	genitore	nido Zola Chiesa	
Vigorito Francesco	genitore	Nido Albergati	X
Annalisa Patano	genitore	Nido Riale	
Prota Paola	genitore	nido riale	X
Grandi Manuel	genitore	Nido Albergati	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
Fasci Daniela - Responsabile Ufficio Scuola
De Pasquale Annalisa - Responsabile Servizio Politiche Giovanili e Pedagogiche

La dott.ssa Fasci saluta, presenta le persone intervenute in rappresentanza del Comune e di Melamangio e ringrazia tutti i presenti per la partecipazione, passa la parola all'assessora Giulia Degli Esposti per un saluto

L'assessora ringrazia tutti i presenti per il loro impegno e sottolinea l'importanza della collaborazione fra tutti i soggetti che usufruiscono del servizio per mantenere sempre una buona qualità del servizio stesso e favorire una buona comunicazione fra tutte le componenti della scuola.

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

De Pasquale Annalisa illustra I CRITERI OPERATIVI DI FUNZIONAMENTO della commissione mensa che sono stati 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>

e sono stati inviati a tutti i membri della commissione.

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

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

Si ricorda in particolare ai genitori che uno dei compiti principali della commissione mensa è effettuare gli assaggi presso le strutture scolastiche. In data 13/12 sono state inviate a tutti i membri del indicazioni operative per procedere con gli assaggi e i contatti mail di tutti i genitori così da facilitare l'organizzazione.

Si invitano dunque i genitori a programmare gli assaggi: sarebbe auspicabile che nel corso dell'anno scolastico ne fosse effettuato almeno uno per ciascuna scuola. Un genitore presente interviene per sottolineare il valore degli assaggi, i quali permettono non solo di valutare la qualità del cibo ma anche di vedere come si svolge il momento del pasto, in tutti i suoi aspetti anche educativi e relazionali.

Si ricorda infine che i membri della commissione possono effettuare una visita anche presso la CUCINA CENTRALIZZATA di Melamangio, che si trova a Casalecchio. La visita permette di conoscere la struttura, i macchinari, l'organizzazione del lavoro e la gestione delle derrate. Si invitano in particolare i genitori ad utilizzare questa possibilità. Le dietiste sono a disposizione per concordare una data.

2. Presentazione del nuovo sito di Melamangio

La dietista Elena Rivolta illustra il nuovo sito di Melamangio. I contenuti sono analoghi al precedente sito ma sono stati riorganizzati e resi più chiari.

Si invitano i genitori ad utilizzare il sito quale fonte di informazione ed anche per eventuali segnalazioni e ad invitare anche i genitori delle proprie scuole ad utilizzarlo.

Viene illustrata in particolare la parte relativa ai menu, che contiene anche suggerimenti per il menu serale.

Link al sito:

<https://www.melamangio-spa.it/>

Si ricorda ancora una volta che è importante che le segnalazioni relative ai menu siano fatte tramite i canali ufficiali (es. il sito di Melamangio) e in modo il più possibile circostanziato così che possano essere fatte le opportune verifiche e dati i giusti riscontri. Nell'anno in corso non sono pervenute al gestore fino a questo momento segnalazioni da parte di genitori.

3. Breve presentazione delle Nuove linee guida per la formulazione dei menù approvate dalla Regione Emilia Romagna con Delibera n. 1452 del 04/09/2023

In data 4 settembre 2023 sono state approvate dalla Regione le nuove linee guida per la formulazione dei menu.

Si ricorda infatti che i menù devono essere costruiti tenendo conto delle linee guida fornite dalle autorità competenti e devono essere approvati dall'Azienda Usl.

La dietista Elisa Casadio illustra il documento, che può essere reperito al seguente link.

<https://alimentiesalute.emilia-romagna.it/wp-content/uploads/2023/09/Delibera-di-Giunta-Regionale-n.-1452-del-4-settembre-2023.pdf>

Il documento non contiene novità di rilievo rispetto agli apporti nutrizionali previste nelle diverse fasce d'età e ai criteri generali per la formulazione dei menù, ma è stata introdotta un po' più di flessibilità nell'alternanza degli alimenti.

Per la prima volta sono inoltre fornite linee guida specifiche per i bambini di età inferiore ai 12 mesi.

Viene illustrata in modo particolare la tabella che riporta le frequenze previste per le diverse tipologie di alimenti (carne, pesce, legumi, formaggi, ecc) e l'alternanza richiesta per le merende pomeridiane.

4. Verifica andamento del servizio presso le scuole

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

Viene prima presentato l'esito un monitoraggio sugli sprechi effettuato lo scorso anno. Si ricorda infatti che il gestore programma ogni anno un monitoraggio sia sul gradimento che sugli sprechi (attraverso la puntuale pesatura di quanto non consumato) in alcune settimane dell'anno presso scuole campione.

Il livello di gradimento dei cibi da parte dei bimbi varia, come prevedibile, in relazione alla tipologia: viene nel complesso molto gradita la pasta mentre livelli di gradimento inferiori hanno la verdura e alcuni secondi. Il pesce viene nel complesso gradito.

Analogamente per quanto riguarda gli scarti (che sono circa il 15% di ciò che viene consegnato) questi riguardano purtroppo per lo più i contorni o i primi conditi con verdure.

Lo scarto dunque è tutto sommato contenuto ma resta un importante lavoro da fare, sia a casa che a scuola, sul consumo di alcuni alimenti, in particolare le verdure. Nel pane vi è uno scarto di circa il 20%.

Melamangio riporta i dati di una sperimentazione fatta in alcune scuole, che prevede di presentare ai bimbi prima il secondo e poi il primo; pare che questo abbia aumentato il consumo di verdure. Si può dunque valutare se prevedere di introdurre questa modalità magari in termini sperimentali in alcune scuole.

Intervengono alcune educatrici ed insegnanti riportando nel complesso un buon gradimento di quanto servito da parte dei bambini e un apprezzamento per l'organizzazione complessiva del servizio e la tempestività con cui il gestore si attiva nella risoluzione di eventuali problemi. caso di segnalazioni o problemi.

Viene segnalato un problema presso la scuola primaria di Riale: da alcune settimane non è possibile cuocere la pasta in loco a seguito di alcuni lavori effettuati; Hera ha già in previsione di sistemare il problema (nel momento in cui questo verbale viene redatto - gennaio 2024 il problema è già stato risolto).

Intervengono alcuni genitori riportando alcuni quesiti specifici;

- Tonno: non è molto gradito come secondo, viene dunque chiesto se può essere utilizzato come condimento per la pasta

Si, può essere utilizzato, Melamangio sta valutando di metterlo come condimento della pasta nel menu estivo.

- Frutti rossi: viene chiesto se possono essere dati come "frutta" al mattino o al pomeriggio o se può essere somministrato lo yogurt ai frutti rossi.

Lo yogurt con le caratteristiche richieste dal capitolato è reperibile al momento solo alla fragola. Per quanto riguarda i frutti rossi e i frutti di bosco, si è cercato di introdurli ma si è visto che sono troppo delicati e dunque di difficile gestione in quantità così elevate. Per questo non vengono dati a scuola, ma vi è comunque una buona rotazione fra le varietà di frutta ed è tutta frutta biologica.

La consigliera di Melamangio Bontadini ringrazia i presenti e si sofferma su quello che a suo parere è l'elemento più importante del servizio offerto, ossia l'utilizzo di prodotti di qualità.

5. Varie ed eventuali.

a. Progetti educazione alimentare proposti da Melamangio

Ogni anno Melamangio propone alle scuole alcuni progetti di educazione alimentare quali ad esempio uno spettacolo sul cibo per le scuole dell'infanzia e la visita alla cucina centralizzata con dialogo con il cuoco e le dietiste per le scuole primarie.

Le scuole stesse all'interno della loro programmazione prevedono progetti di educazione alimentare gestiti dagli insegnanti o in collaborazione con esperti.

b. Zainetto antispreco

Viene illustrato dall'assessore Degli Esposti e dal personale comunale presente il progetto dello "zainetto antispreco", già avviato nelle scuole della Valsamoggia per permettere ai bambini di portare a casa i cibi non deperibili non consumati a scuola. La proposta riguarda le scuole primarie.

Un genitore in particolare, esprime grande sostegno all'iniziativa come peraltro aveva già preannunciato all'Amministrazione Comunale e a Melamangio.

L'assessore Degli Esposti esprime in senso generale la disponibilità del Comune ad approfondire questa possibilità previo accordo con le scuole e i Dirigenti scolastici.

Si ricorda infatti che la modalità di gestione del pasto e delle merende in orario scolastico è di competenza della scuola e dunque qualunque decisione va concordata.

Analogamente, l'introduzione dello zainetto andrebbe ben condivisa con le famiglie poiché richiede una puntuale e responsabile collaborazione da parte loro nella sua gestione.

Oggi la componente genitori è quasi totalmente assente e dunque non è possibile in questa sede avere una prima panoramica sul loro punto di vista.

I tecnici del comune e le dietiste di Melamangio ricordano che il vero mezzo per ridurre gli sprechi (che attualmente come detto sono nel complesso intorno al 15% di quanto servito) è proseguire nella strada di una buona educazione alimentare dei bambini, da realizzarsi insieme come famiglia e come scuole.

E' bene infatti ribadire che i menu sono formulati in modo tale da garantire il giusto apporto di nutrienti ai bambini e per quanto possibile si prediligono sempre preparazioni artigianali e fresche rispetto al confezionato. Per questa ragione, anche le merende vanno consumate nel corso dell'orario scolastico.

Analogamente a quanto avviene in Valsamoggia, che ha predisposto apposito vademecum da fornire a tutti i bambini, nello zainetto potrebbero essere inseriti soltanto alimenti non deperibili, quali frutta e merende confezionate (es. cracker). In Valsamoggia il pane a pranzo viene servito in buste di plastica dunque è per loro permesso portare a casa anche il pane ancora sigillato. A Zola per ridurre il consumo di plastica, il pane viene invece servito sfuso dunque non vi è la possibilità di portarlo a casa, per ovvie ragioni igieniche.

Nelle scuole già vi sono buone pratiche antispreco attraverso un riutilizzo interno alle classi sia della frutta che del pane nel corso della giornata.

Le insegnanti presenti confermano l'impegno delle scuole nel ridurre gli sprechi di cibo attraverso un costante lavoro educativo svolto coi bambini; in merito allo zainetto si riservano di condividere la proposta con i propri dirigenti e gli altri docenti, per poterne valutare anche gli aspetti organizzativi perché vi sia una corretta gestione dello zainetto, che soprattutto per i bimbi più piccoli potrebbe presentare delle difficoltà avendo già da gestire due zaini e diverso materiale.

Il Comune si impegna ad approfondire la proposta con i dirigenti scolastici e a fornire ai genitori un riscontro.

c. **Proposta di iniziativa di educazione alimentare per le famiglie**

Si chiede ai genitori presenti se vi sarebbe l'interesse per organizzare insieme nei prossimi mesi un evento di educazione alimentare attraverso il coinvolgimento di qualche esperto, ad esempio uno psicologo, che permetta di allargare lo sguardo anche oltre gli aspetti nutrizionali. I presenti esprimono molto interesse al riguardo.

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