



**Commissione Mensa
Anno Scolastico 2013/2014**

**Verbale
del 19 marzo 2014**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia: Patrizia Bimbi

Responsabile Servizio Educativo e Socio-Culturale: Gabriella Carrozzo

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione dei Servizi educativi comunali

Genitori ed insegnanti della commissione: elenco allegato

o.d.g.

- 1. Elezione Presidente commissione**
- 2. Valutazione del servizio**
- 3. Presentazione Settimana dell'alimentazione**
- 4. Varie ed eventuali**

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.00, a seguito della rinuncia al ruolo di Presidente della Sig.ra Vittoria Liguori, la dott.ssa Gabriella Carrozzo, Responsabile del Servizio Autonomo Servizio Educativo e Socio-Culturale, apre il dibattito chiedendo ai presenti se ci sono candidature per il ruolo di Presidente della commissione mensa.

C. Nati: propongo di nominare un vicepresidente fino a giugno e non un nuovo Presidente che dura in carica 3 anni poiché molti di noi terminano di usufruire del servizio di refezione a giugno.

G. Carrozzo: la proposta della signora è condivisibile, faccio comunque presente che la funzione di Presidente o vicepresidente deve essere svolta con consapevolezza dei compiti e delle funzioni spettanti, compresa la programmazione e convocazione delle riunioni della commissione. Passiamo alla votazione del vicepresidente per alzata di mano:

- per la signora CRISTINA NATI: 18 voti;

- per il signor FRANCO PAGLIA: 5 voti;

La signora Cristina Nati con 18 voti a favore viene nominata vicepresidente della commissione fino alla fine dell'anno scolastico 2013/2014.

Passiamo al terzo punto all'ordine del giorno riguardante la Settimana dell'Alimentazione che quest'anno è arrivata alla X edizione ed ha per titolo "*Cibo per*" che come leggerete dal pieghevole distribuitovi raccoglie numerosi temi, passo quindi la parola alla Dott.ssa Brunetti dell'az. USL5 di Pisa che collabora con noi a questa iniziativa.

M. Brunetti: la Settimana dell'Alimentazione promuove la sana alimentazione ed i corretti stili di vita, come settore dell'educazione alla salute siamo abituati a lavorare di concerto con i genitori pertanto vi invito a proporre idee ed argomenti di cui sentite l'interesse di trattare, ci sono proposte?

M.P. di Cataldo: sarebbe interessante vedere come un alimento sano potrebbe essere cucinato per renderlo più appetitoso e gustoso ai nostri bambini, come presentarlo al meglio .

M. Brunetti: a tale proposito potremmo organizzare un laboratorio facendo partecipare un cuoco .

M. Grasci Puccini: ho partecipato con una classe ad una iniziativa per celiaci durante la quale una cuoca di un ristorante di zona preparava merende a base di frutta e verdura a forma di pasticcini o nei bicchierini, sembravano gelati di panna e cioccolato ma non lo erano, e tutti i bambini hanno mangiato, è stato un successo.

C. Nati: è una proposta interessante per noi genitori, ci vuole un ambiente che ospiti l'iniziativa, magari un cuoco con catering in biblioteca.

G. Carrozzo: meglio sarebbe se ad ospitare l'iniziativa fosse Gustolandia poiché ha già le cucine, qui in biblioteca non è possibile per problemi igienico-sanitari e di sicurezza; comunque è da precisare che le ricette eventualmente proposte in tale iniziativa sono applicabili solo in ambito domestico e non in una ristorazione collettiva con 1500 pasti al giorno. In nostro nido "L'Aquilone" nella Settimana dell'Alimentazione propone come progetto la realizzazione della macedonia con i nonni, questo è un ottimo stimolo per il bambino anche per accogliere positivamente il consumo di frutta nei successivi gradi di scuola.

C. Nati: ci sono altri altre proposte?

G. Guerrieri: se interviene una nutrizionista sarebbe interessante avere uno sportello aperto ai genitori dei bambini del Nido.

G. Carrozzo: questa opportunità è già offerta con il convegno del venerdì 16 maggio in Biblioteca

C. Nati: un altro problema secondo me da affrontare è l'anoressia, conosco tre famiglie che sono dovute ricorrere a specialisti per poter supportare i figli nel disagio che stavano vivendo, si parla di bambini delle elementari, questo è preoccupante; non so come inserirlo nel programma ma potrebbe essere un argomento di interesse.

M.P. Di Cataldo: questi problemi si registrano già alle elementari in quanto c'è un'anticipazione del processo di restituzione dell'immagine corporea, manca una corretta informazione e una serie di servizi di supporto ai genitori e bambini che sono invece presenti fino alla scuola materna.

M. Brunetti: anoressia e bulimia sono due malattie dove l'educazione all'alimentazione non ha un valore di per sé, sono problematiche di ambito non nutrizionale ma psicologico; anche gli interventi sul tema nelle scuole devono essere fatti da professionisti altrimenti arrivano messaggi sbagliati. Questo argomento potremo trattarlo per il prossimo anno scolastico attivando un percorso formativo di alcune giornate anche attraverso laboratori.

M. Grasci Puccini: leggendo il programma vedo che la partecipazione solo di alcune scuole, come mai le altre non sono state contattate? Sarebbe opportuno avere il tema da trattare fin dall'inizio della scuola per poter programmare i progetti da attivare.

G. Carrozzo: gli Uffici hanno iniziato a lavorare sulla settimana dell'Alimentazione da circa un mese, è una delle numerose attività da gestire, comunque questa criticità sarà superata con l'invio alle scuole nel mese di giugno di tutte le iniziative comunali che si ripetono di anno in anno. La Settimana dell'Alimentazione può comunque essere una vetrina per esporre i progetti che avete fatto.

M. Brunetti: saluto la commissione e cercherò di lavorare alla programmazione degli argomenti suggeriti.

C. Nati: passiamo ora all'altro punto all'o.d.g. "valutazione del servizio", avete fatto ispezioni? Ci sono fatti da segnalare?

Un Insegnante: ci sono piatti che non vanno al 70% come il passato di ceci abbinato allo sformato di spinaci; inoltre il tonno dell'altro giorno era a dir poco scadente, era nero.

L. Cervelli: il tonno distribuito è tutto uguale ed è marca Nostromo.

M.P. Di Cataldo: mi hanno contattato numerosi genitori riferendo che i loro bambini spesso non mangiano i cibi proposti e poiché qualcuno ha più di un figlio è scontento di dover pagare più di 10 euro al giorno senza che il loro figli facciano un pranzo come si deve e pertanto li portano a casa.

Genitore di un'alunna della scuola elementare di Zambra: io ho una bambina ma spesso viene a casa senza aver mangiato, e per chi fa un tempo pieno non è salutare.

G. Carrozzo: questi menù elaborati su quattro stagioni erano stati già proposti alla commissione mensa recependo alcuni suggerimenti delle commissioni dell'anno scolastico passato, inoltre sono menù approvati dall'Az. USL5 di Pisa e quindi sono bilanciati.

M. Grasci Puccini: quello che contestiamo sono gli abbinamenti di alcune portate.

Genitore: anche la qualità conta, infatti quando sono stati somministrati i ceci di Libera Terra li hanno mangiati tutti, invece quando c'è il passato di ceci non è gradito.

F. Paglia: volevo proporre un tavolo tecnico dove anche i membri della commissione ne facciano parte per elaborare i menù.

G. Carrozzo: la composizione di un menù è competenza della nutrizionista di Gustolandia e poi successivamente della USL, posso essere fatti suggerimenti, inoltre chi dei membri ha le competenze tecniche per proporre un menù per una mensa scolastica?

E. Longoni: io non sono un genitore che vuole che vengano proposti solo i piatti che piacciono ai bambini, altrimenti mangerebbero sempre pasta in bianco e hamburger, preferisco che la mensa scolastica continui nel portare avanti l'educazione alimentare proponendo una varietà di cibi. Ho fatto delle ispezioni e se c'è stata una criticità l'ho segnalata, come i finocchi non ben cotti, a cui Gustolandia mi ha risposto, ma non per questo propongo di eliminare i finocchi dal menù.

M.P. Di Cataldo: la funzione di una mensa scolastica è triplice non solo educativa, diverse scuole hanno il tempo pieno oltre al fatto che numerosi bambini hanno attività extrascolastiche pertanto è necessario che l'apporto nutrizionale del pranzo ci sia. Secondo me noi membri della commissione non siamo rappresentativi, occorrerebbe uno strumento per dare voce alle famiglie ed ai bambini esprimendo i cibi graditi ed altro.

G. Carrozzo: i questionari sono già stati fatti negli anni scorsi ma non hanno risposto in molti e dovrebbero essere fatti da personale competente sia nell'individuare i dati che nell'analisi degli stessi, non posso impegnare l'ufficio quando abbiamo numerose attività lavorative da portare avanti.

C. Nati: io che sono membro di commissione da diversi anni posso dire che non è tutto negativo, ci sono aspetti che nel tempo sono migliorati, come le sporzionatrici, l'insalata ora è mangiabile. Ecc. Se vogliamo stendere un questionario facciamocene carico e pensiamo tra tutti alla domande da poter fare, magari anche tramite mailinglist e poi individuiamo qualcuno tra noi che possa elaborare i dati.

A. Viegi: comunico alla commissione che Gustolandia ha preso contatti con una cooperativa di Orbetello, già inserita in progetti regionali, che fornisce polpa di pesce fresco di acquacultura senza lisce (branzini, orate, ecc.); sono venuti al Centro ed insieme abbiamo testato il prodotto preparando polpette, medaglioni, bastoncini e salsa di pesce avendo avuto un buon risultato; dobbiamo ancora fare altri test e poi potremmo invitarvi all'assaggio, penso che sia una novità da introdurre per il prossimo anno scolastico.

G. Guerrieri: secondo me ci vorrebbe un menù da tenere fermo negli anni non da cambiare continuamente.

C. Nati: le nuove proposte non sono stravolgimenti sono piccole modifiche su alcuni piatti.

Genitore: perché viene somministrato sempre il pollo e l'hamburger solo una volta?

L. Cervelli: in ottemperanza alle Linee Guida della Regione Toscana sulla corretta alimentazione, la carne rossa va distribuita massimo due volte, considerando anche il ragù; anche il consumo di patate è ridotto.

G. Carrozzo: da febbraio l'Amministrazione Comunale e Gustolandia hanno iniziato ad introdurre un giorno al mese dei menù speciali la cui funzione è quella di interrompere, con tali iniziative appunto "speciali", la ripetitività del menù al fine di stimolare l'appetibilità nei bambini e la curiosità nel comporsi da soli il piatto come è stato per il cheese burger di febbraio.

Genitore della materna Gianburrasca: nella mia check list avevo segnalato che la purea di frutta non veniva gradita dai bambini cosa è stato fatto?

L. Di Paco: a seguito di ciò abbiamo già dato disposizione a Gustolandia di sostituire la purea con la frutta fresca là dove il personale ausiliario si renda disponibile a sbucciarla come alla scuola dell'Infanzia Gianburrasca. La purea era stata introdotta nel progetto Buona Colazione proprio per venire incontro alle richieste del personale ATA non sempre disponibile a sbucciare la frutta per tutti i bambini di una materna.

La riunione ha termine alle ore 19.40