

COMUNE DI COLOGNO AL SERIO PROVINCIA DI BERGAMO

COMMISSIONE MENSA A.S. 2018/2019

Verbale n. 01 Seduta del 07.03.2019

OGGETTO: Servizio refezione scolastica – a.s. 2018/19 – Varie ed eventuali.

Addì, 07.03.2019, nella sala delle Riunioni del Municipio, si è riunita, previa regolare convocazione, la Commissione mensa. All'appello risultano:

	<i>NOMINATIVO</i>	<i>PRESENTE</i>	<i>ASSENTE</i>
01	Maccarini Lara – Assessore alla P.I.	x	
02	Dirigente Scolastico Istituto comprensivo		x
03	Responsabile ASL – ufficio periferico SIAN Dietista Bianchi	x	
04	Rappresentante Ditta PUNTO RISTORAZIONE – Gorle – .Nodari Marzia – Motta Carla – Niero Enza – Andreini Agostina	x	
05	DOCENTI: ✓ BORELLI FRANCESCA ----- ✓ TRAINA LARA		
06	GENITORI: ✓ FERRI FLAVIA ----- ✓ FILIPPOLI SERENA ----- ✓ MOMBRINI ANNALISA ----- ✓ RANNO SILVIA	x x x x	
TOTALE			

Presiede l'assessore Lara Maccarini

Verbalizza: Lidia Ghilardi

L'assessore ringrazia i presenti e cede la parola alla dietista Bianchi dell'ATS.

BIANCHI: L'ATS ha deciso di essere presente, non perché vi siano particolari novità ma semplicemente per rispondere a richieste della Commissione, sperando di essere d'aiuto.

MOMBRINI: non concorda con il cambio radicale dei menù che vi è stato. Chiede che vengano monitorati i piatti meno graditi e sostituiti con altri più graditi.

BIANCHI: in realtà il cambio non è radicale, perché già dal 2001 venivano suggeriti alcuni accorgimenti, però disattesi. Le modifiche dei menù sono seguite anche a seguito di sollecitazione del OSM e dell'Istituto per la cura e la lotta contro il cancro. L'unica novità "radicale" è che per due volte al mese sono stati inseriti i legumi in quanto alimento protettivo, contiene proteine come la carne con il vantaggio che non ha grassi e più fibre. Protegge dal diabete e da malattie legate ai lipidi. Relativamente agli scarti, sono stati fatti monitoraggi che hanno evidenziato scarti ma non sui legumi. Vengono proposti tanti piatti, Posso ragionare sulle modalità di preparazione ma non sul fatto che alcuni piatti vengano tolti. E' sicuramente un problema se manca un coinvolgimento da parte della famiglia già a casa.

ASSESSORE: chiede a cosa si riferisce l'indice di gradibilità.

MOMBRINI: ribadisce che secondo lei lo scarto è elevato. Lo dicono anche le maestre.

BIANCHI: In realtà chi assaggia dovrebbe avere delle schede di rilevazioni su caldo/freddo – salato/non salato etc. si deve cioè cercare di oggettivare la verifica. Pesare lo scarto e contestualizzare. Ragionare sulle singole cose e capire come fare.

BIANCHI: risponde a dei quesiti sulle diete/allergie/intolleranze. La percentuale di coloro che hanno diete specifiche per è piccola e in alcuni casi si costruisce una dieta personalizzata.

DIETISTA DELLA PUNTO RISTORAZIONE: illustra le strategie messe in essere per cercare di servire in modo "più accattivante" alcuni cibi che non sono graditi dai bambini, come i legumi per esempio (hamburger di legumi, farinata, polpette etc). Si cerca sempre di trovare nuovi modi per preparare i cibi meno graditi, ma non è comunque possibile sostituire il legume, per esempio, con un altro alimento. Si è cercato di abbinare un pasto più gradito con uno magari meno gradito. Si studiano tutte le strategie per fare in modo che nessuno resti a digiuno. In tutto questo va però considerata la questione delle "merendine" all'intervallo, e il fatto che va fatto un grosso lavoro a casa. La mensa è un pezzo del percorso di educazione alimentare.

BIANCHI: sottolinea come a livello fisico, se un bambino salta un pasto non succede niente. In realtà nessun bambino resta veramente a digiuno perché qualcosa mangia sempre. E' il reiterarsi di errori nell'alimentazione che il nostro corpo non tollera. Quello che si richiede è insistere perché facciano almeno un assaggio. Rispetto alla problematica dell'acqua del rubinetto, sottolinea come sia migliore di quella in bottiglia, potenzialmente più a rischio perché meno controllata.

ANDREINI – PUNTO RISTORAZIONE: illustra come per le derrate alimentari vanno rispettati parametri specifici, così come per l'utilizzo di insaporitori: no dadi ma solo aromi naturali. Tutte le preparazioni sono fatte in giornata e vi è tutto un protocollo da seguire per garantire i parametri di sicurezza. Vi sono schede di monitoraggio che seguono tutto il percorso. Invita a venire in mensa per essere rassicurati.

BIANCHI: la commissione mensa può andare e verificare il rispetto dei protocolli. Sulle caratteristiche delle derrate c'è un continuo confronto fra ATS e ditta. Rassicura sul fatto che la frutta non è a rischio batteriologico.

ANDREINI: i menù sono studiati in base alle singole mense e ogni menù è calato nella sua specifica realtà.

INSEGNANTE TRAINA: Sarebbe interessante organizzare una giornata formativa con le famiglie degli alunni e la ditta. Si potrebbe pensare ad un incontro serale.

ASSESSORE: ringrazia tutti i presenti per la partecipazione e raccoglie il suggerimento di organizzare una serata formativa.