



Città di Fossano
VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA
SEDUTA DEL 25/03/2013

Il giorno venticinque del mese di marzo dell'anno duemilatredici alle ore 15,00 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Dott.ssa Tiziana Pelazza – Vice Segretario Generale

Assessore Maurizio Bergia

Assessore Olivero Bruno

Sig.ra Saccato Renata – Capo Cuoca

Sig.ra Giannuzzi Marina – Insegnante

Sig.ra Albertini Mariangela – Insegnante

Sig.ra Colombo Donatella – Insegnante

Sig.ra Gosmar Sabrina - Insegnante

Sig.ra Sciolla Daniela – Collaboratrice del Dirigente Scolastico I Circolo Didattico

Sig.ra Beoletto Claudia in Minni - Rappresentante genitori I Circolo Didattico

Sig.ra Emanuela Buttarelli – Rappresentante genitori II Circolo Didattico

Sig.ra Frascati R. Maria – Ufficio Scuola

Partecipano alla riunione tre rappresentanti dell' ASL Cn 1 – servizio di igiene ed alimenti e nutrizione.

La Dott.ssa Pelazza spiega alla Commissione che il giorno 21 febbraio u.s. è pervenuta in Comune una lettera firmata dal rappresentante dei genitori del II Circolo.

Relativamente alla mensa della scuola P. Levi viene segnalato quanto segue:

1. I pasti sono scarsi dal punto di vista quantitativo e spesso manca il cibo per i bambini;
2. I pasti sono scarsi dal punto di vista qualitativo: pesce e prosciutto di pessima qualità, il tortino non è gradito ai bambini;
3. I pasti sono freddi;
4. Spesso il menù servito ai ragazzi non corrisponde a quello esposto nella bacheca dei genitori;

L'Amministrazione, per verificare quanto segnalato dai genitori, ha proceduto ad una verifica della situazione nelle mense scolastiche effettuando sopralluoghi e predisponendo un questionario rivolto agli alunni delle scuole primarie (allegato al presente verbale).

Il questionario indirizzato agli alunni voleva analizzare tre elementi:

1. La qualità del cibo. I ragazzi potevano scegliere tra 5 possibilità: veramente buono (mi piace molto)/ buono (mi piace)/ così così (né buono né cattivo) /cattivo (non mi piace) /veramente cattivo (non mi piace per niente!)
2. La quantità di cibo. I ragazzi avevano 4 possibilità di scelta: porzione abbondante (ho fatto il bis) / piatto pieno / normale/ porzione piccolina
3. La temperatura del cibo. Altre 4 possibilità di scelta: piatto molto caldo/ caldo/ tiepido/ freddo.

Il primo sopralluogo è stato effettuato presso la scuola **P. Levi** nel giorno 27 febbraio, dall'Assessore Bergia e dalla sig.ra Frascati.

Il menù del giorno comprendeva: pasta al pomodoro/tortino di verdura/cavolfiori/mela.

Gli incaricati hanno rilevato che il menù corrispondeva a quello previsto, i pasti erano caldi, la quantità di cibo era abbondante e sufficiente per seconde distribuzioni. Il tortino è stato apprezzato e non ci sono stati avanzi, la verdura è stata gradita da molti bambini e gli avanzi sono stati contenuti.

Gli incaricati hanno effettuato assaggi del cibo: la pasta era al dente e calda, il tortino era morbido e buono e i cavolfiori erano consistenti.

Si è notato che il menù esposto fuori dalla scuola non era di facile consultazione e, con nota prot. n. 8337 del 1 marzo u.s. si è provveduto a inviare alla scuola P. Levi un menù mensile di più facile lettura per i genitori.

Dall'analisi dei questionari si è evidenziato che:

1. La pasta è risultata gradita dall'82,01% dei bambini
2. Il tortino è stato considerato *"veramente buono"* o *"buono"* dal 66,30%
3. Il cavolfiore è stato giudicato *"veramente buono"* o *"buono"* dal 47,72%
4. Il 40,86% ha fatto il bis di pasta
5. Il 23,33% ha fatto il bis di tortino
6. Il 31,76% ha fatto il bis di cavolfiore

Il giorno 13 marzo è stato effettuato il sopralluogo alla scuola primaria **Einaudi**. Il menù previsto era il seguente: pasta in bianco/prosciutto o pesce in alternativa/ piselli/ arance.

Si è rilevato che il menù corrispondeva a quello previsto e esposto nella bacheca genitori, i pasti erano caldi, la quantità di cibo era abbondante e sufficiente per seconde distribuzioni.

Il prosciutto è stato apprezzato, la verdura è stata gradita da molti bambini nonostante gli avanzi.

Gli incaricati hanno effettuato assaggi del cibo: la pasta era al dente e calda, il prosciutto alla vista era rosato, aveva un buon profumo e il gusto era ottimo.

Dall'analisi dei questionari si è evidenziato che:

1. La pasta è risultata gradita dall'86,01% dei bambini
2. Il prosciutto è stato considerato *"veramente buono"* o *"buono"* dal 79%
3. Il piselli sono stati giudicati *"veramente buono"* o *"buono"* dal 41%
4. Il 41,50% dei ragazzi ha fatto il bis di pasta
5. Il 34% ha fatto il bis di prosciutto
6. Il 19,00 ha fatto il bis di piselli

L'assessore Bergia comunica che, grazie ai sopralluoghi, ha potuto verificare il servizio di mensa e assistenza in mensa constatando di persona che l'organizzazione del servizio è ottima. Nei refettori gli alunni sono assistiti con molta professionalità dagli educatori, l'insegnante referente era presente in mensa, l'ambiente era sereno, i ragazzi contribuivano alla distribuzione del pane e della frutta.

Interviene la Sig.ra Buttarelli comunicando che le lamentele segnalate nelle lettere non erano condivise da tutti i genitori, anche lei ha effettuato un sopralluogo alla scuola P. Levi e concorda con le impressioni dell'assessore Bergia.

La Commissione consiglia ai rappresentanti dei genitori di accettare solo comunicazioni scritte e firmate da coloro che hanno disservizi da segnalare e di presentarle nelle prossime riunioni anziché firmare lettere che contengono gravi lamentele se non si condividono.

Interviene Il dott. Sergio Miaglia dell'Asl per precisare che il loro compito è quello di valutare i menù in modo tale che siano equilibrati. Si tengono in considerazione non solo gli aspetti strettamente nutrizionali e quelli educativi del pasto a scuola ma anche di prevenzione delle malattie di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. Si è notato, in questi ultimi anni, un aumento del numero dei bambini in sovrappeso o obesi. L'unico rischio per i nostri ragazzi è quello di malnutrizione in eccesso. Per questo motivo sconsiglia vivamente di dare il bis, i bambini si riempiono di pasta e tralasciano le verdure e la frutta.

Il pasto a scuola deve essere un'occasione per creare sane abitudini alimentari. Se il bis di pasta viene dato tutti i giorni, una piccola porzione giornaliera in più può diventare una pessima abitudine alimentare che potrebbe portare al sovrappeso.

Se la Commissione lo ritiene opportuno si potrebbe lavorare insieme, condividendo gli stessi obiettivi, ad esempio scrivendo una lettera ai genitori per dare consigli medici-preventivi e suggerire strategie per far apprezzare alcuni cibi ai ragazzi. Nelle mense scolastiche si potrebbe servire subito il secondo e il contorno in modo tale che i bambini, avendo più fame, ne mangino quantità maggiori. Non servire subito il pane potrebbe essere un altro stratagemma utile per far assaggiare la verdura. Il dott. Miaglia comunica che ha trovato molto interessanti i questionari proposti ai ragazzi e si potrebbe continuare la collaborazione insieme valutando anche il consumo della frutta, tralasciato nella precedente indagine. Dalle percentuali dei questionari si nota che sono molti gli alunni delle scuole primarie che mangiano le verdure. Sottolinea l'importanza di continuare a proporle anche se non piacciono a tutti.

Tutti i componenti concordano con il Dott. Miaglia e si suggerisce agli insegnanti di valutare la possibilità di invertire il secondo e la verdura con il primo.

L'Assessore Olivero e la Dott.ssa Pelazza hanno effettuato i sopralluoghi nelle mense delle scuole dell'infanzia ed hanno riscontrato che la quantità di cibo è abbondante, molti sono gli avanzi e le temperature sono adeguate, il cibo servito è sempre stato conforme a quello previsto dal menù esposto per i genitori. Chiedono alla cucina di eliminare l'aglio dai fagiolini. I bastoncini di pesce risultano un po' secchi ma nonostante tutto i bambini li mangiano.

Il Dott. Miaglia interviene per avvisare che spesso il pesce preimpanato contiene una quantità esagerata di impanatura per questo motivo, una volta cucinato risulta asciutto. Si consiglierebbe di impanarlo direttamente in mensa per ridurre la quantità di amidi presenti nell'impanatura. La commissione, nella riunione precedente, aveva scelto di sostituire i bastoncini con pesce in umido che è stato gradito da tutti i bambini. Rispetto al menù precedente, dove i bastoncini di pesce erano serviti tutti i venerdì, ora si è scelto di cucinarli solo 2 volte al mese.

L'Assessore Olivero consiglia alle insegnanti della scuola dell'infanzia di valutare la possibilità di inserire nei loro progetti didattici anche quello di educazione alimentare per far in modo che i bambini apprendano comportamenti alimentari corretti.

Il momento della ristorazione scolastica ha un duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo e riveste un ruolo primario per la salute e il benessere dei bambini. L'Amministrazione comunale, gli insegnanti e i genitori e i rappresentanti del SIAN decidono di continuare a collaborare insieme.

Si comunica che il 3 aprile si inizierà a proporre ai bambini il menù estivo.

Si inviano in allegato al presente verbale le schede tecniche del prosciutto e del pesce utilizzato nella mensa scolastica perché i genitori possano essere rassicurati sulla correttezza qualitativa dei cibi cucinati in mensa.

Si richiede di esporre il presente verbale e tutti gli allegati nelle bacheche, presenti in ogni scuola, a disposizione di tutti i genitori.

La riunione si conclude alle ore 16,40.

Fossano 27/03/2013

Il Vice Segretario Generale
Dott.ssa Tiziana Pelazza

Allegati:

Questionario somministrato agli alunni delle scuole primarie

Report informativo – analisi dei questionari

Scheda tecnica del prosciutto cotto e del pesce inseriti nel menù scolastico