



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 13 OTTOBRE 2020

Il giorno 13 OTTOBRE 2020 ore 17,00, su piattaforma telematica Meet, si è tenuto un incontro della commissione mensa con oggetto:

- Organizzazione del servizio di refezione scolastica nel rispetto delle normative
- anticovid;
- menù scolastico;
- varie ed eventuali

Presenti

per l'Amministrazione:

Assessore alla pubblica istruzione: Daniela Di Lorenzo

Responsabile Servizio Servizi alla persona: Cristina Gabbrielli

Per ufficio scuola: Daniela Veracini

per la Rappresentanza scolastica e del Consiglio di Istituto :

Talin Giada, rappresentante dei genitori

Mangani Pamela, rappresentante dei genitori

Monica Falsetti, rappresentante genitori

Marco Spata, insegnante componente del Consiglio di Istituto

Maria Antonietta Cudia, Responsabile della scuola dell'infanzia di Aliano

Bellucci Francesca Insegnante scuola paritaria Immacolata Concezione

Dani Maria Letizia, genitore scuola paritari immacolata Concezione

Valentina Gozzi, Responsabile nido d'infanzia

Greta Cappelli, responsabile di plesso scuola primaria "Machiavelli"

Tiziana Fondelli, responsabile plesso scuola infanzia "Rodari"

Per società ristoratrice Cir-food Eudania

Assenti per problemi di connessione

L'incontro ha inizio alle ore 17,15

Di Lorenzo: porta i saluti dell'Amministrazione Comunale e riepiloga il lavoro svolto negli scorsi mesi da parte di tutti i soggetti coinvolti: amministrazione comunale, istituto comprensivo, Cir-food, genitori, al fine di poter garantire l'avvio del servizio di refezione, nonostante tutte le problematiche intercorse;

Gabbrielli: riepiloga l'attuale assetto organizzativo del servizio di refezione scolastica nei vari plessi. La nuova organizzazione del servizio è stata definita in accordo tra Cir-food, Istituto comprensivo ed Amministrazione comunale, al fine di rispettare tutti i protocolli sanitari in vigore con lo scopo di prevenire il contagio da Covid 19.



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

Spata: dichiara che il cibo a Montagnana arriva troppo freddo, soprattutto per le classi che mangiano all'ultimo turno.

Gabrielli: dichiara che, in assenza di rappresentanti della ditta fornitrice del servizio (che non sono riusciti a collegarsi per problemi di connessione) verrà segnalato il disservizio e prontamente girato a Cir-food per capire l'origine del problema; si impegna a convocare entro 15 giorni una nuova commissione mensa, in occasione della quale la ditta potrà fornirci le motivazioni e, soprattutto, le soluzioni ai tutti i problemi che verranno evidenziati.

Seguono vari interventi dei genitori relativamente alla fornitura delle colazioni di metà mattina, che si riepilogano:

- l'introduzione del succo di frutta non è gradita in quanto il prodotto è un concentrato di zuccheri che, fra l'altro, viene proposto insieme a due biscotti, che contengono altrettanti zuccheri e chiedono di poterlo eliminare dal menù;
- frutta fresca: viene segnalata la poca varietà di frutta fresca. Di fatto è presente solo la banana, chiedono maggiore varietà di frutta;
- yogurt: in inverno non è molto gradito dai bambini, che non lo mangiano, chiedono di ridurre la cadenza mensile/settimanale;
- cracker: i bambini non li mangiano, chiedono di sostituire il prodotto;
- Segnalano la vera criticità: la presenza di prodotti industriali che hanno sostituito prodotti freschi da forno e ne chiedono le ragioni e, soprattutto, la possibilità, manifestata da vari genitori, di poter far portare le colazioni da casa da parte delle famiglie.

Gabrielli:

Ricorda che il progetto delle colazioni a scuola è nato con lo scopo di garantire a tutti i bambini lo stesso apporto nutritivo e calorico. Il progetto cerca inoltre di incentivare il consumo di frutta e di evitare che emergano differenze tra bambini. Coglie l'occasione per comunicare che, da questo anno scolastico, partecipa al progetto anche la scuola paritaria "Immacolata concezione". Il progetto assume anche oggi lo stesso valore degli anni passati, anche se i prodotti non sono tutti freschi. Le ragioni che hanno portato alla loro sostituzione con quelli industriali è stata per il rispetto delle procedure anticovid, per ridurre al minimo la manipolazione dei prodotti, per prevenire il contagio da coronavirus. E' lo stesso principio che ha determinato la riduzione della frutta fresca, inserendo nel menù solo frutta che presuppone la minore manipolazione da parte degli adulti, quindi frutta che possa essere sbucciata dai bambini, come la banana ed i mandarini (che verranno inseriti con l'avvio del menù autunno-inverno da novembre);

Genitori: chiedono di sostituire il prodotto industriale con prodotti freschi e di valutare le modalità organizzative che lo consentano; anche in fase di emergenza sanitaria chiedono di vagliare tutte le eventuali ipotesi alternative; Dichiarano che non si rassegheranno al fatto che la situazione sanitaria debba comportare un peggioramento a 360° della qualità della vita dei bambini: dal punto di vista psicologico, relazionale, fisico, motorio e anche alimentare: una corretta alimentazione è alla base del rafforzamento del sistema immunitario, e tutti questi aspetti sono altrettanto importanti quanto l'uso di gel disinfettante, per mantenersi in salute.

Gabrielli: si riserva di analizzare la richiesta con la società fornitrice del servizio;



COMUNE DI MONTEPERTOLI

UFFICIO SCUOLA

Spata: evidenzia nuovamente il ritardo nello sporzionamento del pasto a Montagnana, per le classi della primaria. Il ritardo è arrivato addirittura ad 1 ora. Una classe 5^a ha mangiato alle 14,00, con pasto freddo e scondito.

Inoltre viene sollevato il problema che le porzioni, che sono piccole e che i bambini hanno fame anche perché non possono riprendere una seconda porzione e chiedono se la frutta ed il pane possono essere sporzionati dagli insegnanti;

Gabrielli: ricorda che i bambini, trovano, quando arrivano nel refettorio o sul banco alla propria postazione, una fetta di pane a testa ed un frutto; valuteremo con Cir-food le cause del ritardo e la possibilità di aumentare la porzione del pane;

Cappelli: dichiara che il servizio al Plesso della "Machiavelli" funziona bene, le tempistiche sono rispettate. Anche da loro i cibi sono un po' freddi e anche da loro i bambini si lamentano per il pane, che non è abbastanza;

Cudia: l'insegnante dichiara che ad Aliano va tutto bene. Il menù è abbondante e buono, condito bene; anche da loro il pane è poco. Fa presente che, a suo avviso, il personale di Cir-food è troppo poco per effettuare tutte le operazioni di sanificazione richieste; pone all'attenzione della commissione un episodio avvenuto durante la colazione di metà mattina ad una bambina celiaca a cui non è stata garantito il principio di omogeneità dei prodotti alternativi proposti ai bambini celiaci.

Gabrielli: prende atto di tutti i problemi sollevati; verranno segnalati a Cir-food e verranno poi di nuovo affrontati in sede della prossima commissione mensa.

Gozzi; anche l'educatrice del nido d'infanzia comunale dichiara che il cibo arriva freddo, soprattutto il secondo piatto, che arriva in un contenitore di alluminio anziché di acciaio, come invece viene consegnato il primo piatto. Molto probabilmente l'alluminio mantiene meno il calore rispetto all'acciaio; inoltre chiede di togliere lo yogurt, almeno per una volta, e sostituirlo con un altro prodotto.

Interventi di alcuni genitori ed insegnanti: viene segnalato un disservizio avvenuto nella distribuzione dei pasti ai bambini con diete speciali; alcuni pasti sono stati distribuiti nelle classi sbagliate, in cui non era presente il bambino destinatario del pasto. L'elenco contenente la collocazione dei bambini con dieta speciale all'interno delle varie classi era sbagliato.

Gabrielli: dichiara di aver preso nota di tutte le segnalazioni; che le stesse verranno analizzate con Cir-food e poi affrontate, nuovamente, nella prossima commissione mensa, che viene convocata per martedì 27 ottobre 2020 alle ore 17,00

La commissione si scioglie alle 18,45