

Prot. n.24618/2016

Ore 18.50 Inizio incontro

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) presenta la serata e illustra il Regolamento della refezione scolastica, modalità d'accesso dei genitori agli assaggi presso le aule mensa scolastiche, progetti seguiti dalle scuole in collaborazione con Matilde Ristorazione.

Masetti Ferruccio (genitore) si rende disponibile come referente della commissione mensa e si impegna a fornire i nominativi degli altri genitori.

Dott.ssa **Eleonora Neri** (dietista Matilde) presenta gli argomenti dell'incontro tramite le slides e più precisamente: fonti normative per la stesura dei menù, progetti nutrizionali, diete certificate/etico religiose, diete in bianco, ecc... (l'argomentazione affrontata è tutta sul sito di Matilde Ristorazione <http://www.matilderistorazione.it/>).

Una mamma chiede perché non è previsto un menù alternativo oltre a quello in bianco.

Dott.ssa **Pivetti** non è previsto il doppio menù sia per una questione di educazione alimentare dei bambini sia per una questione di spreco. Occorre sostenere l'educazione alimentare sia da parte della famiglia che da parte degli insegnanti presenti al pasto. I bambini del nido, materne e primi anni delle elementari gradiscono e assaggiano quasi tutte le pietanze, ma dalla terza elementare cominciano a selezionare sempre di più. L'Amministrazione e Matilde sono sempre pronti a migliorare la qualità del servizio di refezione, ma nel rispetto delle linee guida Regionali e dell'Ausl. Vengono presentati alimenti della tradizione delle nostre terre come la polenta e alimenti quali il cous-cous per stimolare i bambini a conoscere anche altre culture. Fondamentale il comportamento dell'insegnante e dei genitori. Gli incontri come questo organizzati dall'Amministrazione Comunale sono momenti formativi importanti per i genitori per poter effettuare i sopralluoghi nelle mense dei nostri plessi scolastici.

Una mamma propone di attivare la commissione mensa dei bambini.

Dott.ssa **Eleonora Neri** (dietista Matilde) sono stati attivati dei progetti specifici per gli alunni di classe 5° in cui i bambini devono compilare dei questionari mirati di gradibilità specifici.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) è molto importante che i genitori effettuino i sopralluoghi in mensa e facciano gli assaggi; è molto positiva la proposta di attivare una commissione mensa dei ragazzi.

Una mamma ha svolto diversi assaggi in mensa nell'anno scolastico scorso soprattutto nei giorni in cui veniva servito il pesce e afferma che le pietanze erano buone. Suggerisce qualche accorgimento per rendere più gradita la pietanza ad esempio: aggiungendo sul pesce servito un po' di "sughetto" presente nella teglia e consiglia di tagliare a piccoli pezzi il pesce perché così risulta più gradito per i bambini, cosa questa che ha verificato direttamente.

Un papà chiede perché chi non è presente oggi non possa andare a fare i sopralluoghi.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) riprende le motivazioni illustrate all'inizio e pertanto che presentarsi agli assaggi dopo aver ascoltato importanti informazioni sul servizio di Refezione nella sua complessità rende i genitori maggiormente consapevoli. Verranno raccolti i nominativi dei genitori interessati e se il numero sarà adeguato verrà programmato un'altro momento informativo

Masetti (genitore) è d'accordo ad avere degli standard alimentari però nella praticità di tutti i giorni non sono sempre applicabili. Ci sono degli scarti di cibo rilevanti non solo causati dalla mensa. Dobbiamo valutare correttamente le cause, occorrono piatti più semplici e meno elaborati.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) il Comune cerca la collaborazione dei genitori anche migliorando le comunicazioni. La piramide alimentare e le indicazioni dell'Ausl sono elementi formali che hanno l'obiettivo di salvaguardare la salute dei bambini quindi è necessario attenersi alle linee guida. E' importantissimo il monitoraggio degli scarti. Matilde sa molto bene che la preparazione dei piatti deve essere il più semplice possibile anche perché questo è richiesto anche dall'Ausl.

Sghedoni (genitore) chiede se anche questo anno scolastico vi sarà la possibilità di entrare ad effettuare i sopralluoghi in mensa anche per i genitori del Consiglio d'Istituto.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) conferma che i genitori che fanno parte del Consiglio d'Istituto sono autorizzati ad entrare per gli assaggi, purché usufruiscano del servizio di Refezione.

Sghedoni (genitore) non concorda con la parte del regolamento di accesso ai refettori che dice che i genitori non possono interagire con i bambini. Ritiene invece che detta possibilità può essere utile per capire quali sono i problemi della mensa.

Monti (Direttore Matilde) il regolamento di accesso ai refettori è stato condiviso da tutti e 7 i Comuni che fanno parte di Matilde Ristorazione.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) segnala che vi è stato un caso di un genitore che è entrato senza presentarsi e si è seduto accanto ai bambini. Proprio per queste ragioni è prevista la richiesta di autorizzazione agli insegnanti.

Piccinini Melania (insegnante Nascimbeni) conferma che purtroppo ci sono stati casi di genitori entrati in refettorio che non si sono presentati quindi è necessario che si facciano riconoscere.

Una mamma propone che venga chiesto un documento d'identità al momento dell'ingresso nel plesso scolastico.

Una mamma afferma che la vellutata di formaggio abbinata con la pasta integrale è poco gradita.

Monti (Direttore Matilde) la vellutata di formaggio è stata inserita nel menù su richiesta di alcuni comuni per diminuire i pasti in bianco presentati nel menù. L'utilizzo di pasta integrale è stata richiesta specificatamente dai Comuni, nel rispetto delle linee guida e indicazione dell'Ausl.

Dott.ssa **Eleonora Neri** (dietista Matilde) spesso quando viene presentata una pietanza poco conosciuta non viene gradita dai bambini. Riporta l'esempio del cous-cous; molti lo rifiutavano ora è la pietanza preferita.

Piccinini Melania (insegnante Nascimbeni) i bambini di 1° elementare gradiscono molto la pasta integrale. Questo perché sono stati abituati anche a casa a consumarla. Più cresceranno maggiori saranno le difficoltà in 4° e 5° cominciano a rifiutare il cibo, per stanchezza della mensa (dopo circa 8 anni), alcuni più attenti alla linea per paura di ingrassare.

Monti (Direttore Matilde) presenta l'APP di Matilde. Matilde Ristorazione l'anno scorso ha svolto nelle scuole del territorio 14 progetti di educazione alimentare. Ricorda che la commissione mensa che si terrà nel mese di febbraio/marzo verrà svolta presso la sede della cucina di Matilde per poi poter effettuare l'assaggio del menù di quella giornata.

Una mamma chiede se i menù sono sempre gli stessi o se vengono modificati.

Monti (Direttore Matilde) i menù vengono approvati dalle Ausl di Modena e Bologna ogni 2 anni ma vengono comunque modificati e proposti alimenti nuovi nell'arco dell'anno scolastico come varianti.

Sghedoni (genitore) chiede se è possibile anche nel Comune di Nonantola consumare il pasto portato da casa.

Piccinini Melania (insegnante Nascimbeni) afferma che è contraria al pasto portato da casa.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) la questione "panino" sollevata a Torino non è ancora risolta. Il MIUR potrebbe ancora presentare ricorso alla sentenza citata. Dato atto che se ci fossero famiglie che per ragioni economiche hanno difficoltà a pagare il pasto, attraverso i servizi sociali, il Comune ha sempre fornito risposte adeguate. Se invece il tema è che preferiscono il "panino" alla mensa perché più gradibile, si deve aprire il confronto sull'educazione alimentare. Il

dato certo è che la scuola dovrebbe mettere a disposizione uno spazio idoneo e separato dagli altri refettori.

Un papà segnala che i refettori della scuola primaria F.lli Cervi hanno soffitti alti e all'interno si genera molta confusione durante il consumo del pasto.

Un papà segnala il problema del costo pasto.

Dott.ssa **Pivetti Sandra** (Comune di Nonantola) dichiara che sottoporrà l'argomento agli Amministratori in quanto l'aspetto economico non è competenza della Commissione Mensa.

L'incontro si conclude alle ore 20.30.

Il segretario verbalizzante

Borghi Morena

Direttrice d'Area Servizi Scolastici

f.to Sandra Dott.ssa Pivetti