

## Incontro con i genitori delle Commissioni Mensa

Il giorno 26 settembre 2016, nei locali dell'ufficio refezione, si è tenuto un incontro con i genitori delle varie commissioni mensa, in rappresentanza delle varie zone della città; in particolare sono risultati presenti i genitori delle seguenti scuole:

<b>SCUOLA</b>	<b>QUARTIERE</b>	<b>CENTRO COTTURA</b>	<b>GESTORE</b>
KASSEL	3	PERTINI	ELIOR
MARCONI	5	DON MINZONI	CIR FOOD
MATTEOTTI	5	DON MINZONI	CIR FOOD
RODARI via Siena	4	BIBBIENA	CAMST
OTTONE ROSAI	5	MAMELI	CIR FOOD
SANSOVINO	4	BIBBIENA	CAMST
ANNA FRANK	4	BIBBIENA	CAMST
BOCCACCIO	2	DONATELLO	ELIOR
ACCIAIOLI	3	XIMENES	ELIOR
SETTIGNANO	2	SETTIGNANO	CIR FOOD
RUCELLAI	1	MAMELI	CIR FOOD
PERTINI	3	PERTINI	ELIOR
MONTAGNOLA	4	BIBBIENA	CAMST
VILLA RAMBERG	5	DON MINZONI	CIR FOOD
FANCIULLI	5	MAMELI	CIR FOOD
CAPPONI	2	DONATELLO	ELIOR
GIOTTO	2	CARDUCCI	CIR FOOD

All'incontro, oltre al personale dell'ufficio refezione (resp. Dr. Elena Pizzighelli e Giovanna Abati) sono presenti i professionisti che, ciascuno per le proprie competenze, hanno partecipato alla stesura del menù scolastico di quest'anno e precisamente la Dr. Chiccoli, medico pediatra, la Dr. Marianelli responsabile del servizio di dietetica professionale della Asl e la sua collaboratrice la Dr. Benvenuti Dietista.

Dopo una presentazione circa l'organizzare del servizio refezione, i genitori sono stati invitati a fare domande per chiarimenti in merito al servizio erogato e al nuovo menù proposto.

Di seguito si elencano sinteticamente in Domanda (D) e Risposta (R) gli argomenti che sono stati affrontati:

D. Qual è la provenienza e tipo di pesce fornito nei vari centri cottura?

R. Le zone di pescaggio sono rigorosamente FAO Sud Africa, escluse tassativamente zone Pacifico nord orientale (stabilito nelle Specifiche tecniche gestionali del capitolato).

D. Le varie carni sono di provenienza biologica?

R. Le carni sono per lo più bio e di filiera, l'offerta è legata a meccanismi di gara che privilegiano le aziende che offrono tali tipologie di derrate (questo vale anche per frutta e verdura).

D. Perché la carne rossa è stata ridotta nel nuovo menù?

R. Il consumo di carne rossa deve essere limitato così come ribadito dall'OMS, dal Ministero della Salute e dalle Linee guida nazionali e regionali sulla ristorazione scolastica, la Piramide alimentare Toscana pone la carne rossa al vertice. Il nuovo menù risulta allineato a suddette indicazioni

D. Il Comune può intervenire sui fornitori di derrate (nello specifico la carne) di cui si servono le aziende che gestiscono il servizio, di fronte a notizie di possibili irregolarità?

R. L'intervento nei confronti di un fornitore può e deve essere fatto solo se ci sono segnalazioni da parte degli organi ufficiali preposti (allarmi sanitari-sequestri derrate- ecc) che autorizzino un intervento a tutela della salute.

D. Come richiedere il progetto "frutta a colazione" nelle classi?

R. I genitori sono invitati a parlare con la D.S. e le insegnanti per attivare il progetto, abbiamo riscontrato che nelle scuole dove attuano questo progetto ci sono meno scarti a mensa. E' importante mangiare la frutta ogni giorno e proporla a metà mattina consente di evitare che a termine del pasto i bambini non la mangino; in diverse scuole la frutta che comunque avanza a mensa (in alcune anche il pane) viene portato nelle classi a disposizione dei bambini quali merenda pomeridiana

D. Riguardo al pranzo portato da casa di cui tanto si parla

R. L'Assessore in collaborazione con i dirigenti scolastici sta lavorando per poter innanzitutto capire la fattibilità nelle scuole, attualmente non ci risultano richieste in merito se non sporadiche. Si sottolinea l'importanza educativa del pranzo uguale per tutti e tutti assieme, portato avanti dal servizio refezione ormai da sempre.

D. Grammature differenziate fra il primo ciclo e il secondo della scuola primaria

R. Le grammature della scuola primaria sono calcolate per il fabbisogno degli alunni del secondo ciclo, pertanto sono sicuramente più che adeguate per i bambini del primo ciclo, sarà cura del servizio mensa porzionare secondo il fabbisogno, la pediatra ricorda che sarebbe opportuno non concedere il bis ai bambini a rischio obesità, casomai un secondo piatto di contorno; il fenomeno interessa proprio i bambini del secondo ciclo delle elementari che tendono per natura ad avere più appetito e occorre tenerli sotto controllo per garantire salute.

D. E' possibile non sprecare gli avanzi dei refettori, cosa si può fare

R. Stiamo attivando un progetto "AvanziAmo" che in collaborazione con Caritas ci consente di poter destinare le eccedenze (che sono molto contenute dal momento che la rilevazione delle presenze con il tablet ci permette di programmare bene le quantità) alle varie mense presenti nella zone adiacenti alle scuole, attualmente vengono ritirati dai refettori pane, frutta, yogurt. Per gli alimenti stiamo concordando un protocollo che rispetti le norme igienico-sanitarie.

D. Schede di rilevamento assaggi delle commissioni mensa, è possibile semplificarle?

R. Le schede proposte nella Guida sono una traccia di operatività, ciascuna C.M. può adeguarle come ritiene opportuno, in alcuni casi ci arrivano anche foto e mail con valutazioni riguardanti la gradibilità, l'adeguata porzione e la situazione generale dei refettori (pulizia, cortesia del personale, tempo mensa ecc.)

D. L'acqua fornita a mensa è del rubinetto?

R. Si preferisce usare l'acqua dell'acquedotto perché offre sicuramente più garanzie sotto tutti i punti di vista, solo se si verificano problemi sulla rete idrica viene fornita acqua in bottiglia.

D. Possibilità di segnare la presenza dei bambini a mensa con sms e pagare i bollettini online

R. L'ufficio refezione si sta organizzando in merito

D. Perché non c'è più il prosciutto crudo nel menù?

R. Purtroppo una serie di motivi ci hanno costretto a privilegiare il prosciutto cotto, che comunque è un prodotto privo di latte, additivi, glutine quindi sicuramente di ottima qualità. Tra i motivi ricordiamo alcuni episodi di possibile soffocamento e difficoltà di masticazione segnalatici da alcune scuole e non ultima la scarsa gradibilità dello stesso nonostante la buona qualità del prodotto (prosciutto crudo di Parma dop)

D. Perché il pane con la pizza?

R. Purtroppo ci sono bambini che non mangiano la pizza abbiamo pensato che un po' di pane (nella tabella non è grammato ma indicato un generico q.b.) potesse essere d'aiuto per quei bambini che altrimenti non mangerebbero nulla, essendo la pizza proposta come piatto unico.

D. E' possibile avere formati di pasta differenti fra infanzia e primaria?

R. Non è previsto un formato diverso poiché si tratta comunque di bambini con una dentizione completa e quindi in grado di masticare bene la pasta.

D. Perché il menù prevede piatti freddi o comunque meno elaborati per lo più di lunedì?

R. I centri cottura, per garantire la buona qualità dei piatti non possono preparare con troppo anticipo gli alimenti che non può essere fatta nella stessa giornata per questo il menù del lunedì è più semplice.

La discussione si è poi incentrata su l'analisi dei vari piatti nuovi che sono stati proposti, sottolineando l'impegno e la disponibilità a verifiche in corso d'anno sulla gradibilità dei piatti proposti, che rappresenta il punto di partenza per la redazione e revisione dei menù per gli anni scolastici successivi

Si è ribadito, alla luce della Piramide Alimentare Toscana e delle nuove "Linee di indirizzo regionale sulla ristorazione Scolastica" (approvate con delibera della R.T. n. 898 del 13/9/2016) che alimenti come le verdure sono basilari per una sana alimentazione e nel nuovo menù vengono proposte sia crude che cotte.

E' molto importante garantire una varietà di pietanze e sapori così da fornire ai bambini tutti i nutrienti necessari per una crescita sana; è fondamentale cercare di abituarli a gusti diversi.

Abbiamo scelto di proporre il pane integrale tutti i giorni, non solo per evidenti motivi di salute considerato l'importante apporto di fibra nella dieta giornaliera, ma anche perché risulta più gradito nella maggior parte dei refettori.

Abbiamo scelto di non utilizzare invece la pasta integrale, già testata con scarso successo in anni precedenti, probabilmente per problemi connessi alla tenuta in cottura. Non è previsto il riso integrale che ha purtroppo una cottura troppo lunga che contrasta con i tempi delle cucine.

La stagione passata ha purtroppo penalizzato la fornitura di frutta fresca di stagione, per questo abbiamo provato a fornire purea di frutta in alternativa alle solite mele.

.Si ricorda a tutti i rappresentanti delle Commissioni mensa di compilare i report degli assaggi e di segnalare con tempestività all'ufficio eventuali problematiche che richiedano un rapido intervento risolutivo da parte dell'ufficio refezione.

La riunione si conclude con l'impegno ad organizzare un successivo incontro (indicativamente a primavera 2017) per fare il punto sull'andamento/gradibilità del nuovo menù e per procedere all'elaborazione di eventuali proposte per il menù del prossimo anno scolastico.