

## **Verbale della Commissione Mensa della Scuola primaria e secondaria 21 febbraio 2018**

### **Presenti**

Assessora alla Cultura e ai Saperi  
*prof.sa Emanuela Guarino*

Direttrice Area Educativa  
*sig.ra Teresa Maria Toscano*

Membro del Comitato Tecnico Scientifico  
*dott.sa Claudia Boetto*

Dietista del centro di cottura Camst di Grugliasco  
*dott.ssa Simona Martini*

Dietista del centro di cottura Camst di Grugliasco, addetta alla verifica del servizio di distribuzione, controllo qualità e soddisfazione del cliente  
*dott.ssa Cristina Reinerò*

Rappresentante della cooperativa Frassati addetta al servizio di distribuzione  
*sig.ra Simona Sanlorenzo*

Rappresentante della cooperativa La nuova cooperativa addetta al servizio di distribuzione  
*sig.ra Cinzia Dall'Ara*

Genitori ed insegnanti rappresentanti degli I.C. King, Di Nanni, 66 Martiri

Amministrativa Uff. Scuola con funzione di verbalizzazione  
*sig.ra Marina Arbarello*

### **Ordine del Giorno**

- Verifica del Servizio
- Varie ed eventuali

### **Assessora Guarino**

rivolge un saluto ai presenti, ma non può presenziare alla seduta della Commissione

### **Direttrice di Area Toscano**

Con provvedimento del Sindaco sono stati approvati i componenti del Comitato tecnico scientifico, Il Comitato tecnico scientifico ha come scopo la promozione dell'educazione alimentare per stimolare ad una corretta alimentazione, correggendo abitudini errate.

Oggi siamo al secondo appuntamento abbiamo già sentito i componenti della commissione mensa della scuola dell'infanzia da cui sono già state date le prime indicazioni sulle miglierie da apportare al menù.

Viene presentata la dietista dott.sa Simona Martini e la dietista Cristina Reinerò che segue in particolare il servizio di distribuzione, entrando direttamente in contatto con i fruitori, perchè per definire la qualità del servizio non è solo importante la qualità prodotta in cucina, quindi non ci si riferisce solo al lavoro dei cuochi in cucina, ma anche a come il cibo viene presentato nel piatto; il servizio di somministrazione ed i luoghi dove essa avviene sono importantissimi per la giusta percezione della qualità del cibo; molte scuole hanno apportato delle miglierie in questi anni, ma sicuramente si può fare ancora di più.

I libretti verdi, messi a disposizione nella odierna, seduta, riportano le scelte dell'Amministrazione in tema di alimentazione; da molti anni a Grugliasco la refezione scolastica è una buona prassi per la prevenzione primaria della salute attraverso un'alimentazione sana, con qualche inevitabile compromesso

Come sono andate nelle scuole le sperimentazioni dei nuovi cibi inseriti? (pasta integrale e cavolfiore gratinato)

### **Istanze dei genitori e delle insegnanti**

#### scuola Ciari

- complimenti per il mantenimento delle temperature rilevate durante un sopralluogo, a parte piatti come l'omelette che presentano una maggiore criticità nel mantenerla
- qualità della mensa molto alta
- l'integrale sarà inserito gradualmente? sarebbe auspicabile l'inserimento totale ma è ovvio che un'opinione personale

#### scuola Di Nanni

- lamentele per il tonno in scatola, servito solo un giorno, ma non consumato da nessun bambino, si chiede venga sostituito con altro
- positivo il fatto che le insegnanti aiutino i bambini che mangiano poco e non assaggiano volentieri a cambiare abitudini
- nella Giornata contro lo spreco che ha stimolato i bambini a mangiare tutto senza avanzare nulla, i piatti erano vuoti, a significare che il cibo è buono e la mensa è valida
- per lo spuntino di metà mattina vengono servite troppe arance, di una qualità, oltretutto, difficile da sbucciare
- a volte l'insalata è troppo salata, ma non c'è l'aceto, come viene segnalato da altri

#### scuola Don Caustico

- quando ci sono delle criticità è importante parlare con chi serve a mensa ed andare per step e parlare con le insegnanti
- l'insegnante, in merito all'approccio al cibo, può fare molto laddove si ha il consenso del genitore
- la frutta, pur nei contenitori di polistirolo, rimane molto fredda, tanto da doverla mettere sul termosifone nel tentativo di scaldarla almeno un po'
- porzioni scarse, non c'è mai il bis

#### scuola D'Acquisto

- dai sopralluoghi effettuati si è rilevato che sono calati molto gli avanzi, indice di un maggiore gradimento del cibo, quindi il lavoro delle insegnanti in merito sta andando a buon fine, anche se c'è differenza tra le classi
- non emergono lamentele
- l'integrale è stato apprezzato, se ne può aumentare il consumo, senza però giungere alla totalità
- l'inserimento di un cibo nuovo ha spezzato la monotonia che a volte può manifestarsi in una mensa
- è stato segnalato che ricariche sulla piattaforma My Bank non sono andate a buon fine

- l'unico cibo che presenta delle criticità è l'insalata, pur non avendo l'aceto, ha un sapore non gradevole e ne viene buttata via molta
- per risolvere il problema della frutta troppo fredda si suggerisce di introdurre le monoporzioni con frutta già tagliata
- i genitori desidererebbero ricevere le ricette della Camst per preparare a casa i piatti che i bambini consumano a scuola con gradimento
- il turno di mensa alle ore 13,30, che a volte diventano le 13,40, è veramente troppo tardi per dei bambini, già lo sarebbe per un adulto

#### scuola Europa Unita

- viene chiesto se lo scaldavivande è stato aggiustato

#### scuola Levi Paradiso

- il lunedì il cibo è freddo e sono molte le lamentele dei genitori
- per i turni della mensa hanno tempi molto limitati

#### scuola Ungaretti

- in alcune scuole c'è un progetto sulla salute legata all'alimentazione che è molto simile alle linee guida seguite dall'Amministrazione

#### **Altre istanze**

- istituzionalizzare una giornata scolastica sull'alimentazione per insegnanti e bambini, che spesso insegnano molto ai grandi, si farà la proposta al Consiglio di Istituto
- parlare con le insegnanti per aiutarle a capire l'importanza dell'argomento
- per ovviare al problema della frutta troppo fredda viene suggerito di consegnarla alle scuole il giorno prima
- il problema della frutta troppo fredda è reso ancor più problematico dal fatto che diversi bambini non fanno colazione a casa e quindi la consumano a stomaco vuoto
- la frutta avanzata non può rimanere in classe come anche qualsiasi avanzo organico il venerdì deve essere buttato via
- si domanda quale sia la gestione della frutta data la mattina negli altri Comuni
- importanza di formare anche i giovani genitori
- quando c'è poca varietà di frutta, si potrebbe alternare con succo e crackers
- evitare l'uso della carne nei venerdì di Quaresima per rispettare la sensibilità delle famiglie che seguono i dettami della Chiesa cattolica

#### **Risposte alle istanze emerse**

##### Direttrice di Area Toscano

l'inserimento della pasta integrale e del cavolfiore gratinato è stata una variazione di menù.

Lo sbalzo termico tra la temperatura del carrello e quella del cibo nel piatto è di circa una decina di gradi; lo scaldavivande è stato riparato.

Il problema della frutta fredda verrà valutato con la Camera di Commercio e con la Camst, in base alle direttive del manuale di autocontrollo, per cercare una soluzione del problema; gli altri Comuni non seguono la modalità di farla consumare a metà mattina.

Nelle conferenze dei dirigenti scolastici si sta lavorando per sensibilizzare sulla necessità della formazione delle insegnanti in merito all'educazione alimentare.

### Dietista Martini

Il tonno non viene mai servito, è stato usato una volta in stato di emergenza, perchè è l'unico alimento non deperibile.

Si è verificata una criticità con le banane; la frutta non è conservata in frigo, ma in magazzino, dove la temperatura è di 20° e gli addetti lavorano in felpa, viene lavata a 14°, vengono accesi termoconvettori prima di spedirla, in inverno scende di temperatura durante il trasporto ; secondo il manuale di autocontrollo non si può mischiare il pulito/sporco, quindi non può essere conservata in cucina; la frutta viene consegnata in giornata alle scuole per motivi organizzativi e di garanzia circa la qualità; per motivi organizzativi non è possibile fornire le monoporzioni; alle materne viene lavata nel plesso scolastico, mentre per le elementari e le medie viene lavata in Camst; le pere biologiche sono molto difficili da reperire perchè si è dimezzata la coltivazione e non è reprimibile, la Federbio ha mandato comunicazione anche al Comune.

Circa la problematica del cibo freddo si andrà a fare un ulteriore sopralluogo laddove viene segnalato.

Le grammature sono previste dal capitolato su indicazioni dell'Asl che non lo prevede, il cibo che viene fornito in aggiunta è per le situazioni di emergenza, ma non è considerato bis.

Per quanto riguarda la carne servita in Quaresima, si è già provveduto a fare nel menù gli spostamenti delle giornate

*Durante un sopralluogo alla Di Nanni, ho assaggiato l'insalata il cui gusto era buono*

### Dott.sa Boetto

la frutta fresca ripetitiva è cento volte meglio del succo di frutta biologico, che va contro i principi che si cercano di portare avanti.

Camst deve dire se si può tenere la frutta in cucina, perchè sia meno fredda.

La dieta mediterranea è diventata patrimonio dell'umanità, ma è legata alla stagionalità degli alimenti.

*Con l'associazione di cui faccio parte, seguo una famiglia siriana i cui bambini, quando sono arrivati in Italia erano denutriti per la mancanza di cibo, mi sembra che i nostri bambini alle volte siano un po' viziati.*

Certamente i frutti invernali se sono troppo freddi non sono gradevoli da consumare; la frutta consegnata il giorno precedente deve essere lavata, asciugata, riposta in contenitori che ne garantiscano l'igiene ed una temperatura ottimale per il consumo.

La frutta servita come spuntino a metà mattina, consente ai bambini di arrivare all'ora di pranzo con appetito così da consumare tutto il pasto.

Quando a Grugliasco nacque il progetto per una sana alimentazione, tra le insegnanti e le operatrici scolastiche c'era molta più collaborazione, mentre con i tagli al mondo della scuola di Moratti e Gelmini il personale si è ridotto sensibilmente, il governo Renzi con il progetto delle "buona scuola" ha cercato di ovviare ma è troppo grande il disavanzo da sanare.

Le coltivazioni biologiche sono messe fortemente in crisi per la mancanza di api, uccise dai diserbanti e pesticidi usati per il trattamento delle coltivazioni normali.

E' molto importante leggere, informarsi e protestare laddove viene messa in pericolo la salute.

L'insalata senza aceto è consumata sicuramente più volentieri dai bambini e poi l'aceto non fa bene perchè ha un'azione decalcificante sulle ossa, anche se è quello di mele. Se vengono organizzati incontri sull'alimentazione, l'Assessore deve informare i dirigenti scolastici, in modo che possano

far partecipare le insegnanti, riconoscendo loro le ore come aggiornamento.

A Grugliasco, attualmente, il 70% delle insegnanti sono di nuova nomina, quindi non sono formate in merito ad un discorso di educazione alimentare; il massiccio passaggio di molti al pasto domestico, in parte, dipende da questa problematica.

*Sono disponibile a tenere corsi di formazione in forma gratuita ma devo essere chiamata dai dirigenti scolastici.*

La sicurezza nelle scuole garantita dalle norme HCCP ha eliminato tante buone pratiche come quella di cucinare in classe.

Se nella scuola ci sono problemi organizzativi, i genitori si devono rivolgere al Dirigente scolastico; gli orari della scuola vengono decisi dal Consiglio di Istituto.

L'orario scolastico è dalle 8,30 alle 12,30 e prosegue fino alle 16,30 per il tempo pieno, con il tempo della mensa dalle 12,30 alle 14,30; anticipare di mezz'ora l'uscita a mezzogiorno è un problema, le insegnanti devono trovare delle soluzioni per il recupero di quella mezz'ora che ricade nel tempo di lezione se il tempo della mensa diventa dalle 12 alle 14, perchè ovviamente il tempo scuola non deve essere danneggiato.

Se lo spostamento degli alunni per andare a mensa, avviene lentamente, non è un problema di Camst, ma riguarda le dinamiche di gruppo, in merito in alcune scuole vengono fatti laboratori di educazione intelligenza affettiva.

Il progetto a cui accennava il genitore dell'Ungaretti si chiama "Occhio alla salute" per valutare la salute dei bambini che frequentano le scuole di Grugliasco.

#### Direttrice di Area Toscano

viene suggerito ai genitori di continuare a fare i sopralluoghi nelle scuole; verrà inviato il verbale della odierna Commissione mensa

#### **Proposte condivise dai presenti**

- ricevere le ricette della Camst
- istituzionalizzare una giornata scolastica sull'alimentazione per insegnanti e bambini
- alternare lo spuntino di frutta con succo e crackers