

Verbale Commissione Mensa Ragazzi 30.11.2018

PRESENTI:

Simona Valenti, consigliere di maggioranza

Responsabile del servizio: Mariateresa Signaroli

Verbalizzante: Patrizia Brunazzo

Responsabile Mensa della Cooperativa Frassati: Daniela Droetto

Responsabile della cucina: Lina Motta

Rappresentanti degli studenti:

Lucrezia Contro, Alice Ricino, Ernesto Bertone, Diego Bertone, Carola Marietti, Ettore Bottigella, Marco Mosca, Chiara Riviera, Nicolò Duò

I saluti da parte dell'Assessore Simona Gallo, impossibilitata a partecipare, sono portati dalla consigliera Simona Valenti. Prima delle segnalazioni dei ragazzi, Brunazzo chiede la parola per comunicare la telefonata ricevuta in mattinata da parte della Dott.ssa Chiara Torelli, dell'ASLBI, Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione.

"Le scuole primarie di Amosso e San Quirico sono incluse in un progetto che monitorerà le mense scolastiche, con la collaborazione degli studenti dell'Istituto Gae Aulenti di Biella. Lo scopo è quello di valutare gli quantità di spreco e la qualità dei cibi serviti a tavola; le visite saranno a sorpresa per un totale di 6 monitoraggi con report finale alla fine dell'anno scolastico. Inoltre nel progetto è inclusa una formazione per gli addetti alla distribuzione, per la migliore correttezza e attenzione per i pasti dei celiaci, e delle altre tipologia di diete, e attenzione inoltre ai bis o all'utilizzo del sale.

La valutazione avvenuta nella settimana prima della Commissione Mensa è stata molto positiva:

- Gli studenti delle scuole primarie erano tranquilli a tavola, e questo è stato molto apprezzato anche dagli allievi dell'Istituto Gae Aulenti
- lo spreco è relativamente contenuto, consistente nell'avanzo nei piatti dei bambini. I finocchi sono stati apprezzatissimi per cottura e qualità dai referenti del progetto, purtroppo non dai ragazzini che sono restii nel mangiare la verdura. Il tonno era di buona qualità. Il risotto era buono ma con criticità di cottura, che deriva dal fatto che il chicco continua a cuocere nei contenitori ermetici con cui avviene il trasporto. Complessivamente una buona valutazione."

Quindi si procede con la parola ad ogni studente in rappresentanze delle scuole

Carola Marietti, San Quirico class 5c.: "Gli spinaci hanno molta acqua, la pizza è spessa. Per me anche se è spessa è buona. Bene alternanza: focaccia e pizza. I compagni vorrebbero più olio nella pasta e negli gnocchi ed anche più condita. Tante lisce del pesce del tonno."

Lina spiega che l'olio viene messo in base al peso della pasta, però i ragazzi possono chiedere che venga meglio mescolata. Riguardo il tonno, c'è stato un episodio in cui il fornitore ha cambiato marca e si vedevano le parti più scure ma assicura che era tonno!

Carola: "Ho trovato una lisca nel pesce"

Lina: "Come mai non l'avete portato alle insegnanti?"

Signaroli interviene: “Per molti di voi è la prima volta che venite alla Commissione mensa, quindi vi ricordiamo che ogni volta che ci sono delle perplessità (ipotesi di corpi estranei, ad esempio) sul cibo servito, il piatto deve essere esibito al personale della cucina senza manipolazioni. Il piatto sarà quindi sottoposto alle analisi previste.”

Lina ribadisce che negli spinaci c’è l’acqua di cottura a cui aggiungere quella di condensazione dei contenitori. Segneremo agli addetti alla distribuzione di usare la pinza anziché il cucchiaino.

Diego Bertone, Amosso: “La pasta con il sugo di verdure non viene mangiata. Però se non lo fanno lo assaggiano, però poi lo lasciano nel piatto lo stesso. I bicchieri a volte sono schiacciati”

Lina: “I bicchieri come i piatti sono biodegradabili di mater-bi e sono molto delicati”

Diego prosegue e chiede: “Per il primo piatto non ci sarà il bis?”

Brunazzo spiega che le indicazioni dall’ASL sono quelle di limitare il bis, soprattutto di pasta, a favore delle verdure che statisticamente sono poco apprezzate dai bambini, ma delle quali va incentivato il consumo, per ragioni di salute che ormai sono note a tutti.

Carola: “L’hamburger vegetale è buono”, mentre Diego: “Alcuni lo mangiano, non sapendo che è di verdure!”

Diego: “Vogliono anche le polpette schiacciate, perché pensano siano hamburger.”

Ernesto Bertone, medie di vigliano: “Mercoledì scorso il riso non sapeva di niente; l’hamburger è stato mangiato da metà dei bambini. Io l’ho trovato buono. Qualche ragazzo non lo prende e non l’assaggia ma lo offre al compagno.”

Qualcuno chiede se viene ancora utilizzato il self service alle medie.

Lina: “Confermo il self service in tutte le classi della scuola media. Lunedì 26/11 su 110 fette di formaggio, ne sono tornate 70, quindi 40 bambini non lo prendono.”

Ettore, San Quirico: “I miei compagni vorrebbero gli gnocchi alla romana!”

Lina: “Ci sono 2 volte al mese, non è possibile aumentarne la proposta”

Ettore: “Gli gnocchi non mi piacciono ma ai miei compagni piacciono molto. Il cibo deve essere riscaldato, perché alcuni lo ritengono freddo.”

Lina: “Potrebbero essere i ragazzi del secondo turno, è probabile che il cibo si raffreddi un pochino”

Ettore: “Più volte la pizza!”.

Lina: “Non possiamo, c’è già due volte la mese!”

Ettore: “Quanto alla pasta, i compagni vogliono sempre la scelta, perché un compagno la vuole solo bianca”

Lina: “La pasta in bianco c’è sempre come alternativa”

Mariateresa Signaroli: “Ricordatevi che la ristorazione scolastica non è un ristorante; nella nostra mensa abbiamo da sempre voluto l’alternativa della pasta bianca rispetto al primo piatto condito, ma l’ASLBI l’obiettivo è e deve essere quello di invitarvi ad ampliare il numero di cibi che assaggiate. La mensa scolastica deve indicarvi e guidarvi ad una maggiore varietà di cibi. Questo è importante, soprattutto per quei bambini che a casa non mangiano in modo adeguato. Il pasto della mensa è controllato ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale.”

Ettore: “Più gnocchi di patate, vorremmo due volte all’anno le lasagne!”

Lina: "C'è pasta pasticciata due volte al mese, che è molto simile alla lasagne"

Ettore: "Ai marocchini che non mangiano la carne, viene data la mozzarella: la vorrebbero anche gli altri"

Signaroli: "L'alternativa del secondo piatto non è possibile se non per documentate ragioni. Alla scuola media quale tipo di formaggio non è stato gradito?"

Chiara: "Vogliono di più la mozzarella". E Alice conferma.

Lina: "Nel progetto del capitolato, l'indicazione è quella di inserire formaggi locali."

Signaroli riprende il discorso di Lina Motta. "Il capitolato prevede che ogni volta in cui ciò è possibile si ricerchino alimenti provenienti da un ambito territoriale vicino. Come ad esempio le mele nostrane, non quelle del Trentino, per quanto buone. E' importante anche fare conoscere i formaggi locali, eventualmente trovare altro tipo formaggio per le medie, rispetto a quello poco gradito, ma senza ricorrere sempre alla mozzarella"

Diego: "Faccio il panino, così mi piace di più."

Signaroli: "Magari si può provare a sostituire il maccagno con la tometta, se era più gradita"

Marco Mosca, San Quirico: "Insalata con troppo aceto!"

Lina: "Se volete possiamo anche non metterlo e farlo distribuite dalle insegnanti, eventualmente dite a Claudia che ne metta di meno".

Marco Mosca: "Vorremmo la piadina almeno una volta ogni 3 settimane"

Ad Amosso: "A noi la piadina non è piaciuta!"

Marco: "Vorrebbero più volte il budino al cioccolato!"

Signaroli: "Le indicazioni dell'ASL riferiscono che il consumo di dolci da parte dei ragazzi è troppo spesso eccessivo. Per questo in mensa non trovate i dolci se non ogni tanto, magari in occasione dei menù speciali. Certamente non tutti i giorni e non alla fine di tutti i pasti."

Nicolò Duò, San Quirico: "Ho notato il formaggio viene messo nel pane perché piace di più ma le insegnanti non lo vogliono... a volte comunque non lo mangiano".

Signaroli: "Può essere che abbiamo già mangiato molta pasta?"

Nicolò: "Il maccagno era buono!"

Chiara, Amosso: "Molti compagni ritengono che nella merenda, quando c'era la frutta, le prugne erano marce e con i vermi dentro."

Mariateresa: "Può capitare che la frutta appaia sana all'esterno e si riveli marcia all'interno: avete chiesto un'altra prugna? Nei refettori ci sono le schede da compilare e quindi segnalate questi inconvenienti: questo serve per capire meglio la problematica. Considerate che quando fa caldo la frutta matura in fretta soprattutto se è stata portata in classe, come a volte succede, per essere consumata nei giorni successivi".

Chiara: "Molti non mangiano la frutta!! Anche quando è buona. Aggiungo gli spinaci hanno un po' di acqua che rimane nel piatto."

Alice, scuole medie: "L'idea della focaccia è piaciuta moltissimo, i compagni suggeriscono la torta salata al posto della frittata. Non vengono consumati broccoli e formaggio, e la pasta al burro ma non piace. Pasta alle verdure non è andata tanto. In genere io mi fermo il giovedì e il mercoledì, e il risotto è all'inizio dell'anno era crudo."

Signaroli: “Invito nuovamente a fare le segnalazioni per iscritto, utilizzando i moduli nei refettori... ci sono anche per i ragazzi! E’ importante per noi avere il polso della situazione”

Alice: “Adesso la pasta è migliorata, ma il riso è duro o è scotto” Chiara aggiunge: “Un blocco unico”.

Lucrezia, Amosso: “Non piace l’insalata di verdure mista cotte a tutti i compagni. I finocchi hanno troppo olio. Quando sono venuti i referenti del progetto sullo spreco, una mia compagna pensava fosse una gara quindi i mangioni hanno mangiato anche per gli altri! Non piace la frittata. Io ne chiedo poca ma ne danno tanta! Però l’assaggio.”

Signaroli: “La frittata della mensa scolastica è fatta con le uova pastorizzate, che hanno subito un trattamento, per scongiurare i rischi di cariche batteriche; purtroppo succede che il risultato della cottura le renda asciutte ed il gusto cambia. Può essere che le frittatine che avevamo proposto in passato siano più gustose?”

Ettore: “Vogliono la frittata normale, e non quella di oggi che aveva le verdure”

Carola: “E’ meglio quella senza verdure!”

Chiara: “Perché gli avanzi del cibo vengono messi assieme ai piatti nella pattumiera?”

Signaroli: “E’ corretto. I piatti e i bicchieri sono in materiale compostabile, che va smaltito con l’organico; mentre vasetti di plastica dello yogurt vanno nel contenitore con la plastica”

Marco: “Vorrebbero lo yogurt al caffè!”

Visto l’approssimarsi dell’orario fissato per la commissione mensa adulti, e verificato che tutti hanno esposto le proprie segnalazioni, Signaroli ringrazia tutti per la presenza ed il contributo, ricorda di utilizzare le schede di rilevazione della qualità che si trovano in mensa oppure di mandare una e- mail a scuole@vigliano.info.

La riunione si chiude alle ore 17,40

ELEZIONE DEI GENITORI DELLA COMMISSIONE MENSA

30 novembre 2018, ore 17.40

BIENNIO 2018-2019 2019-2020

Candidati dei genitori:

Annalisa Indirli - scuola dell’Infanzia, Paola Ravella - scuola dell’infanzia, Michela Brusa - primaria Amosso, Roberta Barioglio – scuole Medie, Andrea Preto – primaria di Amosso, Marco Pricco – primaria di Amosso (assente ma contattato telefonicamente, dà la sua disponibilità per l’elezione), Emanuele Duò - primaria di San Quirico (anch’egli assente ma che aveva dato la sua disponibilità per la candidatura).

Si dà atto che, non essendo rappresentata pienamente la scuola primaria di San Quirico, i genitori rappresentanti delle primarie si occuperanno delle segnalazioni provenienti da entrambe le scuole, tenuto conto che il menù servito è il medesimo e che pertanto eventuali problematiche di gradimento dovrebbero essere perlopiù trasversali.

Si dà atto che non occorre procedere con una elezione vera e propria essendo i candidati inferiori al numero previsto dei rappresentanti per plesso. I presenti sono quindi votati all’unanimità come

rappresentanti della commissione. Quindi tutti i presenti proseguono con la riunione della prima Commissione Mensa del biennio, convocata per le ore 18,00, a cui partecipano insegnanti e genitori, con rappresentanze del Comune e della mensa scolastica.

Commissione Mensa Adulti

30 novembre 2018, ore 18.00

Dopo il saluto della consigliera Simona Valenti, Signaroli e Brunazzo forniscono ai presenti le medesime informazioni date ai ragazzi.

Inizia il confronto fra insegnanti e genitori, argomenti:

1. “Falso bis” che è una prassi suggerita dall’ASL perché i ragazzi non mangino troppo carboidrati: soprattutto laddove il bis viene sempre richiesto, si procede con una porzionatura tale da poter dare ai ragazzi, complessivamente, la grammatura corretta suddivisa però in due momenti;
2. indagine fra le scuole che propongono l’inversione del primo e del secondo, quale strategia per limitare l’eccessivo consumo della pasta e promuovere l’assaggio e il consumo delle verdure: all’infanzia viene fatto all’occorrenza; nella primaria di San Quirico l’inversione viene fatta ma non ad Amosso. L’insegnante Signato però ne parlerà con le colleghe per verificare se intendano aderire alla proposta.
3. Il nuovo rappresentante dei genitori Sig. Preto chiede spiegazioni sugli abbinamenti dei menù, per avere meno sprechi ed evitare che alcuni bambini non mangino nulla. In effetti gli abbinamenti contestati dai ragazzi sono: tometta e spinaci e la frittata. Bisogna tenere conto che i menù sono già stati modificati in base alle richieste fatte l’anno scorso. Lina riferisce inoltre che i menù sono abbastanza aperti, offrono cioè una certa flessibilità, in modo da poter sperimentare e proporre, ad esempio il pesce in modi diversi (a parità di nutrienti, la modalità di cottura può variare).
4. Il pesce è un argomento che si ripropone: Lina afferma che il tonno è fresco e di buona qualità ma che può essere sostituito con i bastoncini di pesce. Per avere una possibilità maggiore di alternanza sono stati redatti due tipi di menù estivo-primaverile e autunno-inverno.
5. La curiosità di conoscere quali sono le verdure congelate e quelle fresche; le fresche sono patate, finocchi, carote, insalata cavolo verza, pomodori, peperoni (queste ultime sono inserite nel menù primavera/estate), tutte le altre sono surgelate. L’aglio è stato bandito perché i reclami erano copiosi.
6. Il broccolo è motivo di discussione: sovente è surgelato e proposto in diversi modi, anche frullato come sugo della pasta, ma non ha mai riscosso grande successo.
7. Pasta integrale: viene richiesta. Verrà inserita almeno una volta al mese e si farà una valutazione successiva.

8. Scelta del biologico. Nel capitolato sono state indicati come criteri che alcuni alimenti fossero biologici o lotta integrata o del territorio, che però non sono sufficientemente divulgate e conosciute dai genitori.
9. Illustrazione delle caratteristiche della mensa scolastica di Vigliano Biellese fin dal 2009.
 - Il progetto di solidarietà sociale che prevede la raccolta e l'abbattimento dei cibi avanzati nei vassoi, per essere monoporzionati, abbattuti e consegnati dalla Parrocchia dell'Assunta alle famiglie più disagiate;
 - Auto elettrica per il trasporto dei contenitori dei cibi ai diversi plessi scolastici: quindi zero emissioni, rispetto per l'ambiente;
 - I piatti, i bicchieri in materiale completamente compostabile; le posate in metallo che vengono lavate nelle lavastoviglie presso i refettori;
 - Il panino distribuito a metà per evitare gli sprechi: si precisa che naturalmente i bambini possono consumarne quanto ne vogliono, rispettando i limiti delle indicazioni dettate dall'ASL. Quando la pagnotta è sul tavolo viene spesso manipolata senza che i ragazzi se ne cibino, ma la manipolazione stessa rende il pane non consumato un "rifiuto" dal punto di vista igienico-sanitario.
 - Pasta in bianco sempre disponibile: Quando viene servita la pasta al sugo, è sempre possibile l'alternativa per i bambini che rifiutano i condimenti nelle diverse portate. Questo consente comunque di consumare almeno un primo piatto sano, anche per i bambini che hanno più difficoltà nell'ampliare i propri orizzonti alimentari;
 - Assaggio per i rappresentanti fra i genitori, che hanno la possibilità di recarsi nei refettori delle scuole ad assaggiare i cibi serviti senza avvisare la cucina, in modo da monitorare il servizio nei vari giorni e il gradimento del menù;
 - In ogni plesso sono a disposizione schede per la compilazione delle segnalazioni, o rilevazioni riguardo: caldo/freddo, scarso/abbondante, gusto etc...
 - Sinergia con il progetto di recupero delle derrate alimentari in scadenza presso i supermercati aderenti nel territorio viglianese per poi esser consegnato e poi distribuito alla San Vincenzo per l'emporio solidale, presso la Parrocchia dell'Assunta;
 - Ruolo della commissione mensa nel raccogliere le segnalazioni e i dubbi eventuali dei genitori: importante il compito di monitoraggio che può fare emergere le criticità che vanno sempre affrontate in modo trasparente. Le lamentele avute negli ultimi anni sono state affrontate in modo diretto, dando la possibilità ai genitori di sincerarsi di persona del modo in cui si cucina, di assaggiare i cibi. Recentemente un'accusa relativa alla scarsa qualità del prosciutto ha condotto a un cambiamento d'opinione sulla mensa da parte dello stesso genitore che l'aveva formulata, dopo aver avuto modo di assaggiare il prosciutto nel refettorio.
 - Possibilità di relazionarsi all'indirizzo email dell'ufficio cui è possibile inviare anche le schede di rilevazione della qualità: scuole@vigliano.info
 - Prodotti biologici: pasta biologica, riso delle Baragge, carne piemontese, uova NO OGM, banane ecosolidali, minestrone surgelato e biologico; arance dal meridione e frutta dai progetti di lotta integrata, lo yogurt era interamente biologico ma, contestato dagli alunni in commissione mensa perché c'erano solo 3 gusti, è stato sostituito con quelli della Muller del trentino.
10. Certificato di "mensa biologica" secondo le indicazioni della recente normativa del Ministero dell'Agricoltura: l'ufficio ha fatto domanda per il riconoscimento di "mensa biologica" ma è stata respinta perché il centro cottura è inserito all'interno di un'altra struttura, che nel nostro caso è la Casa di riposo Comotto e l'appalto per la gestione non è relativo in modo esclusivo alla mensa scolastica, come invece il Ministero ha espressamente richiesto.

11. Possibilità di inserire più legumi nella dieta. In passato è stato fatto con scarso risultato. Si tenterà però ancora l'inserimento dei cereali, quali farro e orzo, in sostituzione del riso che non è sempre apprezzato. E poi si verificherà il consumo.
12. Confusione nella raccolta differenziata. In effetti anche i ragazzi non capivano perché gli avanzi dei pasti andavano insieme ai piatti; è necessario informarli che piatti e bicchieri sono compostabili
13. Mozzarella nella pizza: viene espresso il dubbio che si tratti di altro formaggio fuso. Lina Motta assicura che è utilizzata esclusivamente mozzarella e che le schede tecniche sono a disposizione presso il centro cottura.
14. Trasmissione dei dati dei pasti richiesti al centro cottura entro le prime ore della mattina. Si ribadisce che occorre fare molta attenzione nella trasmissione del numero dei pasti da ordinare, che ovviamente comportano l'addebito alle famiglie. Il regolamento prevede che dopo le 10,30 non il pasto ordinato non possa essere disdetto e pertanto sia conteggiato e addebitato.
15. Self service. Attualmente non è attivo in tutte le scuole, anche se la sperimentazione ha riscosso un ottimo gradimento da parte dei ragazzi. Alcune insegnanti sottolineano la difficoltà di mantenere il self service quando il gruppo di bambini è molto eterogeneo (primo e secondo ciclo insieme). Le insegnanti faranno un incontro a breve e rivaluteranno la proposta con le colleghe. Si sottolinea che il self service può costituire un incentivo all'autonomia dei bambini: all'infanzia le insegnanti seguono molto i bambini che si alternano in varie funzioni del servire ai tavoli, ovviamente eccettuate le portate critiche, come le minestre. Alla media il self service si fa all'interno delle aule utilizzate come refettori. Il self service, inoltre, è un ottimo strumento per evitare gli sprechi.

Esaminati i vari argomenti e ritenuta conclusa la trattazione, la Consigliera Simona Valenti ringrazia tutti per la partecipazione e augura buon lavoro alla neoeletta Commissione mensa.

L'incontro termina alle 19,15.