

COMMISSIONE MENSA 17 novembre 2017

Presenti:

Assessore all'Istruzione: Simona Gallo

Verbalizzante: Patrizia Brunazzo

Alunni:

scuola primaria Amosso: Diego Bertone, Gabriel Donato, **Giada Fila Robattino, Lucrezia Conte,** Asia Angilletta, Luca Stocchero

Scuola primaria San Quirico:

Alice Di Lorenzo, Carlotta Ferraris, Ettore Bottigella, Lucia De Bernardi, Pietro Serra, Marietti Carola, Federico Somera

Scuola secondaria di primo grado:

Ernesto Bertone, Matteo Andrigo, Beatrice Tavaretti, Alice Ricino

Premessa

Considerato che non è facile trascrivere dettagliatamente tutti gli interventi, in quanto la situazione è di dialogo e confronto continuo, riassumo le segnalazioni più rilevanti al miglioramento e al gradimento dei cibi serviti alla mensa e le risposte dell'Assessore o della responsabile della cucina.

L'assessore Simona Gallo dà il benvenuto a tutti gli alunni presenti, e chiede di fare un giro di presentazione. Ogni alunno presente è porta voce di ciò che succede durante il pranzo scuola e può indicare quali potrebbero essere i piatti regionali o di altre culture da proporre per i 3 menù speciali durante l'anno scolastico.

Gli studenti a turno esprimono quali sono i cibi più o meno graditi, quelli più criticati, quelli desiderati, o quelli che non vorrebbero nel menù.

Pizza gommosa

E' già stato segnalato, purtroppo l'umidità dei contenitori in cui viene trasportata calda, fa sì che la condensa umida, renda la pizza più molle. Gallo ricorda che se ne è già discusso proponendo di toglierla, ma tutti si sono opposti. Alcuni chiedono sia più sottile, indicazione da portare alla mensa.

Posate sporche

Può succedere, l'importante è che vengano subito sostituite con altre pulite. E secondo gli alunni questo avviene.

Una volta la purea aveva un sapore strano.

Tutte le volte che il cibo ha un cattivo sapore, o che sia troppo scotto o crudo, bisogna fare segnalazione precisa nella scheda a disposizione nelle aule mensa ed inviare al municipio per verifiche dovute.

Vogliono più lasagne

Quando sono state servite le lasagne abbiamo avuto delle lamentele perché dovendo metterle stratificate e separate negli strati con carta da forno, la carta da forno a volte finiva nei piatti dei bambini, quindi è sostituita con la pasta al forno. Tuttavia possiamo pensare di proporla nei piatti regionali o nei menù speciali.

Togliere la minestra San Quirico. Inserire la minestra alla media

Secondo le linee guida e per ottenere l'approvazione dall'ASL dei menù la minestra deve essere inserita per via delle ottime qualità nutrizionali, in particolare nei menù autunno inverno, alla media invece, su richiesta negli anni addietro, di toglierla, viene servita nei giorni di minore affluenza, quindi o lunedì, o giovedì o venerdì. In virtù del fatto che i ragazzi delle medie hanno un appetito maggiore.

Ad Amosso chiedono più tonno

Il tonno è un pesce di grossa taglia ed è anche uno di quelli che contiene una dose maggiore di mercurio, in generale anche dall'ASL non danno l'approvazione per la consumazione di questo pesce molte volte nel mese, sono preferibili i pesci più piccoli.

Inserire più volte la pasta fredda

Questo è un piatto che viene approvato per il menù estivo, nel menù invernale sono ridotti i piatti freddi

Più mozzarella

Anche questo è un formaggio freddo che deve alternato con altri formaggi, per il periodo invernale, mentre può essere consumato maggiormente nel periodo estivo.

Più volte il budino al cioccolato

Il budino, molto apprezzato dagli studenti di tutte le età, è un cibo che non viene approvato dall'ASL. Si potrà pensare di inserirlo nei menù speciali.

Il riso è appallottolato

Il riso non è molto apprezzato dagli alunni, soprattutto alle medie, proviamo a mantecarlo maggiormente e alternarlo a quello allo zafferano o al pomodoro.

Frittata, è possibile inserire uovo sodo? Strapazzate? con meno verdure? O torta salata?

Le uova che si devono usare in cucina sono quelle pastorizzate. Lina verificherà se è possibile la distribuzione delle uova sode, naturalmente le uova saranno sgusciate al momento dai bambini nel piatto. L'uovo è un alimento poco apprezzato che però non si può togliere, ed è vero che ci sono plessi in cui le uova strapazzate sono più apprezzate e altri no. Si potrà fare qualche volta la torta salata.

Ad Amosso vogliono avere l'aceto in tavola

Dalla cucina ci sarà un controllo perché sia a disposizione e l'insalata verrà condita con olio e sale, mentre l'aceto potrà essere aggiunto dopo a discrezione.

Più condimento nella pasta

La responsabile della cucina verificherà che la pasta venga ben mescolata, in modo che il sugo sia uniforme.

Polenta troppo solida

Si proverà a cucinarla un po' più morbida

Non piace l'acqua del rubinetto

Si consiglia di mettere l'acqua in caraffa almeno 10 minuti prima di berla; questa informazione viene dal CORDAR

A san Quirico chiedono più spezzatino, più gnocchi alla romana, carote crude in insalata e verificare che nel passato non ci siano pezzi di verdura,

I pezzi nel passato sono le bucce dei legumi che difficilmente riescono resi liquidi, mentre per le altre richieste ci si deve attenere ai menù, le carote possono essere alternate a carote crude e cotte.

A san Quirico trovato un capello nel piatto ed il personale non sempre ha la cuffia

In caso si trovi un capello nel piatto, o altre situazioni che destano sospetto di poca pulizia, i piatti vanno tenuti e portati all'insegnante e tenuti da parte per poter fare analisi del cibo in questione. Per quanto il personale si verificherà che vengano tassativamente rispettate le norme igieniche.

La frutta non è sempre matura, è successo che avesse anche il verme

Si farà il possibile per distribuire la frutta migliore, può succedere che ci sia il verme, o che la buccia delle mele non sia liscia completamente ma la frutta a Km zero o biologica presenta anche dei difetti. In tutti i casi deve essere possibile avere la mela di riserva.

L'assessore, visto che il tempo dell'incontro era già scaduto da 15 minuti, chiede ai ragazzi di raccogliere per la prossima volta, idee per i menù "speciali"

COMMISSIONE MENSA ADULTI ore 17,45

Presenti

ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE: Simona Gallo

RAPPRESENTANTE DELLA MINORANZA: Claudio Minetto

Responsabile della Cooperativa FRASSATI: Daniela Droetto

Responsabile del Centro Cottura: Lina Motta

AMOSSO: Genitori: Lucia Soldi; Michela Brusa

Insegnanti: Dianella Zancardi, Marianna Signato

SAN QUIRICO: Genitori Roberta Barioglio; Insegnanti: Marianna Bertolone

MARTENA: Genitori: Paola Ravella, Annalisa Indirli Insegnante: Rosanna Fasoli

MEDIA: Genitori: Communara Sonia Insegnanti: Danielle Versace, Paola Busraghi

Verbalizzante per il Comune: Patrizia Brunazzo

Premessa

In considerazione che la riunione si è svolta con dialoghi serrati, la verbalizzante riassumerà gli argomenti salienti e le eventuali soluzioni organizzative.

L'assessore apre con l'invito a partecipare al seminario, organizzato dall'ASL di Biella il 29 novembre, **SOVRAPPESO ED OBESITÀ INFANTILE: UN "OKKIO" A SOCIETÀ E SCUOLA** presso la sala dell'ospedale. Saranno presenti anche la verbalizzante e la dott.ssa Mariateresa Signaroli.

INFANZIA STATALE

L'insegnante rileva che ad inizio anno ci sono state dei momenti di crisi legati all'organizzazione della distribuzione della frutta a cui si sono trovate delle soluzioni per sbucciare e distribuire la frutta.

I genitori insistono per avere la frutta a metà mattina, anziché il biscotto, ma l'insegnante illustra lo svolgimento della mattina e la difficoltà per le insegnanti a sbucciare per tutti i bambini e che il biscotto è considerato un "premio" e un modo per dare il segnale ai bambini di un'interruzione di una parte di lavoro per iniziare un'altra attività. Si opta anche con la disponibilità della responsabile della cucina sulla scelta di frutti facili da sbucciare anche autonomamente dai bambini.

La discussione è stata lunga ed intensa tra l'insegnante e le due rappresentanti riguardante l'organizzazione al momento del pasto e la distribuzione della frutta.

Si è entrati anche nel merito dell'utilizzo del tovagliolo di carta, che per questa fase dell'anno non è possibile utilizzare perché i bambini si sporcano molto. L'insegnante rivela che da poco hanno imparato a stare seduti composti a tavola. La possibilità di distribuire la frutta al mattino è remota, si può pensare di comunicare ai genitori di non distribuire biscotti ma crackers o grissini.

Come verbalizzante ho ritenuto di intervenire portando la mia esperienza alla mensa scolastica che avevo visitato il giorno prima della Commissione Mensa: appena entrata in sala da pranzo ho potuto constatare la tranquillità dei bambini che stavano finendo di mangiare il risotto, dopo il ritiro dei piatti sporchi, l'insegnante ha dato il via ai "camerieri" (alunni dotati di un grembiolino a quadretti bianco e rosso, che sono andati al tavolo "grande" a prendere i piatti del secondo per portarli ai compagni. Poco dopo i bambini avevano il secondo: carotine e bistecca di pollo impanata e tagliata a pezzi.

Si è inserito Claudio Minetto, dicendo che è positiva la partecipazione e l'interessamento da parte dei genitori, che suo nipote fruisce del pasto alla stessa mensa alla scuola dell'infanzia e che non ha avuto alcuna lamentela da parte del figlio. Ha aggiunto inoltre che inserire personale in più per sbucciare la frutta ha un costo che dovrebbe essere valutato.

La mamme hanno ancora ribadito la richiesta di avere la frutta a metà mattina, e la possibilità di fare intervenire dei volontari.

L'assessore con la responsabile della cucina valutano quali siano i frutti migliori che possano in qualche modo più facili da sbucciare, si concorda su mele, kiwi e mandarini. Sarà possibile qualche volta anche la spremitura delle arance. Si valuta anche di aggiungere dei passati con orzo, o crostini perché venga consumata più verdura.

PRIMARIE AMOSSO E SAN QUIRICO

Alle scuole primarie le criticità sono relative a pesce, in alcune classi sono valutate migliori i nugget in altre il pesce in medaglioni.

L'insalata non è sempre gradita, soprattutto quella di verza.

La frittata rimane sempre critica in tutti i plessi. Si è valutata la possibilità di fare l'uovo sodo, che dovrà essere sgusciato dai bambini. Lina chiederà all'ASL la possibilità di fare questo esperimento anche perché le uova sono un alimento alquanto critico da somministrare sode. Reintrodurrà anche l'uovo strapazzato che ad una parte dei bambini piace.

L'insegnante di Amosso dichiara che la criticità del consumo dei pasti è dovuta anche al fatto che alcuni bambini alle 10,30 mangiano grandi panini ed è quindi improbabile che alle 12 abbiano fame.

Le insegnanti ed i genitori discutono su che debba imporre ai bambini la scelta di un frutto o una merenda più sana al mattino: famiglia o scuola.

Alcuni genitori sono stati invitati ad inizio anno a norme più salutari ma i genitori per primi non rispettano queste indicazioni.

E' richiesta l'introduzione del budino, magari senza zucchero. Si valuterà di inserirlo nei menù speciali.

Un genitore proporrebbe di inserire la pasta integrale; l'ass. chiede di valutare se è il caso perché la pasta integrale è di colore marrone e non si presenta appetibile.

SCUOLA PRIMARIA DI SECONDO GRADO DANTE ALIGHIERI

Le insegnanti non rilevano problematiche di rilievo nel loro plesso, intervenendo però nella discussione che riguarda il fatto che i ragazzini delle prime medie sono spaesati ad inizio anno scolastico e non sempre adeguati ad affrontare anche il momento del pasto.

La verbalizzante
Patrizia Brunazzo



NOTA: La responsabile del centro cottura Lina Motta è già stata a richiedere all'ASL di Biella, Servizio SIAN (Servizio Igiene Alimentazione e Nutrizione, referente dietista Dott.ssa Chiara Torelli) l'introduzione dell'uovo sodo nella ristorazione scolastica, ma la risposta è stata negativa.