



CITTÀ DI IMOLA

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA
SERVIZIO DIRITTO ALLO STUDIO U. O. SERVIZI SCOLASTICI

VERBALE COMMISSIONE MENSA INCONTRO DEL 6 FEBBRAIO 2018

La Dirigente Anna Giordano presenta ai referenti della Commissione Mensa la nuova responsabile del U.O. Servizi Scolastici e amministrativi d.ssa Alessandra Zappatore che subentra alla sig.ra Franca Luparesi, precedente responsabile, in congedo pensionistico. Illustra poi brevemente il primo punto dell'ordine del giorno: la Carta dei Servizi della ristorazione scolastica. La parola passa alla d.ssa Licia Martini, responsabile del servizio Diritto allo Studio che espone, dopo aver ringraziato quanti hanno partecipato alla stesura, una sintesi di cosa è la Carta dei Servizi e i punti fondamentali contenuti in essa.

La Carta dei Servizi è il patto tra l'ente che eroga il servizio pubblico, in questo caso la ristorazione scolastica, e i cittadini che lo utilizzano. I principi fondamentali di questa carta sono:

- Uguaglianza ed imparzialità nell'erogazione del servizio a tutti i cittadini
- Continuità nell'erogazione del servizio per tutto il calendario scolastico
- Rispetto delle più recenti indicazioni scientifiche nell'elaborazione dei menù e validazione da parte del Dipartimento di igiene pubblica dell'Asl di Imola
- La partecipazione e trasparenza al fine di garantire sempre una completa e chiara informazione ai cittadini e assicurare la condivisione per un miglioramento continuo del servizio.
- Il rispetto dell'ambiente nella gestione del servizio.
- L'attenzione ai valori sociali utilizzando anche prodotti provenienti da mercato equo e solidale e da terre liberate dalla mafia.
- L'attenzione al gusto e gradimento degli utenti

Viene sottolineato la qualità del servizio e il valore educativo espresso attraverso molteplici aspetti, volti a soddisfare le esigenze e i bisogni delle famiglie. Spiccano la qualità delle materie prime utilizzate e la sicurezza alimentare, il valore educativo del momento del pranzo, l'importanza della convivialità, l'opportunità di incontrare culture diverse, l'accoglienza della diversità (diversi tipi di diete), l'educazione all'autonomia (stimolata ad esempio dalla modalità di servizio self-service, dalla possibilità di aggiungere a piacimento i condimenti al proprio piatto ecc.), il maturare un atteggiamento corretto nei confronti del cibo, ed infine l'attenzione particolare a fine pranzo sia allo sgombero sia al conferimento dei rifiuti, che vengono differenziati negli specifici contenitori dai bambini. Particolare attenzione viene rivolta anche all'aspetto dello spreco, argomento proposto e trattato in un progetto dai "Ragazzi della Consulta". Infine il Progetto di Educazione Alimentare offre ai bambini l'opportunità di fare esperienze attraverso attività come

- la coltivazione dell'orto scolastico
- i laboratori di cucina

che permettono di ampliare le conoscenze sulla salubrità dei prodotti e la salvaguardia dall'ambiente.

La d.ssa Giordano aggiungendo che questo è solo lo strumento che racconta tutto ciò che è già realtà, fa notare anche una clausola legata al servizio di ristorazione scolastica: nell'eventualità di gravi disservizi causati dalle ditte che producono i pasti, nei casi contemplati dal capitolato di appalto, se saranno applicate penali i proventi saranno destinati alla scuola che ha subito il disservizio, per acquisti decisi dalla scuola.

La Dietista esprime come la Carta dei Servizi sia uno strumento di vicinanza alle famiglie, per poi passare ad un'esposizione degli aspetti qualitativi alimentari dei prodotti, in larga maggioranza bio, a lotta integrata, con certificazioni DOP o IGP, di origine nazionale, fatta eccezione per le banane provenienti da mercato equo e solidale. Una attenzione particolare per le diete speciali o per i bambini che presentano selettività alimentare per i quali vengono utilizzati prodotti acquistati specificatamente.

Viene sottolineata pure l'attenzione ai menù alternativi per motivi etici o religiosi.

Come miglioramento del servizio sono di rilevanza i nuovi riscaldatori/mantenitori di calore, posizionati in tutte le scuole che contribuiscono a mantenere le pietanze a temperatura ideale per il consumo.

La parola passa poi alle referenti delle scuole per condividere le impressioni sulla mensa.

- La referente della primaria Bizzi chiede se nelle caratteristiche della pasta utilizzata per la mensa risulta la provenienza dei grani utilizzati.

Risponde la dietista che l'attuale normativa non permette la tracciabilità distinta del grano utilizzato, ci sono ditte che per alcune tipologie di pasta scrivono specificatamente che farina è stata usata ma sono dichiarazioni non obbligatorie per legge. La direttrice di Camst conferma che per alcune tipologie di pasta è dichiarata la provenienza ma non su tutte.

La dirigente Giordano specifica che sul contratto di appalto del servizio mensa non c'è la possibilità di esigere la tracciabilità dei grani con i quali vengono prodotti la pasta o il pane.

- La referente della scuola d'infanzia Pampera muove una critica perché nel momento del pranzo a scuola non vengono più messe le tovagliette di carta, segnala inoltre alcuni cibi il cui gradimento è scarso, come la pizza al pomodoro perché troppo umida, la pasta alle noci, il succo di ananas ed infine osserva che la merenda a base di sola frutta viene considerata dai bambini poco saziante.

La Dietista risponde che le tovaglie di carta non vengono più usate per una scelta condivisa nei collettivi delle scuole dell'infanzia comunali anche con la d.ssa Molinazzi (pedagogista del Comune di Imola); la carta spesso veniva bagnata dai bambini con acqua che si rovesciava creando disagio e aggiunge che i tavoli prima del pranzo vengono igienizzati; l'osservazione circa lo scarso gradimento sarà presa in considerazione, per migliorare le preparazioni e la referente di Camst prende nota; riguardo alla frutta a merenda non ci possono essere variazioni, come ad esempio l'aggiunta di grissini, per vincoli delle Linee guida Regionali e dell'Asl di Imola. La dietista aggiunge che stiamo sperimentando in una scuola dell'Infanzia una merenda a base di frutta secca oleosa (noci) e frutta secca polposa (uvetta, prugne, albicocche) con buoni risultati, si propone di allargare la sperimentazione ad altre scuole d'infanzia. I gusti e disgusti dei bambini possono essere molto diversi, nelle scelte dei cibi occorre fare delle mediazioni e valutare anche il gradimento della maggioranza dei bambini. Chiede infine se l'esperimento delle polpette senza sugo di pomodoro, richiesto nella precedente Commissione mensa sia stato positivo: alcune referenti sostengono che non c'è stato un risultato apprezzabile, quindi si condivide di ritornare al menù originario "polpette con il sugo e piselli saltati".

- La referente della scuola d'infanzia Gasparetto rileva che c'è poca varietà di verdure, le merende sono scarse e chiede per quale motivo non si propone più la polenta al ragù che piaceva molto.
- La referente della scuola primaria Sesto Imolese si associa nella richiesta di maggiore varietà di verdure, soprattutto cotte, esprime apprezzamenti per il ragù di carne bianca, che è molto piaciuto, considera l'abbinamento lasagne al forno e patate al forno eccessivo, dicendo che pochi bambini mangiano le patate dopo un primo così saziante.

La Dietista risponde che la scelta di maggiore frequenza delle verdure crude rispetto alle cotte è dovuta al gradimento maggiore che si osserva soprattutto alle scuole primarie; chiede di suggerire qualche tipologia e si sceglie di sostituire le "carote Julienne", per un giorno del mese, con "carotine baby a vapore" da sperimentare nelle scuole d'infanzia e in una scuola primaria. Per quanto riguarda la polenta al ragù la questione è controversa, pur essendo pienamente d'accordo sull'adeguatezza della proposta come piatto da proporre in menù, è necessario valutare se correre il rischio di scarso gradimento da parte di molti bambini, come l'esperienza di qualche anno prima aveva fatto emergere. Si valuterà la sperimentazione in alcune scuole.

- La referente della scuola d'infanzia Campanella riferisce che i passati e le zuppe, molto graditi, vengono dati in quantità molto misurata, gradirebbero, se possibile, un maggiore abbondanza. Le referenti di Camst prendono nota della rilevazione per soddisfare la richiesta.
 - La referente della scuola d'infanzia e primaria Carducci è critica su diversi aspetti della mensa: menù ripetitivi e poco variati, scarsa qualità della frutta, scarso gradimento di: zuppa imperiale, pasta con le noci, e in alcuni casi anche pasta in bianco. Fa notare che le paste hanno scarso condimento.

Accettando le critiche, verrà fatta una verifica in queste scuole da parte del personale del Servizio Mensa.

- La referente del progetto "0-6" di Sesto Imolese si ritiene soddisfatta del servizio, chiede solo l'invio dei menù che non hanno ricevuto, forse per un disguido.

Viene preso atto della richiesta che sarà soddisfatta nei giorni a venire.

- La referente della scuola d'infanzia Fontanelle dichiara un miglioramento generale del servizio, richiede se possibile avere una quantità maggiore di mais quando presente in menù e più ketchup casalingo. Buon gradimento dell'halibut in crosta di cereali, viene chiesto di colorare/dorare di più alcuni piatti ritenuti troppo bianchi/pallidi.

Le richieste vengono accettate e valutate, sicuramente nella compilazione dei menù si cercherà di essere attenti anche a fare abbinamenti più "colorati".

- La referente della scuola primaria Bizzi fa notare che nella loro scuola rimangono molti yogurt, sia del tipo alla frutta sia del tipo bianco dolce, chiede se possibile una sostituzione con altra merenda simile ad esempio budino, aggiunge che da parte dei bambini c'è una forte richiesta del purè di patate, non più presente in menù.

La Dietista fa notare il buon valore nutritivo dello yogurt pur comprendendo che non a tutti possa piacere, riguardo alla proposta del budino c'è a monte una scelta di ridurre le merende a base di cioccolato e dolci in genere, anche in accordo con la Diabetologia di Imola; la richiesta del purè sarà considerata.

- La referente della scuola d'infanzia Gasparetto chiede come possano essere gestiti i residui alimentari e se possano essere recuperati in qualche modo. Viene richiesto anche il motivo di merende così poco caloriche.

La Dietista fa presente che il recupero di residui alimentari ha dei vincoli molto rigidi imposti dalla legislazione, dopo che la catena del caldo o del freddo è stata interrotta (cioè il cibo è sceso sotto i 65 gradi se caldo o + 10 se freddo) le pietanze cucinate non possono più essere destinate all'alimentazione umana, né all'alimentazione animale per motivi igienico-sanitari.

Circa l'argomento merende, i menù sono soggetti alla vidimazione dell'asl come già detto in altro momento, non sono modificabili se non condivisi e successivamente approvati e le proposte corrispondono ai reali fabbisogni di nutrimento dei bambini.

La direttrice di Camst fa presente che all'interno della cucina centralizzata produttrice dei pasti per le scuole è previsto un sistema di recupero quotidiano delle pietanze prodotte e non consumate; grazie al lavoro dei volontari della Caritas ogni giorno, alla fine del ciclo produttivo, vengono ritirate le eccedenze alimentari prodotte confezionate in mono o multi porzione e il pane fresco di giornata non utilizzato.

La prossima Commissione Mensa si terrà il 10 aprile 2018 dalle 17,00 alle 18,30
nella "Sala Consulta" presso il Sante Zennaro

La Dietista
D.ssa Elisabetta Battilani

La responsabile U.O. Servizi Scolastici e amministrativi
Sig.ra Alessandra Zappatore