



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE VESTONE

via Mocenigo 19 - 25078 Vestone (Brescia)

Tel: 0365 81169 - Fax: 0365 820410

e-mail uffici: bsic8ae003@istruzione.it

PEC: bsic8ae003@pec.istruzione.it

www.icsvestone.gov.it

C.F. 96034830172



Ai genitori degli alunni della Scuola Primaria
di Vestone

Oggetto: Mensa Scuola Primaria di Vestone

A seguito richiesta da parte della Commissione Mensa della scuola primaria di Vestone, i membri hanno chiesto di poter divulgare a tutti i genitori della scuola primaria la presentazione della commissione stessa, del ruolo che svolge unitamente ad alcune informazioni relative all'utilizzo dell'acqua e del cibo da parte degli alunni della scuola primaria. Si allega quindi quanto stilato dai membri della commissione mensa.

Cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Mariuccia Mascadri



Da qualche anno, su sollecitazione dell'Amministrazione comunale di Vestone, è stata istituita una Commissione mensa, attualmente composta esclusivamente da genitori (6) che si impegnano in questa attività di volontariato. Essa si occupa di: consultare e controllare il menù scolastico; valutare il gradimento e l'eventuale scarto dei pasti (anche tramite ispezioni e assaggi periodici in mensa); discutere con la nutrizionista e il cuoco possibili variazioni del menù (compatibili con le direttive ASL); confrontarsi periodicamente con l'Amministrazione comunale e con l'Azienda erogatrice del servizio; raccogliere segnalazioni e consigli da parte di genitori e utenti.

La Commissione mensa ritiene opportuno fornire alcune precisazioni relative ad alcuni recenti cambiamenti e cogliere al contempo l'occasione per condividere alcune considerazioni di carattere generale.

UTILIZZO DELL'ACQUA DI RETE NELLE BROCCHE

Nel corso di molte ispezioni, è stato appurato che ogni giorno veniva buttata una gran quantità di bottigliette, con ingente spreco di acqua e di plastica. La Commissione ha pertanto ritenuto doveroso proporre al Comune di Vestone di sostituire l'acqua delle bottigliette con quella dell'acquedotto, utilizzando delle brocche di plastica (del resto, esse sono ormai prassi sempre più diffusa nelle scuole di tutto il territorio nazionale e nelle maggiori realtà aziendali della Valle).

Com'è noto, l'acqua di rubinetto è molto più controllata dell'acqua in bottiglia (la legge prevede infatti almeno 4 analisi l'anno, consultabili anche sul sito del nostro Comune). Spesso non ci si fida a berla a causa del cloro usato per la disinfezione, ma poiché quest'ultimo è volatile, basta lasciare l'acqua a riposo in una caraffa o in un bicchiere e il gas se ne va. Inoltre, le bottigliette di PET sono una delle più grandi fonti di inquinamento sia in fase di produzione che di smaltimento.

L'acqua della scuola – peraltro – è sempre stata già regolarmente consumata dai bambini direttamente dai rubinetti dei bagni.

Il Comune ha accettato la proposta, approvata in forma scritta anche dal Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ATS di Brescia.

La cifra in denaro originariamente destinata alle bottigliette è stata utilizzata per l'acquisto di alimenti di alta qualità che prima non rientravano nel menù come il formaggio Grana, la formaggella locale (Tremosine), una marca migliore di yogurt...

IL CIBO IN MENSA

Spesso si sente dire che alcuni bambini in mensa non toccano cibo e che quest'ultimo non rientra in parametri soddisfacenti né di qualità né di gradimento.

Come già accennato sopra, i membri della commissione si recano periodicamente ad effettuare assaggi del menù (proveniente dalla cucina del ricovero di Nozza e sottoposto a controlli di qualità, provenienza, temperatura e porzionature) e il loro compito è quello di valutarne la qualità, il gradimento generale e soprattutto la percentuale di scarto dei piatti. Naturalmente è difficile se non impossibile venire incontro ai gusti di tutti, ma capita assai di rado (e in situazioni particolari) che i bambini non tocchino cibo anche se a volte hanno bisogno di essere un po' spronati; a tal proposito anche i docenti stanno recentemente affrontando la questione stabilendo regole di educazione alimentare, di approccio positivo al cibo e di comportamento.

In generale le valutazioni della commissione sui pasti sono positive.

Commissione e docenti hanno riscontrato che a volte, a causa di merende a ricreazione troppo abbondanti e caloriche, i bambini arrivano al momento del pasto senza il giusto appetito e questo, come è immaginabile, compromette il gradimento dello stesso.

E' ampiamente dimostrato che il consumo di spuntini più leggeri (in modo particolare di frutta fresca o secca), porta ad un inferiore avanzo di cibo nei piatti a pranzo.

In conclusione si ricorda che tutti i genitori hanno la facoltà di accedere ai refettori durante "l'orario mensa" per controllare la qualità del pasto e del servizio e di accedere al Centro Cucina di riferimento per controllare le condizioni di conservazione delle materie prime e la preparazione dei pasti (previo appuntamento con l'ispettore responsabile).

Il comitato mensa della scuola primaria di Vestone