

VERBALE RIUNIONE COMITATO MENSA SCUOLE CERVESI

Il giorno 12 dicembre 2023 alle ore 16 presso la Sala XXV Aprile si riunisce il Comitato Mensa delle scuole cervesi, prima riunione dell'anno scolastico 2023/24.

Sono presenti:

per il Comune di Cervia: dr. Savini Fabio, responsabile Ufficio Politiche Educative

Per l'AUSL della provincia di Ravenna: dietista dott.ssa Clotilde Caccia

Per la Gemos: Sante Pezzi, Chiara di Lucantonio, Mirko Mariani, Cesare Simone.

I rappresentanti dei genitori e degli insegnanti dei plessi cervesi.

Si procede innanzitutto **all'elezione del Presidente del Comitato Mensa**: viene riconfermata Chiara Orioli.

Il presidente prega i rappresentanti dei plessi di diffondere la notizia a tutte le classi della scuola che rappresentano quando si è a ridosso della riunione, così da raccogliere eventuali segnalazioni da parte dei genitori.

Si raccolgono le segnalazioni dei rappresentanti dei plessi.

Chiara Orioli, scuola **Spallicci**, genitori: no segnalazioni.

Moccia Giulia, **Don Milani**, insegnante: a livello nutrizionale nessun problema, ma vorrebbero frutta più varia, tempi per il pasto troppo stretti.

Irene Stradaoli, **Don Milani**, genitori: fatto pasto di prova, concorda con insegnate. Segnala poco tempo per mangiare, porzioni ridotte, di conseguenza i bambini compensano mangiando molto pane.

Sara Battistini, **Casa Dei Bimbi 2 e Manzi**, genitori. Casa dei bimbi 2: rispetto all'anno scorso rilevano qualità peggiore, pizza impasto meno buono. Manzi: pesce poco gradevole e odore sgradevole. Le pietanze hanno un sapore strano perciò mangiano poco, come ad esempio il sugo della pasta al pomodoro è diverso dall'anno passato. In entrambi le sporzionatrici sono troppo veloci e se un bimbo va al bagno non finisce il pasto perchè viene sparecchiato.

Canini Maddalena, **Casa Dei Bimbi 2**, maestra: dice che le addette non sono così veloci a togliere piatti, anche se il pasto ad inizio anno scolastico era più frenetico, ora migliorato. Il pesce emette un odore poco buono. Pizza peggiorata. Seppia con piselli difficile da fare mangiare.

De Carolis Luciana, **Manzi**, maestra: conferma quanto dice il genitore, soprattutto il mercoledì. Pizza secca. Molto cibo buttato perché non mangiano volentieri.

Paci Chiara, **Rodari**, Maestra: poca varietà per contorni, frutta al mattino, merende. Qualità pizza e pesce peggiorata. Il pesce emette odore forte. Insalata e finocchio spesso presenti come verdura cruda, piatto unico con pinzimonio e patate. Manca varietà soprattutto nelle verdure crude. il secondo talvolta ha pezzi contati.

Debeffe Maiara Valerio, **Rodari**, Genitori: i bambini restano molti affamati, poca varietà frutta, su pesce e pizza conferma quanto detto dagli altri. Tempo 45 minuti congruo. Bocconcini insapori, troppo pinzimonio.

Caicco Maria Rosaria, **Mazzini**, insegnante + sostituisce la docente Martiri Fantini. Mazzini: pizza, contorni privi di sale e condimento, vengono buttati integralmente. Gradita lasagna e riso. Chiedono fare bis per chi ha la dieta, il secondo è poco. Pane diverso dall'anno scorso, poco gradito. Chiede se il pane è scongelato. Martiri Fantini: pane nuovo poco gradito. Menu sempre simile, soprattutto contorni, pasta scotta e sugo acido, pasta annacquata con acqua calda nel piatto, pesce poco gradito. Menu musulmano non gradito. Martedì e giovedì sempre stesso menu (terza settimana di pasta in bianco). Chiedono di usare bicchieri e caraffe di nuovo, poiché usano ancora le borracce personali.

Ferretti Monica, **Spallicci**, insegnante: no segnalazioni. Migliorabile la varietà.

Napolitano Imma, **Montessori**, insegnante: qualità buona, se non mangiano un cibo solitamente è perché non abituati a mangiarlo, il pesce a forma di pesce continua a non essere gradito, varietà da migliorare. Esempio riso zucca più

piselli, se un bambino fatica a mangiare la verdura, farà fatica a mangiare sia prima che secondo. Pochissimo tempo, la sporzionatrice fatica a terminare il lavoro e sta nei tempi perchè aiutata dai maestri, e risparmia sulla pulizia dei locali. Soprattutto a merenda.

Sara Lucchi, **Montessori**, genitori: conferma.

Musumeci Mariagrazia, Casa di Bimbi 1, insegnante: qualità peggiorata, pizza asciutta, frutta sempre stessa, manca una sporzionatrice (due per tre sezioni, fatto presente dall'inizio dell'anno ma no soluzione, pranzo molto accelerato).

Michele Petragallo sostituito da Gabriella Ursiciano, **Casa dei Bimbi 1**, genitore: spesso stessi piatti, si chiede se potrebbe essere necessario un menu più costoso per avere un menù di qualità migliore, visto il rialzo dei prezzi dei generi alimentari. Merende ricorrenti, chiede se si può variare con un budino o una merenda sfiziosa. Spesso mangiano molto pane.

Valentina Abbondanza, **Grazia Deledda**, genitori: porzioni simili alla Deledda e alla materna, a volte più abbondanti alla materna. Porzioni piccole. Mancano piatti etnici. Acqua nella pasta e qualità peggiorata, pane diverso. Problemi di gestione mensa, ha inviato mail a Gemos e Comune, Gemos non ha ancora risposto.

Valente Mirco, **Missiroli**, genitore: condivide le problematiche. Insegnanti chiedono più attenzione da Gemos, trovate mosche, capelli, pezzo di plastica nel risotto di zucca, pezzo di polistirolo dentro al piatto. Ha fotografato le scatole e sono rovinate. Pezzi anche per terra in cucina. Qualche giorno fa non hanno servito il primo per problemi del cibo e ne hanno fatto portare dell'altro.

Budini Cinzia, **Carducci**, insegnante: varietà bene. Come tempo pieno attenzione a non ripetere se possibile menu simile tra venerdì e lunedì. Crocchette pesce molto pastose, ne mangiano solo il primo morso. Filetto impanato va meglio sia carne che pesce. Personale molto bene. Risotto bene soprattutto alla zucca.

Dietista dott.ssa Clotilde Caccia risponde.

Esistono delle linee guida nella composizione dei pasti, gli studi avvertono che un eccesso di proteine porta all'obesità. Alcuni piatti, come ravioli e patate, vengono proposti per rispettare la tradizione locale. La proteina c'è anche nel raviolo (uovo e ripieno). Nel corso della settimana ci deve essere equilibrio, rispettare il gusto di tutti. Problemi nel servire il Bis: sbalzo di nutrizione, da casa insegnare a mangiare tutto. Se talvolta offrono un piatto da provare che potrebbe non piacere, ne offrono insieme un altro più appetibile. Ma comunque bilanciati tra loro.

In quarta e quinta primaria le porzioni dovrebbero essere leggermente più ampie, da una sorta di accordo.

Merende: ci deve essere frutta, yogurt o latte.

Regola frequenza pesce: materne 2 volte, primaria 1 volta, nido 1 volta.

Formaggio 1 volta o magari presente in altra preparazione come ingrediente (pasta ripiena, sfornato).

I dati aggiornati sull'obesità infantile di "Occhio alla salute" non sono ancora stati pubblicati.

Cinzia Budini, **Carducci**, insegnante: pasta in brodo bene, hanno scritto e ricevuto risposta da Gemos, soddisfatti del sistema del foglio di gradimento per ogni classe. Criticità nel pinzimonio, si chiede di rispettare la stagionalità; a volte finocchio con un pomodoro talmente maturo da essere sfatto.

Valentina Lisi, **Carducci**, genitore: chiede se si possono avere gli affettati con maggiore frequenza, attenzione alla cottura pasta (scotta o collosa) e pizza. Apprezzato il bocconcino di tacchino alle erbe.

Piera Maltoni, XXV Aprile, insegnante: pizza poco buona, pane stringoso, bocconcini di pesce poco saporiti, bene l'organizzazione.

Lioce Francesco, **Martiri Fantini**, genitore: porzioni ridotte rispetto al passato, sporzionatrici poche e devono andare veloci. Qualità peggiorata. L'addetta fa fatica a finire il giro dei bambini con il cibo consegnato.

Manzi Fabio, **Fermi**, genitore: secondo lui c'è uno sbilanciamento carboidrati/proteine, a volte ravioli con secondo di patate. Qualità pizza peggiorata, pomodoro acido, pasta scotta, retta aumentata senza comunicazione. Provato menù. Patate contate, probabile problema delle sporzionatrici, tempi stretti.

Cristina Nori, **Fermi**, insegnante: sporzionatrici, danno una mano tutti, le addette però fanno secondo il loro parere e non sono molto attente. Mescolano poco quindi la pasta risulta in parte condita e in parte no. Un assistente Gemos si è recato presso di loro e si è notato un miglioramento. Le nuove sporzionatrici sono poco collaborative. Stoviglie non

bene sistemate se finisce il loro orario. Troppo cibo ai primi serviti e poco agli ultimi. L'anno scorso arrivato un pasto con un'ora di ritardo. Hanno usato il pasto di emergenza per non mettere in difficoltà l'addetta.

Il sig. Sante Pezzi, rappresentante Gemos, risponde.

Riferisce che per l'attribuzione dell'appalto è stata effettuata una gara intercenter invece che una nuova gara. Il problema delle sporzionatrici nasce dal fatto che è stata prevista una sporzionatrice ogni 30-35 bambini (invece di 1:40 come normalmente previsto) sul totale di bambini del territorio e non per scuola. Cercano una modalità per risolvere.

Il personale della Cooperativa San Vitale non collabora più. Incentiverà le visite nelle scuole.

Ogni scuola ha abitudini diverse dalle altre.

Le sporzionatrici hanno orari di lavoro, ma se lavorano mezz'ora in più vengono pagate, dietro richiesta di motivare.

Sulla qualità prende atto di analizzare. Non sono cambiate le forniture, vengono usati più prodotti biologici. Il Comune può richiedere le schede tecniche. Gli unici referenti per Gemos sono il Comune e il servizio dietetico.

Il questionario è stato consegnato ad ogni scuola, li hanno le sporzionatrici, si può compilare il rapportino ogni giorno.

Casse: prestare attenzione e sostituzione. Le ricontrolleranno tutte.

Cambiato ditta trasporti.

Riflettono per nuove proposte sul menù. Valutano di inserire più verdure cotte e controllano la rotazione venerdì/lunedì. Propone un momento di confronto sul menù con i rappresentanti dei plessi, compresa una visita al centro di produzione di Montaletto.

I menù di 6 settimane sono presenti sulla pagina dedicata alla refezione scolastica all'interno del sito del Comune di Cervia.

La sporzionatura del cibo deve avvenire esclusivamente a cura delle addette Gemos, con priorità alle diete. Il personale scolastico può aiutare a portare i piatti (non delle diete).

L'accesso del genitore alla scuola per l'assaggio del menù deve essere prenotato alla mail Amministrativo scuole del Comune di Cervia, per i fini assicurativi. La regolamentazione dell'accesso viene determinato dal regolamento pubblicato sul sito del Comune.

Il servizio deve essere ineccepibile, un servizio di meno di mezz'ora è troppo veloce per fare mangiare dei bambini.

La riunione termina alle 18.30.

Cervia, 12/12/2023

Il Presidente del Comitato

Chiara Orioli