

## Commissione Mensa 24 Gennaio 2019

Presenti:

per Amministrazione Comunale: U.O. Servizi Educativi: Angela Maria Casucci, Cristina Chiocchi, Marco Righi, Stefano Bilanceri

per RTI Sodexo S.p.a – Consorzio Nuovo Futuro: Ilaria Marabotti, Giacomo Pianigiani, Patrizia Andreoli

Rappresentanti Commissione Mensa: Foglio firma presenze

La riunione si apre alle ore 17,00.

Chiocchi ringrazia i presenti per la partecipazione ed illustra brevemente gli argomenti all'o.d.g.

Righi comunica i nominativi della Commissione mensa per l'a.s. 2018/2019, formata da rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, dei docenti e delle famiglie.

Chiocchi e Righi illustrano i dati relativi al servizio di refezione per l'anno 2018 evidenziando il numero dei pasti prodotti, il costo complessivo del servizio per l'Amministrazione e la copertura del costo da rette e da rimborso mensa insegnanti da parte dello Stato.

Righi illustra la sezione del sito dove è consultabile la documentazione del servizio di refezione, compresa la Carta del servizio.

Chiocchi informa che l'amministrazione Comunale nel 2018 ha aderito ad un progetto europeo, nell'ambito del Programma URBACT III, denominato BIOCANTEENS per la condivisione di buone pratiche in materia di refezione tra le città europee partecipanti al progetto stesso.

L'educazione alimentare è uno delle buone pratiche da sviluppare ulteriormente; saranno pertanto posti in essere progetti a ciò finalizzati che implementeranno quanto già in parte attuato dall'amministrazione.

Saranno realizzati quindi :

-incontri di educazione alimentare con i bambini da parte della Sodexo, appaltatrice del servizio di Refezione scolastica, che per l'anno in corso riguarderanno l'importanza dello spuntino bilanciato a metà mattina;

- progetto di spuntino a metà mattina , che sarà illustrato dal capo cuoco comunale Bilanceri;

- progetti per lo scarto del cibo non consumato dai bambini, che saranno fattivamente coinvolti (al momento nei nidi e nelle scuole infanzia comunali) per capire l'importanza di non dover sprecare il cibo.

Righi e Marabotti, in collegamento con la Dr.ssa Patrizia Andreoli, referente Sodexo per i progetti di educazione alimentare, illustrano il progetto per il presente anno rivolto, come sopra accennato, a far capire l'importanza di un corretto spuntino nella mattina.

Vengono distribuite delle schede sul progetto di educazione alimentare per l'a.s. 2018/2019.

Bilanceri comunica che il Progetto di offrire - nell'ambito della refezione scolastica - uno spuntino sano e bilanciato nutrizionalmente, già in atto nei servizi comunali e con il progetto S.O.S Merenda nelle scuole primarie Pertini, Lega e Carducci, sarà sperimentato anche in tutte le scuole dell'infanzia statali e partirà all'incirca a metà febbraio; il progetto sarà realizzato grazie alle insegnanti che hanno dato la loro adesione.

Allo scopo saranno forniti nei plessi ,con calendario settimanale, frutta, biscotti secchi e pane e olio.

La consumazione di uno spuntino equilibrato dovrebbe consentire un consumo più completo di tutte le pietanze offerte al pasto.

Le Linee Guida Regionali sulla refezione scolastica e le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Locale evidenziano chiaramente la necessità di un corretto consumo di tutti gli alimenti ed in particolare di frutta e verdura per una alimentazione equilibrata e per evitare futuri problemi di obesità.

E' aumentata l'attenzione del Servizio di refezione verso il cibo non consumato al fine di ridurre lo spreco e rendere appetibili le pietanze meno consumate- quali ad esempio le verdure - proponendole in una veste diversa.

Un genitore interviene evidenziando, quale esempio, che il pesce panato non risulta almeno in un plesso molto gradito.

Bilanceri sottolinea che i menù sono concordati e validati dalla ASL e quindi occorre una procedura specifica di modifica; è stata richiesta alla ASL una flessibilità anche per sperimentare nuove ricette e, a seguito del gradimento delle stesse, saranno proposti nuovi menù .

Per quanto riguarda complessivamente le grammature, le porzioni di alcuni alimenti sono al momento superiori a quanto previsto dalle Linee Guida Regionali sulla refezione scolastica; la misurazione degli scarti potrà portare ad un più adeguato bilanciamento delle grammature soprattutto dei primi piatti per invogliare il consumo dei secondi piatti e soprattutto dei contorni.

Una docente della scuola primaria Carducci rileva che sarebbe importante differenziare le grammature anche all'interno delle varie fasce di età della scuola primaria.

Righi informa che occorre seguire le linee guida regionali che non consentono al momento tale differenziazione.

Vengono presentati i risultati dell'indagine di soddisfazione degli utenti svolta nel 2018 dalla Sodexo.

Sono stati somministrati questionari contenenti domande sulla complessiva refezione ai bambini dell'ultima anno delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie dai quali, complessivamente è risultato che il servizio è gradito o molto gradito dal 79% degli utenti partecipanti alla rilevazione.

Alcuni rappresentanti chiedono approfondimenti su alcune questioni alle quali danno risposta Righi e Bilanceri che seguono il servizio di refezione.

Interviene la dirigente del Settore Servizi alla Persona e all'impresa che illustra più nel dettaglio il Progetto Biocanteens informando anche di alcune pratiche, inerenti il servizio di refezione, poste in essere dal Comune Francese di Mouans-Sartoux capofila del progetto. L'Amministrazione sarà impegnata per due anni nel progetto che consentirà di esportare le buone pratiche seguite e di verificare la possibilità di attuare azioni migliorative già poste in essere in altri comuni europei.

La riunione si conclude alle ore 19,00.