



**ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI
"DAVIDE DRUDI"
COMUNE DI MELDOLA**



Meldola, lì 16/02/2022

Verbale di riunione comitato mensa del 16 febbraio 2022 presso il salone del Consiglio Comunale in P.zza Orsini a Meldola.

Ordine del giorno:

- andamento del servizio e proposte di miglioramento
- progetti ed obiettivi
- varie ed eventuali

Inizio riunione ore 16.30

Presenti: Assessore Jennifer Ruffilli, Consigliere Walter Zanzani, Direttore Istituzione Marco Ricci, Dietista Giuseppina Campo, Responsabile Magazzino Michele Panettieri
Genitori e referenti insegnanti n. 13 partecipanti

SINTESI:

1. In seguito ai saluti e alle motivazioni per le quali la convocazione della prima riunione sia slittata a febbraio, l'Assessore evidenzia l'importanza del comitato mensa con funzione di verifica, comunicazione e collaborazione tramite proposte di miglioramento del servizio da parte sia dei genitori che del personale scolastico. Per questo motivo sono possibili gli assaggi del pasto della mensa presso la scuola primaria De Amicis. Le principali novità di quest'anno scolastico sono rappresentate dall'aumento delle tipologie di derrate alimentari biologiche e la collaborazione col Biodistretto della Val Bidente, mantenendo invariato il costo pasto per le famiglie. Detto questo l'Assessore anticipa che ad inizio gennaio si sono verificate alcune criticità per le quali è stato necessario appaltare il servizio di produzione pasti a ditta esterna;
2. Il Direttore dell'Istituzione spiega che la carenza di personale in seguito alla situazione emergenziale da covid ha reso necessario l'affidamento del servizio a ditta esterna ma per un periodo limitato di due settimane. Quest'anno uscirà un concorso per due dipendenti con ruolo di cuochi ed il concorso sarà affidato all'Unione dei Comuni. Il Direttore approfitta per chiedere alla referente della scuola primaria De Amicis maggiore collaborazione nella gestione dei rifiuti della mensa ed in particolare la partecipazione da parte degli alunni sia nello sprecchiare che nel suddividere scarti e vassoi, tutto questo in un'ottica di educazione alimentare e riduzione dei rifiuti. Inoltre aggiunge che la scuola primaria De Amicis entro breve verrà dotata di nuove attrezzature;
3. La Dietista spiega i criteri secondo i quali viene elaborato un menù per la ristorazione scolastica, l'aderenza alla Dieta Mediterranea e alle Linee Guida per una Sana Alimentazione. La tabella dietetica, le grammature e le ricette devono ricevere parere di conformità favorevole da parte degli uffici competenti Ausl. Inoltre evidenzia che, per raggiungere l'accettazione del pasto a

scuola, è di fondamentale importanza la condivisione degli obiettivi tra i componenti che ruotano attorno ai bambini e in particolare famiglia, scuola, sanità territoriale e comune in qualità di erogatore del servizio. La scuola e la ristorazione scolastica diventano quindi veicolo di importanti messaggi sulle scelte alimentari e assumono un ruolo fondamentale in ambito sanitario per la prevenzione delle malattie nelle future generazioni. Oltre al pane integrale proposto una volta a settimana da quest'anno scolastico è presente anche la pasta integrale. La scelta di proporre pane di tipo biologico è stata molto apprezzata, il prodotto è notevolmente migliorato. Vengono quindi elencate le tipologie di derrate biologiche utilizzate.

4. L'insegnante referente della mensa della scuola primaria descrive il progetto di educazione alimentare a.s. 2021/2022 al quale parteciperanno due classi 4C e 4D, classi che frequentano la mensa tutti i giorni. I temi che verranno affrontati, sia a lezione con le insegnanti che in presenza di esperti del territorio, sono la corretta alimentazione e la suddivisione degli alimenti, il cibo biologico e la lotta agli sprechi alimentari.

5. Le insegnanti referenti del nido e delle scuole dell'infanzia fanno notare l'importanza della presentazione delle ricette e degli alimenti meno graditi, al fine di aumentare l'accettazione degli stessi. Chiedono di curare maggiormente la varietà, gli abbinamenti, il taglio della verdura e il grado di maturazione della frutta. Inoltre chiedono maggiore varietà nei menù alternativi delle cosiddette richieste etico religiose, alternando al formaggio piatti a base di uova, pesce e legumi.

6. Per quanto riguarda la scuola primaria viene segnalato quanto segue:

- il pesto è da sempre una ricetta poco gradito alla scuola primaria;
- si consiglia di proporre il pesce sotto forma di crocchetta;
- si chiede di verificare la salsa di pomodoro, a volte è troppo liquida (specialmente in abbinamento alla polenta);
- anche alla scuola primaria verranno forniti i dolci delle festività ed occasionalmente il dolce;
- pizza e pane biologico sono molto graditi.

Fine riunione ore 18.15