



COMUNE DI ROBECCO D'OGLIO

PROVINCIA DI CREMONA

ASSESSORATO ALL'ISTRUZIONE

Prot. N. 5832

Robecco d'Oglio, 31/10/2018

OGGETTO: Verbale N. 1 della Commissione Mensa

Il giorno 31 OTTOBRE 2018, presso il Comune di Robecco D'Oglio, si riunisce la Commissione Mensa.

Alla seduta sono presenti: l'Assessore all'Istruzione Dott.ssa Marta Falco, i consiglieri Silvia Tonna e Francesca Guarneri, le docenti dell'Istituto Comprensivo M/a Manuela Scacchi, M/a Angela Peruzzi, il Dirigente della Cooperativa Santa Lucia Maria Vittoria Pinzi, i dipendenti della Cooperativa Claudia Bertuzzi e Simonetta Menini e il genitore Daniela Merigo rappresentante della scuola dell'infanzia. Assente il genitore rappresentante della scuola primaria Antonella Scolari.

Apri la seduta l'Assessore Marta Falco sottolineando l'importanza dell'incontro, a fronte della necessità emersa lo scorso giugno (in seguito al sopralluogo effettuato da alcuni membri della commissione presso il refettorio mensa e dal quale sono emerse una serie di criticità), di revisionare il regolamento della Commissione stessa, in modo da disciplinare in modo univoco le modalità di accesso ai locali mensa e il comportamento che deve essere tenuto dai rappresentanti della Commissione.

Si è sottolineato esistere un Regolamento in vigore, stilato anni prima dalla precedente Amministrazione comunale, ma mai revisionato. A fronte di eventuali vincoli normativi che possono essere sopraggiunti nel corso di questi anni, la Giunta si è riservata di apportare eventuali modifiche e/o integrazioni al testo, di approvarlo e di metterlo quindi a disposizione dei membri della Commissione. Fra le altre, si integrerà l'articolo inerente le "Modalità di espletamento dei compiti della Commissione mensa" indicando che i membri della commissione dovranno comunicare la loro visita entro le ore 09.15 della giornata stessa, assaggiare il cibo al di fuori del refettorio in un'altra sala opportunamente individuata e verificare l'educazione alimentare dei bambini stando sulla porta del refettorio.

Passa quindi la parola a Maria Vittoria Pinzi, Dirigente della Cooperativa S. Lucia, la quale sottolinea aver introdotto elementi migliorativi al servizio mensa (riferiti all'impiego di prodotti biologici, alle proprietà organolettiche dei cibi e alle modalità di somministrazione dei medesimi), in relazione ai quali, in seguito a sopralluogo della A.T.S. Val Padana avvenuto la scorsa settimana, si è valutata la mensa meritevole a fronte di menu proposto ritenuto eccellente.

Si è quindi passati alla presentazione del menu invernale, dal quale si desume l'impiego marcato di cereali (miglio, orzo e farro), la conferma della pasta integrale e un maggiore impiego della patata. Si sottolinea nuovamente la necessità di mantenere ridotto il consumo di carne rossa.

La dipendente della cooperativa presso la scuola dell'infanzia Simona Menini comunica la necessità di aumentare la porzione di insalata, stranamente molto apprezzata dai bambini.

Vengono quindi mostrate fotografie scattate presso la mensa dalle quali si evince come gli alunni apprezzino i pasti, mettendosi in fila per chiederne porzione doppia, soprattutto per quanto concerne il secondo piatto a base di pesce.

La M/a Angela Peruzzi conferma che anche alla scuola primaria gli alunni sembrano più ben disposti all'assaggio di nuove pietanze.

Marta Falco, rivolgendosi a Maria Vittoria Pinzi, segnala la lamentela di un genitore costretto a tenere a casa il proprio figlio, allorquando nel menu viene proposta la lasagna con zucchine, a fronte del fatto che il bambino manifesta indisposizione e principio di vomito e chiede se è possibile in questi casi richiedere un pasto sostitutivo.

Pinzi replica dicendo che esistono unicamente due tipi di menu alternativi:

- Una dieta speciale validata dall'A.T.S. Val Padana e somministrata agli alunni che presentano allergie e intolleranze, riconosciute mediante certificazione medica;
- Menu etico religioso caratterizzato dall'eliminazione/riduzione della carne, su richiesta dei genitori;

In caso di idiosincrasia, come quello sopra citato, non è previsto un pasto sostitutivo. La motivazione risiede nella finalità educativa della mensa scolastica, volta a far assaggiare ai bambini quei cibi che comunemente non vengono somministrati dai genitori.

In ogni caso, sebbene nel menu invernale non sia più prevista la lasagna con zucchine, la Sig.ra Pinzi si riserva confronto con la M/a Manuela Scacchi per valutare la posizione di questo alunno.

Unicamente per i bambini affetti da autismo è previsto menu ad hoc, senza necessità di certificazione medica.

Il dipendente della cooperativa presso la scuola dell'infanzia Claudia Bertuzzi comunica la necessità di un tavolo e sei sedie in aggiunta a quelle già disponibili, a fronte dell'incremento del numero di alunni che si avvalgono quest'anno del servizio mensa. L'assessore Marta Falco porterà in giunta la richiesta.

Da ultimo, Marta Falco si accorda con Maria Vittoria Pinzi per disporre dell'elenco del contenuto dei progetti educativi di ambito alimentare attivabili presso le scuole, in modo da proporli in Commissione Scuola.

Sottolineando la volontà di proporre alla fine dell'anno scolastico il "Torneo Masterchef" presso il parco della Villa Comunale che coinvolgerà contestualmente scuole, genitori e Amministrazione Comunale, ci si accorda all'unanimità su nuova convocazione della Commissione mensa nel mese di aprile, per definire i dettagli del progetto.

Esaurita la discussione degli argomenti, la seduta è tolta alle ore 16.30.



L'Assessore all'Istruzione