

Verbale Comitato Mensa 28/11/2016

Il giorno 28 novembre 2016 alle 17.30 presso la sala riunioni al terzo piano del palazzo Accabì si è riunito il Comitato Mensa con il seguente o.d.g.:

- Risultati delle analisi effettuate dalla AUSL dopo l'episodio che si è verificato alla scuola primaria Pieraccini e che ha coinvolto gli alunni della 4E e 4D
- Varie ed eventuali

A questo incontro sono nuovamente presenti i rappresentanti dei Consigli di Istituto e dei Comitati Genitori dei due Istituti Comprensivi, oltre ai consueti componenti, che dalla scorsa riunione sono invitati permanenti alle riunioni del Comitato Mensa, in modo da allargare sempre più la platea e condividere filosofia, scelte e progetti che il Comitato Mensa porta avanti.

Sono inoltre presenti alcuni genitori della 4E e 4D della Scuola Primaria "G.Pieraccini" che avevano espressamente richiesto al Presidente del Comitato di poter essere presenti per portare alcune loro considerazioni all'attenzione del Comitato.

L'Assessore Salvadori apre la seduta riferendo che in merito a quanto verificatosi il 9 novembre u.s. alla Scuola "G.Pieraccini" e al sospetto di tossinfezione alimentare che era stato ipotizzato, è stato trasmesso all'A.C. il referto del Dipartimento di prevenzione - U.O. Igiene e Sanità Pubblica Zona Alta Val d'Elsa, dal quale risulta che la sintomatologia presentata non è correlata all'assunzione di alimenti. Viene così confermato quanto riferito dalla Ditta CIR FOOD nel corso della scorsa riunione in merito ai controlli che loro stessi avevano fatto sul loro "pasto campione" e da cui non era emerso nessun parametro non conforme tale da far ipotizzare una tossinfezione alimentare.

Viene sottolineato nuovamente il clima estremamente teso che è seguito all'episodio in particolare sui social network, dove da WhatsApp a Facebook sono stati diffusi commenti e messaggi estremamente forti e poco consapevoli sia della realtà dei fatti che delle possibili conseguenze di certe esternazioni pubbliche, con un attacco al servizio di ristorazione scolastica ed una condanna dell'accaduto senza averne alcuna prova concreta.

Nel merito intervengono alcuni dei genitori delle classi coinvolte dicendo che loro non sono stati assolutamente fautori di questo tipo di messaggi sui social, ma anzi hanno sempre personalmente invitato alla calma e all'attesa dei controlli delle autorità competenti. In merito all'accusa di tossinfezione viene riferito che la questione è stata sollevata da alcuni medici del Pronto Soccorso di Campostaggia e di Siena che nei loro referti hanno parlato di questa possibilità.

Nel merito l'Assessore Salvadori sottolinea che se tali affermazioni fossero confermate si tratterebbe di un comportamento quantomeno poco cauto da parte di chi ha stilato questi referti utilizzando termini forti non supportati da nessuna analisi di laboratorio e poi effettivamente smentiti dall'indagine della AUSL.

Al di là del caso specifico, comunque i genitori lamentano uno scarso gradimento di quanto proposto dal servizio mensa da parte dei bambini, che segnalano continuamente cibo non buono di sapore e molto spesso freddo, pietanze non gradite. Alcuni segnalano che sarebbe necessario un menù con piatti più appetibili per i bambini, altri che l'organizzazione del servizio con pietanze preparate in un Centro Cottura esterno alla scuola e quindi ore prima rispetto all'ora del pasto non può che influenzare la qualità e gradevolezza del pranzo.

Sul tema del gradimento da parte dei bambini del menù ed in particolare di alcune pietanze si è molto parlato da sempre all'interno del Comitato Mensa; nodo centrale della riflessione è che il pasto a scuola è un momento che deve essere didattico e quindi di educazione alimentare: è fondamentale proporre ai bambini dei menù sani e il più possibile variegati. Paradossalmente sarebbe semplice creare un menù fatto di pasta in bianco, pizza, patatine e hamburger, senz'altro gradite dai bambini al posto di zuppe di legumi, verdure e pesce. Ma non deve essere questa la finalità del servizio di refezione scolastica: il momento del pasto deve rappresentare un'occasione per i bambini per imparare a mangiare sano, per scoprire sapori e pietanze. Sull'apprezzamento di una pietanza incidono poi molti fattori anche "esterni" alla pietanza stessa:

- una colazione a metà mattina troppo abbondante o calorica, che fa arrivare all'ora di pranzo senza avere fame
- un commento negativo su quel cibo da parte di compagni o dell'insegnante
- una non abitudine casalinga ad alcuni piatti

Proprio su questo argomento l'insegnante Dinetti (Comprensivo 2) riferisce che nelle sue classi da qualche anno portano avanti un progetto di educazione alimentare e lotta agli sprechi: ai bambini viene spiegata l'importanza e le differenze nutrizionali dei vari cibi, ognuno con le proprie qualità e componenti fondamentali per il nostro organismo come carboidrati, proteine, vitamine ecc. Risultato di questo progetto è che i bambini mangiano molte più cose, sono più aperti al consumo di tutti gli alimenti e che gli sprechi di cibo si sono ridotti in maniera consistente.

Il Comitato Mensa da parte sua si impegnerà in una nuova revisione dei menù, cercando abbinamenti che possano essere più graditi ai bambini, ma mantenendo saldo l'obiettivo dell'educazione alimentare e rivedendo alcune pietanze sulla base delle nuove indicazioni delle Linee guida sulla ristorazione scolastica.

In merito all'organizzazione del servizio di ristorazione, il Centro Cottura utilizzato è moderno e all'avanguardia e permette tempi di produzione e di trasporto che garantiscono la qualità del cibo, sia in termini di tenuta della cottura e della temperatura; del resto i numeri dei pasti da fornire giornalmente non permetterebbero di ridurre i tempi di produzione in maniera significativa neanche se il Centro Cottura si trovasse a Poggibonsi. L'ipotesi che veniva proposta da alcuni genitori di cucine in ogni plesso scolastico è d'altro canto impraticabile, sia per una mancanza di spazi adeguati nei plessi sia per via dei costi di un simile servizio che sarebbero assolutamente insostenibili per l'A.C. e non proponibili per i cittadini in termini di tariffe.

Sulla questione del cibo non buono o freddo, come lamentato dai bambini, i membri del Comitato Mensa, che periodicamente effettuano visite a sorpresa nei vari refettori per assaggiare le pietanze, sottolineano come le pietanze offerte siano di buona gradevolezza e alla giusta temperatura; viene proposto dagli stessi membri del Comitato di allargare la possibilità di assaggio anche ad altri genitori non facenti parte del Comitato Mensa, perché possano verificare di persona la situazione, compilando la consueta scheda di assaggio. Altra proposta è che tutte le schede siano pubblicate sul sito del Comune di Poggibonsi, nella sezione relativa al Comitato Mensa, così da dare testimonianza dei rilievi effettuati e dei risultati.

La riunione si chiude alle ore 19.40