

## COMITATO MENSA - VERBALE RIUNIONE 23/03/2016

La riunione ha preso il via con l'introduzione dell'assessore Susanna Salvadori che ha sottolineato alcuni aspetti del Comitato Mensa a cominciare dall'approccio. L'assessore ha evidenziato la necessità di collaborazione con i comitati genitori, di una maggiore collaborazione maggiore con le scuole che devono puntare sull'educazione alimentare a cominciare proprio dalle maestre che spiegano il cibo.

Il Comitato Mensa aveva, nel 2014, lanciato iniziative come incontri con dietologi, merenda gestita con le scuole e questionari, tutte idee - ha detto l'assessore - che potrebbero essere riprese. A queste si potrebbero sommare visite dei genitori anche la mattina e alla sera con bambini, visite pomeridiane di gruppi scuola oltre al lavoro sulle ricette nelle scuole e il cuoco nelle classi. Da non dimenticare, ha detto Salvadori, il progetto Re-Artù a Risorgimento e il pieghevole da redistribuire dove sono indicati quali prodotti biologici, quali dop e le altre varie tipologie degli alimenti usati a mensa.

Tra i suggerimenti dei membri del Comitato Mensa, Monica Cappelli ha chiesto se sia possibile impiegare contenitori di acciaio e piatti di ceramica invece che di plastica in quanto la qualità percepita si abbassa. Sottolineata anche la necessità di una maggiore rotazione della frutta e una maggiore rotazione dei piatti nel menù certificato dalla Usl.

Avanzata anche la proposta di utilizzo dell'acqua del rubinetto con il progetto Acqua Bona. Per Patrizia Vannini, la questione deve essere affrontata con l'ufficio ambiente.

Tra le segnalazioni, quella di Cristina Ghironi, sulla minestra per celiaci che è insipida e di una maestra delle Pieraccini che lamenta il fatto che la mela viene proposta intera e ci sono problemi per spicchiarla. Segnalata anche l'opportunità di dedicare da parte di Cir Food una giornata all'educazione alimentare sui legumi. Evidenziato come il cavolfiore non piaccia e che il menù è ripetitivo, sarebbe bene introdurre anche altri cereali, e mancano patate e legumi. Chiesta la filiera più corta per l'olio.

Per quanto riguarda le segnalazioni, è stata ricordata da Patrizia Vannini la procedura corretta: la segnalazione deve essere fatta al dirigente da parte della maestra. Aspetto questo sottolineato anche da Cir Food Eudania: la segnalazione deve arrivare al Comune attraverso il dirigente. Noi non abbiamo bisogno della foto e dell'oggetto, del piatto incriminato. Se ci fosse un'urgenza, poi si può anche telefonare direttamente a Eudania che può portare il piatto a fare analisi. Le non conformità aiutano anche la ditta che a fare segnalazione sui fornitori.