

SEGNALAZIONI:

- Una mamma aveva segnalato la presenza di un capello/pelo nel prosciutto cotto servito al bambino celiaco. Una insegnante, referente del plesso di Staggia Senese, presente all'accaduto ha riferito che in realtà si trattava di un peletto di lana probabilmente caduto da un maglione. È stato ricordato, come in tutti questi casi, sia molto importante il percorso da seguire con il referente per la mensa. Questo ai fini di un corretto percorso di segnalazione che per evitare inutili allarmismi senza aderenza alla realtà e per una giusta informazione.
- Al plesso Vittorio Veneto era stata segnalata una minestra troppo acquosa e insipida. Cir food Eudania ha detto che avrebbero verificato ma che probabilmente è dovuto al rapporto tra brodo, vegetale e pasta che vengono consegnati in contenitori distinti e poi devono essere assemblati.
- Una mamma aveva sollevato una questione etica, ovvero che era stata servita carne il mercoledì delle Ceneri. È stato ribadito che per motivi religiosi, i genitori possono chiedere che non sia somministrata carne per le Ceneri, come avviene per tutte le altre religioni che hanno alimenti non consentiti. La richiesta deve però essere effettuata con anticipo, e non la mattina stessa, per permettere alla mensa di organizzare il pasto alternativo. Il Comitato in tutta la sua componente prende altresì atto che, vista la presenza di dette richieste, anche se sporadiche, per il prossimo anno può essere considerata l'ipotesi di variazione del menù in detta occasione. Si rinvia pertanto al prossimo anno tale valutazione.

VARIE:

- **Visita centro cottura di Sambuca Val di Pesa.** È stata confermata per il **26 marzo** (pomeriggio) la visita dal centro cottura da parte dei componenti del comitato mensa. Il presidente manderà una mail per la presenza
- **Newsletter scuola:** Il Comune di Poggibonsi ha realizzato una newsletter dedicata al mondo della scuola. Per riceverla basta iscriversi dal portale del Comune di Poggibonsi.
- **Opuscolo cibi.** È pronto e sarà presto dato alle stampe per essere distribuito, l'opuscolo realizzato da Cir Food - Eudania. Il formato digitale del librettino sarà inserito nel sito del Comune, ne sarà data notizia tramite comunicato, e sarà inviato il link alle scuole in modo che possano inserirlo nei loro siti. L'opuscolo sarà stampato in 2300 copie e sarà distribuito a bambini dell'Infanzia e della Primaria. Cir Food Eudania provvederà anche ad inviare la versione digitale del pieghevole dei menù che andrà ad integrare l'opuscoli nel sito del Comune e delle scuole

COLAZIONE:

Argomento centrale dell'incontro è stata la discussione relativa alla possibilità di fornire anche la **colazione** agli studenti. Alla domanda su come nasca questa esigenza, ha risposto il presidente del Comitato Mensa, **Andrea Settefonti**. «Alla base c'è il ragionamento sempre portato avanti da questo Comitato relativo ad una corretta educazione alimentare. Uno dei problemi evidenziati spesso, è infatti, la cattiva abitudine che molti genitori hanno di fornire ai propri colazione di proporzioni eccessive. Da qui le due proposte che abbiamo ritenuto opportuno valutare. La prima, prevede di spostare a metà mattinata la frutta usualmente fornita a fine pasto, la seconda guarda ad un vero proprio prodotto che Cir Food Eudania potrebbe fornire».

Settefonti ha anche sottolineato che «questo non ha niente a che vedere con il progetto ministeriale Frutta nelle Scuole che viaggia su un proprio binario».

Nella discussione che ne è seguita, **le insegnanti del Comprensivo 1** hanno evidenziato che fornire la colazione è «molto complicato per via di abitudini consolidate, e poi non abbiamo personale sufficiente per la distribuzione». A questo proposito il dirigente del Comprensivo 2, **Stefano Pacini** ha fatto presente che «l'aspetto complicato è proprio nella distribuzione», e che per questo «il progetto ministeriale Frutta nelle Scuole ha proprio incentivi economici per il personale». **Imma Bocchino**, insegnante della scuola dell'Infanzia, fa presente che «nell'infanzia la merenda la dà l'insegnante, perché questo non può avvenire anche alla Primaria?». Una spiegazione la fornisce una insegnante della Primaria. «I ragazzi fanno molte resistenze a mangiare la frutta. E poi c'è un discorso igienico. A mensa tutte aiutiamo a sporzionare la frutta, ma con guanti. La frutta ce ne è già tanta, buonissima, c'è già, si rischia di sovrapporsi e non essere efficace».

Viste le difficoltà legate alla somministrazione della colazione, il presidente chiede a **Cif Food Eudania** quale sia la strategia adottata nelle scuole di altri Comuni dove la colazione viene regolarmente servita dalla mensa. «Sulla merenda alle elementari ci siamo trovati in plessi in cui erano state fatte indagini per adesioni, e lo facciamo se si supera il 50% di adesioni», spiega Cif Food Eudania. «Il menù delle colazioni tiene conto della giornata alimentare che ci sarà dopo e va da sé. Se ci sono i prodotti da forno, è il forno che consegna ciò che comunichiamo alla scuola, e la comunicazione va fatta in modo continuo. E' il forno che consegna direttamente in portineria, il personale della scuola lo porta in classe e l'insegnante le mette sulla cattedra e i bambini prendono da soli. Quando poi c'è lo yogurt o il frutto, questi vengono consegnati dal nostro personale. Tutta frutta tutti i giorni per una settimana i bimbi non lo reggono: i prodotti vanno alternati tra schiacciata, yogurt, dolce... ». «Ovviamente il servizio ha un costo che viene conteggiato a parte. Molti Comuni hanno aspettato la scadenza naturale dell'appalto e hanno riprogettato il tutto inserendo la colazione. Ma ovviamente alla colazione si deve arrivare con chiara indicazione da parte dell'ente e della famiglia. Ovvero se non c'è adesione delle famiglie non ce la facciamo con i costi e molti Comuni hanno dovuto rinunciare».

Per la dirigente del Comune, **Patrizia Vannini**, «proporre un costo in più è complicato e avremmo risposte negative. La nostra gara scade nel 2017. Si potrebbe partire da qualche classe sperimentale, ma va comunque previsto un costo aggiuntivo ». Ma per la dirigente del Comprensivo 1, **Manuela Becattelli**, «oggi non si possono proporre aumenti». L'assessore **Susanna Salvadori** chiede « quanti sono i genitori disposti a pagare un costo in più? ». Le risponde la dirigente Becattelli. «Pochi. Non solo, prendiamo Frutta nelle Scuole. Ci portano la frutta a scuola, ci sono incentivi per bidelli, ma il costo-beneficio è inesistente da un punto di vista economico. Ci sono insegnanti che riescono a far mangiare la frutta quando è distribuita. Altrimenti gli insegnanti consigliano di portarla a casa. Il che genera proteste. Se diciamo ai genitori che non devono portare la merenda le proteste sarebbero diffuse. Allora perché non concentrarsi negli incontri di educazione alimentare solo sulle colazioni? Non potremo mai obbligare».

PROPOSTA

Dunque visto che non sarà possibile fornire la colazione, si prova a educare i genitori. La proposta che arriva dal Comitato Mensa, pur con la sottolineatura fatta dal presidente circa la scarsa partecipazione dei genitori agli incontri, è quella di incontrare le famiglie per parlare di colazione, argomento che torna utile anche alla scuola media dove gli intervalli nella mattinata sono addirittura due. L'assessore Salvadori evidenzia che «allora diventa più utile fare educazione alimentare facendo incontri con genitori e usare il Comitato mensa per capire con le scuole quali sono i progetti educativi che loro sviluppano».

o **Incontri con i genitori a scuola:** Tra 12 e 19 aprile, uno per ciascun Comprensivo. Si faranno nelle scuole

Prossima riunione Comitato Mensa: **8 aprile** con argomento ad hoc sui progetti di educazione alimentare portati avanti da ciascuna scuola