

## **Riunione della Commissione mensa del 11/2/15**

### **1 -Approvazione verbale riunione precedente**

Viene approvato il verbale con la correzione di “bio” al posto di “no ogm” nella risposta al reclamo relativo alla scuola Vittorio Veneto.

Innanzitutto viene subito rilevato che si continua a registrare l'assenza delle due Dirigenze degli Istituti comprensivi, la cui presenza consentirebbe invece, di poter elaborare e condividere eventuali progetti sui temi della mensa.

### **2. Calendario visite al centro di cottura della Sambuca:**

Come promesso negli incontri precedenti sono state concordate le visite al centro di cottura per vedere i luoghi dove si cucinano i pasti e il “come si fa”. Alcuni membri della commissione mensa insieme all'assessore Susanna Salvadori si recheranno al centro cottura della Sambuca a Tavarnelle. Viene fissato per il giorno 26/3 alle 15. Il presidente manderà una email la settimana precedente per chiedere conferma e fissare il luogo per il ritrovo. È invitato tutto il Comitato Mensa.

### **3. Rivisitazione di alcuni accoppiamenti nei menù:**

Cristina Ghironi lamenta che la minestra per i Celiaci è insipida rispetto a quella normale. Si prende spunto per decidere che il formato della pasta da minestra sia uguale per tutti, i Celiacie gli altri.

### **4. Programma per colazione a scuola:**

Ad oggi c'è già un progetto sulla frutta, Frutta nelle Scuole del ministero delle Politiche agricole, che ha tuttavia un impatto differente rispetto a quello proposto. Ovvero la proposta del Comitato Mensa mira a sperimentare, a partire dalle prime classi della primaria del prossimo anno scolastico, la colazione fornita dai genitori e sostituirla con un frutto o un altro prodotto somministrato dalla Cir food Eudania.

L'idea che va avanti da mesi, nasce dal fatto che troppo spesso le merende della mattina portate da casa risultano inadeguate sotto il profilo nutrizionale e quantitativo (panini troppo grandi e troppo proteici, patatine, merendine ecc). Aspetti che hanno ripercussioni anche sul gradimento dei piatti della mensa da parte del bambino e sulla sua corretta alimentazione in generale. Infatti, a fronte di una merenda mattutina troppo grande e ricca il bambino non riesce a recuperare appetito nel breve tempo che intercorre tra la merenda e il pranzo. Ne consegue che alcuni bambini non mangiano a pranzo o mangiano molto poco ritornando affamati nelle prime ore del pomeriggio.

Per questo la commissione mensa, insieme all'assessore Salvadori, valuta un progetto sperimentale - ancora in fase di studio ed eventualmente rivolto alle future prime classi - che prevede di sostituire la merenda mattutina portata da casa con della frutta fresca, magari spostando la frutta, attualmente in coda al pranzo, a mezza mattinata, e/o utilizzando la frutta del progetto ministeriale cd: frutta a scuola.

Naturalmente il successo del progetto sarà legato alla capacità e volontà di collaborazione dei Dirigenti scolastici. Tuttavia, solo la condivisione e collaborazione attiva da parte dei Genitori (che dovranno impegnarsi a non fornire da casa la colazione di metà mattina) potrà garantire il buon esito del progetto stesso.

Inoltre ma non meno importante, la colazione di frutta offerta dalla Scuola verrebbe distribuita senza costi aggiuntivi per le famiglie e garantirebbe una colazione uguale a tutti i bambini superando le attuali criticità, che ha volte sono emerse, in ordine a bambini senza merenda.

### **5. Progetto per assaggi dei genitori nelle scuole**

Rimandato al prossimo incontro

### **6. Concorso per le scuole sui temi di Expo**

a. il bando per il progetto di attività all'educazione alimentare nelle scuole scade il 30/03.

b. L'Istituto Comprensivo 2 ha presentato già dei Progetti

L'assessore Susanna Salvadori parla della possibilità di costruire dei progetti sull'educazione alimentare come previsto dal **Bando della Regione Toscana legato all'EXPO, bando** a cui potrebbero partecipare le Scuole e non il Comune direttamente. Pertanto, l'assessore invita le Dirigenze e tutto il comitato mensa per la sensibilizzazione delle dirigenze stesse, ad attivarsi quanto prima e comunque entro il 30/3/15.

Dalla discussione sui temi dell'EXPO (nutrire il pianeta energia per la vita) è emerso che CIR food si occuperà della gestione della ristorazione all'interno delle aree di servizio dell'Esposizione Universale. La Cir food ha vinto la gara tra molti aspiranti portando a casa un importante risultato che potrebbe leggersi come attestazione di qualità anche per quanto ci riguarda essendo il gruppo a cui appartiene l'Eudania.

## 7. Varie:

- a. Depliant Informativo: si conferma di fare un depliant informativo a cura del presidente del Comitato in collaborazione con Cir Food e il Comitato stesso
- Viene infatti sollecitata una maggiore informazione sui prodotti utilizzati. Il comitato mensa, cercando di dare voce ad alcune sollecitazioni provenienti dai genitori, invita il Comune e l'Eudania a collaborare per diffondere un'informazione minima sui prodotti utilizzati per i pasti che vengono distribuiti nelle scuole in quanto ancora molte sono le preoccupazioni o la disinformazione. Cir Food Eudania ha accettato, di procedere alla realizzazione di pieghevoli sintetici che elenchino i prodotti utilizzati e la loro provenienza, Bio, filiera corta e altro.
- b. Cir Food avrebbe piacere di ricevere periodicamente i questionari degli assaggi del Comitato
- c. Si ricorda ai rappresentanti dei genitori che chi volesse diete speciali, è disponibile il modulo online (è stata chiesta una dieta ovo-latte-vegetariana).
- d. Per quanto riguarda le torte di compleanno c'è stata una lamentela su una torta accettata presso La Coccinella. Il Comune ha dato ampia risposta e disponibilità. Resta il dubbio se sarebbe più opportuno trascrivere in un Regolamento le regole che ad oggi sono seppur egregiamente, ma in sola forma verbale, gestite tramite rapporto insegnanti-genitori.