



CITTA' DI SANTARCANGELO DI ROMAGNA
Provincia di Rimini
Servizi Scolastici ed Educativi

VERBALE RIUNIONE DEL COMITATO MENSA

Anno scolastico 2023/2024

Il giorno nove del mese di aprile dell'anno 2024 alle ore 16.30 si riunisce il COMITATO MENSA, convocato con il seguente ORDINE DEL GIORNO:

- 1) ruolo e funzioni del Comitato mensa
- 3) criticità rilevate e proposte sul servizio di ristorazione scolastica
- 4) varie

Sono presenti le seguenti persone componenti il comitato mensa:

Circolo Didattico 1 Santarcangelo di R.

FIORINI SABRINA insegnante
UGOLINI PAOLA insegnante
ROSSI STEFANIA genitore
BERTOZZI ALAN genitore
CASALBONI MILVA personale ATA

Circolo Didattico 2 Santarcangelo di R.

GIANNESI PATRIZIA insegnante
BALZANI ELISA genitore

Ditta di Ristorazione CAMST

SILAGHI FLORINA responsabile
GIUNGI MONICA dietista

AUSL Romagna

GIORGETTI DANIELA dietista

Amministrazione Comunale

BONAVIA SANDRA referente amministrativo

Dopo le singole presentazioni, viene ricordata la composizione del Comitato mensa che, oltre alla presenza di 3 genitori, 2 insegnanti e 1 collaboratore scolastico per ogni Circolo Didattico, vede la partecipazione di rappresentanti della Ditta di ristorazione scolastica, dell'AUSL Romagna e dell'Amministrazione Comunale al fine di raccogliere i diversi punti di vista.

Il Comitato mensa ha una funzione di controllo sulla qualità del servizio ed una funzione propositiva finalizzata al miglioramento del servizio stesso in un'ottica di educazione alimentare. Tali funzioni si esplicano attraverso la partecipazione dei membri alle riunioni del Comitato e la possibilità di accedere ai locali della refezione per consumare il pasto.

L'accesso ai locali e la consumazione del pasto devono avvenire secondo i seguenti criteri:

- ogni membro del comitato mensa è autorizzato ad accedere ai locali di refezione con diritto di assaggio gratuito;
- i membri del comitato che accedono ai locali di refezione devono attenersi alle norme sanitarie in vigore ed evitare comportamenti che possano influire sull'andamento del servizio;
- non è consentito l'accesso nel momento dello sporzionamento;
- l'accesso è consentito a non più di due membri per volta e per un numero massimo di due volte all'anno;
- la consumazione del pasto è regolata dall'Ufficio Scuola comunale a cui dovrà arrivare tempestiva comunicazione per consentire la prenotazione dei pasti supplementari;
- il controllo è finalizzato ad accertare l'adeguatezza dei tempi di distribuzione dei pasti, il rispetto delle norme igieniche da parte del personale e all'interno dei locali, la quantità e qualità del pasto nel rispetto del menù stilato e della tabella dietetica.

Il controllo e l'ispezione dei locali delle cucine centralizzate è di competenza dell'AUSL, non è consentito l'accesso ai membri del Comitato.

Il monitoraggio della qualità del servizio avviene attraverso la compilazione della **scheda di valutazione del menù** del giorno che dall'anno scolastico in corso è passato totalmente al più agile e sostenibile formato digitale.

Per la valutazione del menù del giorno sono stati predisposti due moduli digitali inviati alle Direzioni Didattiche: uno rivolto agli insegnanti/educatori che consumano regolarmente il pasto insieme agli alunni, l'altro rivolto ai membri del comitato mensa che si vogliono avvalere dell'assaggio gratuito.

Si sottolinea l'importanza di riferire tempestivamente al personale addetto allo sporzionamento le eventuali criticità riscontrate al fine di intervenire immediatamente in un'ottica di collaborazione generale e prospettiva di miglioramento.

REPORT MONITORAGGIO QUALITÀ – ottobre 2023 - marzo 2024.

Il report dei dati relativi al monitoraggio registra, rispetto alle voci *aspetto – temperatura – gusto – quantità – accettazione* livelli mediamente alti di gradimento fino ad arrivare al 100% di risposte positive in termini di *igiene e pulizia dei locali, pulizia e abbigliamento del personale, gentilezza e cortesia del personale.*
(vedi allegato)

ANNULLAMENTO DEL PASTO

Si ricorda che il sistema di prenotazione dei pasti considera i bambini iscritti sempre presenti, a meno che non venga effettuata la disdetta del pasto da parte dei genitori secondo le modalità comunicate tramite mail all'inizio dell'anno scolastico. In caso di dimissioni del bambino da scuola o in casi di emergenza, il pasto può essere disdetto dalle ore 9 fino **tassativamente le ore 10**, al numero 0547/58978 a cui risponderà CAMST (gestore del servizio di ristorazione scolastica per conto del Comune) e ai numeri 0541/356240 – 0541/ 356272 a cui risponderà l'Ufficio Scuola.

- Si ribadisce l'utilità della collaborazione richiesta al personale scolastico (in particolare ad inizio anno scolastico) per la conferma della data di "**primo pasto**" per i nuovi inserimenti alla scuola dell'infanzia e, in corso d'anno, per il controllo della corrispondenza tra il foglio consegna pasti e gli effettivi presenti in sezione/classe.

Si procede al dibattito relativamente alle osservazioni del personale scolastico e delle famiglie che i componenti il comitato rappresentano:

- Sul tema delle **quantità** e dei **bis** viene sottolineato che a volte si ha l'impressione che rispetto ad alcune pietanze (es. mozzarelle o alcuni formati di pasta) le quantità commisurate ai volumi possano risultare un po' scarse. A tal proposito si ricorda che le grammature vengono definite dall'AUSL sulla base delle linee guida nazionali e regionali e si anticipa che le indicazioni riportate nelle nuove linee guida indicano una tendenza alla definizione di menù scolastici con una diminuzione della percentuale proteica (sui secondi piatti). Si ribadisce la necessità di attenersi alle **grammature** indicate dall'AUSL

<https://www.comune.santarcangelo.rn.it/servizi/scuola/nidi-materne-ed-elementari-menu-mensa>

-Viene segnalata l'impressione di una certa **ripetitività del menù**. Al contempo, tuttavia, viene riconosciuta la diffusa preferenza da parte dei bambini di pasti classici e di preparazioni semplici.

La ditta CAMST ricorda che il menù, legato alla tradizione, quest'anno si articola su otto settimane (lo scorso anno era su sei) con quaranta combinazioni e le eventuali variazioni devono risultare congruenti con la varietà e l'equilibrio dei nutrienti imposti dalle tabelle nutrizionali AUSL, da cui il menù viene avallato ogni anno.

-Vengono segnalate la poca varietà nella frutta offerta ed alcune criticità sul grado di maturazione che talvolta risulta troppo avanzato. CAMST ricorda che i **prodotti utilizzati** seguono le indicazioni stringenti legate all'appalto INTERCENTER e nello specifico che la frutta fornita è esclusivamente di stagione (e quindi necessariamente un po'ripetitiva).

La stagionalità dei prodotti viene rispettata ma, per quanto riguarda la frutta e la verdura, alcune varietà sono disponibili ad anno scolastico quasi concluso e, di conseguenza, sono poco presenti nel menù.

La tabella degli **ingredienti** utilizzati e il **menù** sono consultabili su:

www.comune.santarcangelo.rn.it/servizi/scuola/nidi-materne-ed-elementari-menu-mensa

- Oltre a problemi occasionali relativi a temperatura, sapidità, troppa o poca salatura del piatto, viene riferito come sia poco gradito il pesce soprattutto in alcuni formati, quali sarde e sardoncini. A tal fine, concordando sulla qualità e sulla bontà dell'alimento in questione, si conviene che una presentazione diversa potrebbe favorirne maggiormente il consumo.

-Vengono evidenziate in alcuni bambini difficoltà di approccio ad alcuni alimenti e segnalate alcune situazioni di atteggiamento di "rifiuto" del cibo. Si concorda sulla necessità di lavorare in termini di educazione alimentare sia a casa che a scuola. In quest'ultimo caso si sottolinea come il momento della refezione scolastica faccia parte a tutti gli effetti del "tempo scuola" e come tale di un contesto educativo.

- Ai fini di favorire un maggiore consumo dei secondi piatti e dei contorni, si conferma l'efficacia dell'inversione della seconda pietanza con la prima (es. scuola dell'infanzia Flora).

Anche fornire il vassoio completo di tutto il pasto (es. scuola primaria F.lli Cervi), trova gradimento nei bambini e può portare alla consapevolezza della quantità di cibo prevista per un pasto completo.

La sperimentazione di **inversione fra il primo e il secondo piatto** è sempre possibile qualora l'intero plesso vi aderisca.

- Non è previsto il **pasto portato da casa** a meno che non sia una decisione assunta a livello di scuola con l'avvallo della Direzione Didattica.

In termini di educazione alimentare e sostenibilità ambientale, la Ditta Camst illustra le iniziative a cui ha aderito e quelle in programma, divulgate tramite le Direzioni Didattiche:

“Green food week”, settimana dal 5 al 9 febbraio di sensibilizzazione al consumo consapevole del cibo “amico” del pianeta e quindi a basso impatto ambientale come verdura, legumi e frutta ottenuta da agricoltura biologica o lotta integrata, pesce da pesca sostenibile e carni bianche. In generale il menù, nel rispetto del capitolato, presenta comunque caratteristiche di sostenibilità ambientale. Sul sito www.foondinsider.it è possibile trovare materiale di approfondimento;

“Il giusto gusto del grano” settimana dal 18 al 22 marzo promossa dalla cooperativa Libera Terra in memoria delle vittime innocenti di tutte le mafie in cui è stato servito un menù con pasta di semola ottenuta dal grano coltivato sui terreni confiscati alla mafia;

“No glutine” settimana di sensibilizzazione sulle intolleranze con menù senza glutine per tutti, previsto per il 16 maggio.

- Si precisa l'utilità della massima diffusione del presente verbale.

Sandra Bonavia

Ufficio Scuola e Servizi Educativi