



## VERBALE COORDINAMENTO COMMISSIONI MENSA

DEL 24/01/2024

Nella giornata di mercoledì 24 gennaio 2024 alle ore 17.30, in sala Pace, si riunisce il Coordinamento della Commissione mensa, nella seguente composizione:

### Presenti:

NOMINATIVI		PRESENTE	ASSENTE
Pase Sara (genitore)	Lodi I	X dalle 17.47	
Luisella Liveli (insegnante)	Lodi I	delega	
Perta Marta (genitore)	Lodi II	X	
Zanaboni Silvia (insegnante)	Lodi II	X	
Conca Claudia (genitore)	Lodi III	X	
Grazioli Ida Maria (insegnante)	Lodi III	X	
Zanoni Elena (genitore)	Lodi IV	X	
Tansini Silvana (insegnante)	Lodi IV	X	
Cordoni Massimiliano (genitore)	Lodi V	X	
Merella Sandrina (insegnante)	Lodi V	X	
Crippa Paola	Ditta ristorazione Pellegrini	X	
Tortelli Michele	Ditta ristorazione Pellegrini	X	
Tagliaferri Laura (Assessore)	Comune di Lodi	X dalle 17.39	
Guidi Valentina (Funzionario)	Comune di Lodi	X	
Seminara Alda (Funzionario)	Comune di Lodi	X	

### Ordine del giorno:

- approvazione precedente verbale
- avvio nuova modalità prenotazione pasto da febbraio 2024
- presentazione nuova customer
- aggiornamento progetto "Lotta contro gli sprechi"
- aggiornamento superamento corsi di formazione
- condivisione strategie per presentazione Commissione mensa
- varie ed eventuali.

La sig. Francesca Esposito viene delegata dalla sig. Liveli

### 1. Approvazione Verbale Precedente

I presenti, avendo ricevuto tutti copia del verbale della precedente seduta del 25 ottobre 2023, sollevando la segretaria Guidi dalla lettura, lo approvano all'unanimità;

### 2. Avvio nuova modalità prenotazione pasto da febbraio 2024

Guidi precisa che la nuova procedura non inizierà a febbraio ma in data da definire e che verrà comunicata appena possibile; si chiede la collaborazione dei membri delle Commissioni per diffondere ed eventualmente chiarire i dubbi che i genitori potrebbero avere. Tutti i genitori riceveranno via mail un manualetto, che illustrerà il sistema ed il suo funzionamento; riceveranno inoltre il codice identificativo associato ad ogni bambino.

Crippa illustra il nuovo sistema.

Verrà inviato ai membri del coordinamento il manualetto per cominciare a prenderne visione prima dell'invio massivo a tutti i genitori.

Crippa rileva l'aumento delle richieste di pasta bianca soprattutto nelle scuole primarie, in quanto in alcune scuole viene data la facoltà ai bambini di scegliere se prenotare la pasta bianca. Si ricorda che la dieta leggera o la pasta bianca deve essere espressamente richiesta sul diario da parte del genitore. Si precisa:

dieta leggera: variazione dell'intero menù; (da richiedersi in caso di malessere del bambino e per un massimo di 3 giorni consecutivi; per un periodo maggiore serve certificato medico)

pasta bianca: sostituzione solo del primo piatto (massimo 4 volte al mese)

In caso di gita:

- se la classe chiede il cestino, funzionerà con la medesima nuova modalità;
- se la classe non chiede il cestino, l'intera classe viene automaticamente registrata come assente e quindi il genitore non dovrà registrare l'assenza.

Zanoni chiede un formato più piccolo di pasta. Crippa acconsente.

Apprezzata la lasagna al ragù vegetale.

### 3. Presentazione nuova customer

La ditta Pellegrini è tenuta a svolgere annualmente una customer e Crippa presenta la nuova tipologia di rilevazione online da poter svolgere in classe. Si stanno ultimando gli sviluppi ma a breve verrà fornito il link.

### 4. Aggiornamento progetto "Lotta contro gli sprechi"

Tagliaferri ricorda i due progetti presentati nella precedente riunione:

- 1) l'uno viene definito progetto "self service" per non confondere il concetto della "mezza porzione". E' riservato alle classi IV e V Cabrini e V Arcobaleno.

Tagliaferri legge testo della mail che si intende inviare alle famiglie e che si riporta di seguito:

*Gentilissime Famiglie,*

*con la presente, l'Amministrazione comunale intende rendervi partecipi di un'iniziativa che verrà promossa a partire dal mese di ... per favorire la responsabilizzazione e lo sviluppo dell'autonomia dei bambini rispetto al momento del pasto a scuola, sensibilizzandoli al contempo sullo spreco alimentare che quotidianamente si verifica nelle nostre mense.*

*Il progetto consiste nello svolgimento del servizio di refezione in modalità "simil-self service": ciascuna classe coinvolta, guidata dall'insegnante, invece di essere servita a tavola, si alzerà e farà la fila al carrello di distribuzione.*

*Davanti alla signora impiegata nella porzionatura e con la guida e il supporto educativo delle insegnanti, ciascun bambino potrà scegliere la quantità desiderata del piatto previsto.*

*Nessun bambino potrà rifiutare di ricevere almeno metà della porzione, in quanto il principio educativo dello stimolo all'assaggio di qualsiasi pietanza rimane obiettivo prioritario del servizio mensa.*

*Terminato il consumo di quanto hanno nel piatto, tutti i bambini avranno accesso al carrello per poter ricevere il bis, se lo desiderano.*

*Con questo metodo, si promuove l'autonomia dei bambini nel gestire il servizio a tavola, li si stimola a riflettere sull'impatto che le loro scelte possono generare nella gestione del cibo, ma si genera anche un impatto concreto sul recupero delle eccedenze.*

*La ditta Pellegrini collabora infatti da tempo con enti caritatevoli del territorio per donare le eccedenze alimentari prodotte dal servizio mensa delle scuole del Comune di Lodi, donando pane e frutta avanzati. Anche l'avanzo del cibo in teglia alla fine del servizio potrebbe teoricamente essere donato, ma il grosso degli sprechi nelle mense riguarda cibo già nei piatti, evidentemente non riutilizzabile.*

*Sensibilizzando i bambini a chiedere solo ciò che intendono effettivamente mangiare, si lascia in teglia il cibo che andrebbe comunque sprecato e se ne rende possibile la donazione ad enti caritatevoli del territorio.*

*Si precisa che in questa iniziativa verranno coinvolte solo le scuole primarie Cabrini ed Arcobaleno, in quanto siti dei due centri cottura di Lodi, dotati di abbattitore di temperatura, strumento indispensabile per permettere il recupero delle eccedenze alimentari in teglia: non può infatti essere riutilizzato e portato fuori dalla mensa cibo caldo che non ha subito questo processo di abbattimento.*

*Per la medesima ragione non è possibile portare a casa i propri avanzi (la cosiddetta "doggy bag"), mentre lo si può fare, se lo si desidera, per frutta e pane distribuiti e avanzati.*

*All'interno dei due plessi sopra citati, si coinvolgeranno solo i bambini più grandi (quarte e quinte della scuola Cabrini e quinte dell'Arcobaleno), in quanto la responsabilizzazione rispetto al cibo nel proprio piatto - pur guidata e mediata dalla presenza e dalla competenza delle insegnanti - richiede un certo grado di maturità: dopo il primo mese dall'avvio del servizio, verrà proposto agli alunni coinvolti, ai loro insegnanti e alle loro famiglie un questionario di gradimento, per valutare la serenità dei bambini rispetto al modello "self service" e il buon funzionamento di questo progetto.*

*Sperando che tali comunicazioni vi risultino gradite, cogliamo l'occasione per ricordarvi che, per restare aggiornati sugli aspetti del servizio mensa delle scuole di Lodi, in ciascun Istituto Comprensivo sono presenti dei genitori membri di Commissione Mensa che possono rispondere a qualsiasi vostro dubbio connesso al servizio.*

*Questi genitori sono impegnati in un dialogo costante con la Ditta Pellegrini e l'Amministrazione Comunale per valutare periodicamente modifiche e adattamenti del menu, in modo da proporre piatti che incontrino il più possibile il gusto dei bambini, nel rispetto delle tabelle nutrizionali previste da ATS.*

*Si ringrazia per l'attenzione.*

La Commissione apprezza ed approva il testo.

Il progetto verrà avviato dopo carnevale e sarà monitorato per un mese.

Si valuterà per estenderlo anche alle altre classi.

2) per il nuovo gioco degli sprechi, si segnala che al momento non è arrivato alcun modulo di adesione. Si è trattato di un problema di comunicazione.

Verrà inviato nuovamente il modulo domani, direttamente al coordinamento commissioni.

Il gioco inizialmente verrà svolto una volta e compatibilmente con il numero di adesioni, verrà valutata la possibilità di ripeterlo una volta al mese, per le scuole che desiderano riproporre l'esperienza.

Inizierà dopo carnevale.

La pesata si riferirà al primo al secondo piatto e al contorno. La ditta provvederà alla fornitura di quanto necessario ed alle procedure di pesatura.

## **5. Aggiornamento superamento corsi di formazione**

Guidi dà lettura delle composizioni attuali delle Commissioni mensa e del superamento corsi dei singoli membri.

## **6. Condivisione strategie per presentazione Commissione mensa**

Guidi ribadisce l'importanza di far conoscere l'esistenza ed il lavoro delle Commissioni mensa e invita tutti i partecipanti ad adoperarsi in tal senso.

Viene ricordato il progetto svolto al Barzagli, in base al quale le classi sono state invitate a portare, per la merenda mattutina, solo frutta. Per l'intera settimana è aumentato il consumo del pasto in mensa.

## **7. Varie ed eventuali**

Zanoni: totani non assaggiati in quanto i bambini erano sazi dei ravioli forniti come primo piatto.

Proposta: proporre prima il secondo piatto e poi il secondo.

Esposito conferma.

Crippa propone di sperimentarlo su tutte le scuole per un giorno.

Esposito propone di farlo sull'intera settimana, ma la Commissione è perplessa.

Crippa lo presenterà il venerdì della prima settimana di menù.

Perta: propone le crocchette di pesce anziché i totani, e segnala che la pasta è stata servita troppo cotta e fredda il giorno di servizio di pasta al pesto.

Crippa ricorda che il pesto viene veicolato a temperature inferiori ai 10 gradi, mentre la pasta a temperature superiori ai 60 gradi. Quando si condisce la pasta con questo tipo di sugo, è naturale che la percezione sia più fredda rispetto ad un sugo caldo.

Il pane non era buono in quella giornata. Purtroppo, il pane è influenzato dalle condizioni meteorologiche esterne.

Il giorno dello sciopero: al Pascoli sono stati serviti 2 panini col formaggio e mancava quello con il prosciutto a quattro bambini.

Crippa non lo sapeva; se avesse saputo li avrebbe forniti subito; erano a disposizione.

Al posto della focaccia integrale alla bambina celiaca è stata fornita una pizza aperta molto gradita; tuttavia, il genitore ha segnalato la sua perplessità sul fatto che la bambina non avesse una focaccia senza glutine con prosciutto e formaggio ma una pizza Margherita senza glutine.

Tansini: gradita la polenta con il bruscitt ma non piacciono i piselli.

Crippa: questa combinazione è finalizzata a ridurre il quantitativo di carne presente nel menù, in ottemperanza alle linee guida Ats.

Manca il microonde

Conca: relativamente alle diete speciali, il giorno di menù con crema lenticchie e verdure e piatto Asiago ½ porz, per le diete senza latte è possibile sostituire le lenticchie con un pesce?

Crippa: non si può fare perché questi secondi sono abbinati a due primi piatti contenenti proteine al loro interno (pasta al ragù di pesce e crema di legumi e verdure).

Chiede se possibile passare da mezza porzione a porzione intera di mozzarella e di polpettine al sugo nella quarta settimana di menù.

E' possibile aggiungere il ragù di pesce e la besciamella nelle diete senza glutine?

Crippa: valuterà il tutto.

Grazioli: possibile avere il bis per le diete etico religiose?

Crippa si impegna a valutare la richiesta

Si stabilisce che i prossimi incontri verranno svolti in presenza, permettendo la possibilità di collegamenti on line, nella giornata di mercoledì alle ore 17.30.

Non essendoci altro di cui discutere, la riunione si conclude alle ore 19.16

Segretario verbalizzante  
Valentina Guidi