



COMMISSIONE REFEZIONE SCOLASTICA	OGGETTO DELL'INCONTRO: PRESENTAZIONE DEL NUOVO CONTRATTO
DATA: 29 novembre 2023 – ore 16:45	LUOGO: Comune di Motta Visconti

Presenti	<ul style="list-style-type: none">• Possi Maria Luisa, Assessore Delegato in qualità di Presidente;• Donà Maddalena, Responsabile del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti;• Boscarato Federica, De Meo Nicola, rappresentanti della ditta Sodexo (sono presenti altresì il cuoco e l'aiuto cuoco);• Bonomi Silvia, rappresentante degli Insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia;• Frapollì Stefano, rappresentante degli Insegnanti della Scuola Primaria;• Forestiero Marzia, rappresentanti dei genitori della Scuola Primaria;• Reale Letizia, istruttore servizi amministrativi del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Assenti giustificati	<ul style="list-style-type: none">• Scotti Daniela, rappresentante dei Professori della Scuola Secondaria di Primo grado;• Celario Clara, rappresentanti dei genitori della Scuola Primaria
Assenti non giustificati	<ul style="list-style-type: none">• Garau Francesca, rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria di Primo grado

Verbalizza la Dott.ssa Letizia Reale, Istruttore servizi amministrativi del settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi.

La Commissione Refezione scolastica si riunisce in presenza presso la Sala Consiliare del Comune di Motta Visconti mercoledì 29/11/2023 alle ore 16:30; la dott.ssa Donà avvia la riunione alle ore 16:45 con l'illustrazione dell'Ordine del Giorno:

- 1) Composizione e compiti commissione;
- 2) Presentazione del nuovo contratto di servizio;
- 3) Verifica andamento del servizio;
- 4) Varie ed eventuali.

La Responsabile del Settore Affari Sociali presenta la composizione della commissione dando atto che non sono pervenute candidature da parte dei genitori della Scuola dell'infanzia in sostituzione del rappresentante nominato con determinazione n. 385 del 03/11/2021 che ha perso la rappresentanza in quanto il figlio ha terminato il corrispondente grado di studi.

Vengono illustrati i principali articoli del Regolamento della Commissione Refezione scolastica in merito alla composizione, ai compiti e alla durata.

La Responsabile di Settore procede con l'illustrazione sintetica dei principi normativi a cui il nuovo contratto di appalto e il servizio si ispirano, ossia i CAM (criteri ambientali minimi) dettati con il Decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare e la normativa regionale (linee guida di ATS - «Mangiar sano a scuola» Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica).

Il nuovo contratto ha preso avvio il 1° settembre 2023.

La principale finalità del servizio è garantire qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di complessiva gradevolezza sensoriale. Gli obiettivi, invece, hanno ad oggetto la sostenibilità ambientale, la riduzione degli sprechi alimentare e dei rifiuti, in linea con quanto previsto dai CAM. Si fa presente che, come prima iniziativa realizzata, è stata proprio la distribuzione agli alunni della scuola primaria della c.d. "family bag" al fine di consentire ai bambini di portare a casa la frutta/lo yogurt non consumati a scuola.

Passando alla descrizione della struttura del menù giornaliero la composizione è descritta dalle linee guida ATS e consiste in un primo, un secondo e contorno (crudo o cotto) oppure nella presenza di un piatto unico più il contorno (crudo o cotto). Sempre presente la frutta fresca di stagione o yogurt o dolce, condimenti e formaggio grattugiato.

La presentazione passa così alla costruzione del nuovo schema dietetico. La responsabile di Settore precisa che il menù si è basato sulle indicazioni di ATS. Il documento di ATS «Mangiar sano a scuola» rappresenta i principali alimenti e le relative frequenze di consumo nei menù scolastici. A titolo esemplificativo la frutta e la verdura dovrebbero essere consumati tutti i giorni, in aumento il consumo di legumi e di pesce almeno una volta alla settimana; viene richiesta una notevole riduzione di consumo settimanale di uova e di carne.

Terminata l'illustrazione della presentazione, si procede con gli interventi da parte dei membri della commissione.

La prima a prendere la parola è la rappresentante dei genitori della scuola primaria. La sig.ra Forestiero, anche a seguito di sopralluoghi, constata la qualità del pasto proposti agli alunni e la maggiore appetibilità dei contorni di verdure. Fa presente che le pietanze mantengono una temperatura adeguata anche agli ultimi pasti serviti.

Come constatato già durante la scorsa commissione mensa, ribadisce che i bambini, disponendo del piatto tris, a volte iniziano il pranzo assaggiando le pietanze fredde, lasciando indietro i primi caldi, che nel frattempo si raffreddano. Si dovrebbe pertanto porre attenzione a questo aspetto invitando i bambini a cominciare dalla pietanza calda. Inoltre, molti bambini non assaggiano. In generale risulta necessario un lavoro di educazione alimentare, un'azione condivisa tra famiglia e scuola.

A tal proposito Sodexo ha messo a disposizione dei genitori un nuovo strumento "SoHappy", una web app che consente ai genitori di consultare il menù giornaliero. L'app offre ai genitori anche una proposta di cena in termini complementari rispetto a quanto consumato a scuola. Vi è anche una sezione dedicata a svariati consigli alimentari.

La web app non contiene le foto dei piatti.

Viene constatata la scarsa quantità delle pietanze per i bambini delle classi quinte. Tale osservazione viene riportata anche dall'insegnante della scuola primaria. Su questo punto i rappresentanti di Sodexo spiegano che le grammature sono dettate dal documento di ATS; la Responsabile di Settore chiede a Sodexo di adeguare le grammature per gli alunni delle classi quinte a quelle previste per la scuola secondaria di primo grado. La responsabile del gestore del servizio conviene su tale proposta.

L'ins. Bonomi conferma la qualità del cibo. All'infanzia la principale criticità riguarda lo spreco dei tortini di legumi. Anche la frittata di verdure non è molto apprezzata dai bambini.

Constato che ogni nuova proposta alimentare impiega del tempo per essere accettata dai bambini, soprattutto dai più piccoli, occorre insistere nell'offerta dei legumi ma si ipotizza di cambiare forma nella presentazione. Un altro tentativo che viene proposto per incentivare l'assaggio è quello di anticipare il secondo rispetto al primo.

Viene dichiarato che per le diete speciali non è mai previsto il bis. Qualora, per inconvenienti/emergenze, il bambino con una dieta speciale dovesse restare senza pietanza (ad esempio il piatto cade a terra o si riempie di acqua) è sempre possibile contattare il personale della cucina per cercare una soluzione. A tutti i bambini deve essere garantita la consumazione del pasto.

La Responsabile di Settore interviene precisando che il bis non dovrebbe essere previsto neppure per le diete normali, essendo il pasto costruito in modo bilanciato.

L'insegnante della scuola dell'infanzia chiede di aumentare le porzioni di frutta.

I rappresentanti di Sodexo confermano la fattibilità di tale proposta.

L'insegnante Frapoli ribadisce la necessità di un'azione a 360 gradi di educazione alimentare in grado di coinvolgere gli insegnanti e le famiglie.

Per rendere più appetibili le pietanze spesso avanzate dai bambini propone di giocare sull'aspetto visivo del piatto, ossia cambiare forme e colori.

La prof.ssa Scotti della scuola secondaria ha inviato alla Responsabile di settore alcune segnalazioni che vengono lette alla commissione. Le principali criticità riguardano l'introduzione della scelta del doppio menù e della difficoltà di sorveglianza.

I rappresentati di Sodexo rilevano una diminuzione di alimenti avanzati nel piatto quale principale conseguenza di tale scelta, che di fatto responsabilizza lo studente.

Terminati gli interventi, la Responsabile del Settore chiude l'incontro della Commissione Refezione scolastica alle ore 17:40.