



# Comune di Gradara

Provincia di Pesaro e Urbino



## COMITATO MENSA - VERBALE DEL 25/09/2013

COMPONENTI COMITATO MENSA:	P	A
PAOLA GIULIANI – VICE DIRIGENTE SCOLASTICO	X	
CASABIANCA MARIA – DOCENTE		X
MICHELANGELI SIMONA – DOCENTE		X
BACCHIANI CLAUDIA – GENITORE		X
SALVATORI ELENA – GENITORE		X
ANTONELLI ROBERTA – GENITORE		X
GRANDONICO DANIELA – GENITORE	X	
CASSANI MARZIA – DIETISTA	X	
RAPPRESENTANTE DITTA GEMOS – DIETISTA	X	

### ORDINE DEL GIORNO

1	REVISIONE MENÙ SCOLASTICO
2	PRESENTAZIONE PROGETTO EDUCATIVO: MANGI BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE
3	LINEE GUIDA DIETE SPECIALI
4	VARIE

1	REVISIONE MENÙ SCOLASTICO
Sono state apportate al menù scolastico in vigore alcune modifiche da sottoporre all'Asur per l'approvazione.	

2	PRESENTAZIONE PROGETTO EDUCATIVO: MANGIA BENE: CRESCI SANO COME UN PESCE
<p>Viene presentato alla scuola, alla ditta che gestisce il servizio di ristorazione e ai genitori, il progetto approvato e finanziato dalla Regione Marche: <i>Mangia bene, cresci sano come un pesce.</i></p> <p>Il progetto prevede nel dettaglio due azioni:</p> <p><b>la componente tecnico-sperimentale</b> che consiste nella somministrazione, attraverso il servizio di mensa scolastica, del <i>prodotto ittico fresco con particolare impiego di pesce azzurro, pesce povero, specie massive</i>, pescate nel nostro mare.. Azione che comprende l'elaborazione del processo di trattamento del prodotto, dal reperimento sino alla somministrazione, attraverso delineazione di una buona pratica, comprensiva della predisposizione di ricette appetibili all'utente;</p> <p><b>la componente educativa</b> che consiste nel preparare ed accompagnare gli alunni al consumo del <i>prodotto ittico</i>, al fine di contribuire all'introduzione del consumo di pesce nelle abitudini</p>	

alimentari del bambino, trasmettere i principi di un sano stile di vita e di un corretto rapporto con il cibo. Tale azione sarà focalizzata sui seguenti aspetti:

- individuazione della specifica popolazione di riferimento (nel nostro caso gli alunni della scuola primaria e dell'infanzia);
- sviluppare attività formative basate su attività ludiche e creative, laboratori pratici, forme artistiche (specificate nel progetto);
- rilevamento del gradimento nel corso dell'intero periodo di svolgimento progettuale.

Il progetto è stato illustrato ai soggetti coinvolti ciascuno per le proprie competenze individuando gli adempimenti da attuare in tempi brevi:

- la scuola deve individuare le classi e i docenti coinvolti nel progetto educativo;
- viene stabilita una scaletta di incontri tra tutti i soggetti coinvolti: presentazione del progetto, formazione dei docenti, attività in classe, verifiche. Il primo incontro viene fissato per il giorno 9 ottobre 2013 alle ore 10.30.
- la ditta Gemos, che gestisce il servizio di ristorazione, deve individuare i fornitori di pesce fresco e mettere in atto le modalità di acquisto e fornitura;
- le cuoche e la dietista della Gemos devono elaborare le nuove ricette relative all'uso di pesce fresco.

## **5 LINEE GUIDA DIETE SPECIALI**

E' stata esaminata la bozza delle linee guida delle diete speciali, in corso di predisposizione da parte della Dott.ssa Carmen Pacini del Comune.

Si ribadisce l'opportunità di individuare procedure condivise (comune, scuola, famiglia, ditta appaltatrice) per quanto riguarda le diete speciali e per questo si ritiene opportuno costituire un tavolo di lavoro tra i soggetti coinvolti al fine di valutare la rispondenza delle procedure individuate e della modulistica predisposta.

Le linee guida prevedono altresì la stesura del menù alternativo per qualsiasi tipo di intolleranza o non somministrazione di alimenti per motivi etico-religiosi (cioè menù vegetariano, vegano, senza latte, senza uova, senza pesce, ecc).

In attesa dell'approvazione definitiva delle linee guida da parte dell'Amministrazione Comunale si prosegue secondo la procedura in vigore attualmente.

## **6 VARIE**

Si ricorda che vengono attivati per l'a.s. 2013/2014 anche i seguenti progetti:

**Frutta nelle scuole** – progetto europeo introdotto dal regolamento (CE) n.1234 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e dal regolamento (CE) n. 288 della Commissione del 7 aprile 2009 è finalizzato ad aumentare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata, nella fase in cui si formano le loro abitudini alimentari;

**Il Mercoledì della frutta** – progetto regionale promosso dall'ASUR che prevede il consumo di frutta durante lo spuntino della mattina da parte di tutti gli alunni della scuola primaria, nel giorno di mercoledì, e della scuola dell'infanzia, tutti i giorni.

### **MENU' ALTERNATIVI**

La Commissione mensa ha ospitato le mamme che hanno richiesto la somministrazione di un menù alternativo (in particolare vegano).

Il Comune si impegna fin d'ora alla predisposizione di quanto necessario per la richiesta e preparazione di menù alternativi sia quelli già attivati come la dieta senza carne di maiale (islamici) senza carne (vegetariani) e per nuovi menù come la dieta senza alimenti di origine animale (vegani).

Il Segretario  
Il Responsabile del Settore Servizi al Cittadino  
Dott.ssa Carmen Pacini