



Comune di Gradara

Provincia di Pesaro e Urbino



COMITATO MENSA - VERBALE DEL 08/01/2013

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		X
ALTRI SOGGETTI INTERVENUTI		
DOTT.SSA ELSA RAVAGLIA – ASUR DI PESARO	X	
DOTT.SSA MARIA LUISA LISI – ASUR DI PESARO	X	

ORDINE DEL GIORNO

1	Proposta di modifica del menù
2	Altro: varie

VERBALE

1	Altro: progetto di sorveglianza sull'appropriatezza nutrizionale in ambito di ristorazione scolastica anno 2012
	<p>La dott.ssa Ravaglia mostra ed illustra i risultati dell'indagine in oggetto effettuata su un campione di scuole dei 9 comuni dell'ambito.</p> <p>Per quanto riguarda il sopralluogo presso il servizio di ristorazione scolastica della scuola di Gradara effettuato sugli alunni della scuola primaria, è emerso che:</p> <ul style="list-style-type: none">• il menù del giorno era conforme alla tabella esposta;• sia il primo che il secondo piatto sono stati totalmente accettati (77,8% crema di legumi con pasta e crostini e 83,36% lombatina di maiale al tegame);• il contorno è stato totalmente rifiutato (16,8% finocchi gratinati al forno)• anche la frutta è stata parzialmente accettata (69,8% mela). <p>La motivazione del rifiuto di ogni piatto dipende dalla non gradibilità per gusto personale.</p> <p>Il clima del momento del pasto è risultato essere rumoroso ma composto.</p>

2	Proposta di modifica del menù
<p>Il menù proposto dall'Asur tiene conto della rotazione su 5 settimane anziché 4, dell'introduzione di maggior consumo di frutta, verdura e legumi, piatti unici con più contorni, secondo le indicazioni contenute nel documento "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica".</p> <p>La ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di promozione della salute del bambino, che coinvolge anche docenti e genitori.</p> <p>A scuola una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. Il menù deve essere elaborato secondo i principi di un'alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.</p> <p>La nostra scuola intende inoltre aderire al progetto regionale "<i>Il mercoledì della frutta</i>" promosso dalla Regione Marche e finalizzato ad incentivare il consumo di frutta nello spuntino di metà mattina.</p> <p>Attenzione particolare viene posta sulla prima colazione fornita ai bambini della scuola dell'infanzia. Occorre fare una riflessione sia sulle buone abitudini familiari, che sulla tipologia di "spuntino" da proporre, tempi e modalità di somministrazione.</p> <p>Il giorno 30 gennaio alle ore 18.00 presso la scuola primaria si terrà un incontro pubblico sul tema della prima colazione, in cui sarà altresì presentato il nuovo menù scolastico.</p> <p>Si stabilisce il termine del 15 gennaio per far pervenire all'ASUR le osservazioni, sulla proposta di menù, pervenute da: genitori, cuoche, scuola e ditta Gemos.</p>	

3	Altro: varie
<p>PROSSIMA CONVOCAZIONE DEL COMITATO: MARTEDI' 15 GENNAIO 2013 ALLE ORE 9.15 PRESSO LA SEDE MUNICIPALE</p>	

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