|  |
| --- |
| **Verbale del COMITATO MENSA** |
| **Data**  | **23 gennaio 2023** | **Sede** | Sala del Consiglio ComunaleVia delle Mura, 4 – 61012 Gradara (PU) |
| **Inizio ore** | 16:30 | **Termine ore** | 19:00 |
| **Presenti** |
| **Nome Cognome** | **Ruolo/Organizzazione** |
| BULZINETTI ANGELA | Assessora alle Politiche Educative e Sociali – Scuola del Comune di Gradara |
| PACINI CARMEN | Responsabile Servizi al Cittadino del Comune di Gradara |
| PAOLILLO SIMONA | Dirigente Scolastica – Istituto Scolastico Comprensivo “G. Lanfranco” Gabicce-Gradara |
| D’ANGELI NICOLETTA | Insegnante scuola primaria “Gino Strada” Gradara |
| RICCI ROSSELLA | Insegnante scuola dell’infanzia “I Coridandoli” Gradara |
| PIERPAOLI SILVIA | Coordinatrice asilo nido “La Tana dei Cuccioli” Fanano |
| MAZZONI IVANA | Rappresentante genitori scuola primaria “Gino Strada” Gradara |
| VITALE ANTONELLA | Rappresentante genitori scuola primaria “Gino Strada” Gradara |
| ALESSI ALESSANDRO | Rappresentante genitori scuola dell’infanzia “I Coridandoli” Gradara |
| MURATORI VALENTINA | Rappresentante genitori asilo nido “La Tana dei Cuccioli” Fanano |
| MICROBI SILVIA | Rappresentante genitori asilo nido “La Tana dei Cuccioli” Fanano |
| MOSSA ALDO | Responsabile del Servizio mensa Gemos soc. coop. |
| DI LUCANTONIO CHIARA | Dietista Gemos soc. coop. |

**Comune di Gradara**

### Provincia di Pesaro e Urbino

**Oggetto: presentazione dei nuovi componenti del Comitato mensa e condivisione del Regolamento; andamento del servizio di refezione scolastica e proposta di revisione del menù invernale.**

* Presentazione di tutti i componenti e del rispettivo ruolo da parte di ciascun partecipante
* Condivisione del Regolamento (allegato al presente verbale): la Dirigente Scolastica, Simona Paolillo, ha proceduto alla lettura degli articoli relativi al funzionamento del Comitato, in particolare relativamente alle procedure per le visite e controlli presso i refettori. Si è sottolineato l’obbligo di comunicare con anticipo a Comune e Scuola le date in cui si intenderà andare a fare dei sopralluoghi alla mensa. Lo stesso sarà per l’asilo nido con comunicazione a Comune e coordinatrice. La ditta Gemos metterà a disposizione dei buoni pasto che daranno la possibilità ai componenti del Comitato mensa di sperimentare qualche volta il menù.
* Andamento del servizio di refezione scolastica:

Le insegnanti delle scuole primaria “Gino Strada” e dell’infanzia “I Coriandoli” hanno fatto presente che la qualità del servizio ha subito un calo rispetto al passato segnalando alcune mancanze nella presentazione di alcune preparazioni (petto di pollo, poca scelta nella frutta, ripetitività della tipologia di pasta, risotto troppo liquido, presenza di preparazioni di legumi non gradite) ed alcune lacune sulla composizione del menù.

La Responsabile del Comune Pacini spiega le modalità ed i vincoli nella stesura del menù, ribadisce che le segnalazioni pervenute dalle scuole vengono raccolte e tramite la Dietista ed il Comune vengono inoltrate all’Asur di competenza con nuove proposte alternative che in genere vengono accettare dall’Asur.

L’Assessore Bulzinetti fa presente che la mensa scolastica, anche per la sua valenza educativa rispetto al rapporto dei bambini con il cibo, deve rispettare alcune regole e deve essere un servizio attento alle esigenze di tutti i fruitori, tenendo conto anche della presenza di bambini/e di diversa cultura e delle loro specifiche abitudini alimentari.

La Dirigente Paolillo fa presente che è necessario avere un’attenzione particolare nei confronti di alunni/e autistici/he prevedendo menù adeguati segnalati dal pediatra personale.

Il dott. Mossa di Gemos invita alla compilazione, anche giornaliera, del questionario di gradimento, strumento che consentirebbe a tutti di monitorare il servizio ed intervenire in maniera sollecita nel caso di segnalazioni rilevanti.

Una docente segnala che nella stessa giornata vengono fornite tipologie diverse di frutta, si richiede una tipologia di frutta su base giornaliera, in quanto ciò genera situazioni spiacevoli tra bambini/e.

Genitori e docenti avanzano e discutono proposte di pietanze da inserire nel menù o sulla preparazione dei cibi.

Nello specifico, viene chiesto di:

* rintrodurre pesce fresco e Gemos conferma la fornitura del pesce fresco dell’Adriatico in base alle disponibilità del mercato ittico (sarde deliscate e filetti di cefalo);
* valutare l’inserimento della coda di rospo;
* cucinare le frittate/omelette più sottili e/o introdurre, alla scuola primaria, uova strapazzate in alternativa alla frittata;
* servire le olive denocciolate a rondelle per la composizione di alcuni contorni, non mischiandole con altro tipo patate;
* fornire, quando di stagione, la spremuta d’arancia. Al nido già avviene;
* inserire la carne di coniglio;
* eliminare i piselli nelle lasagne di verdure;
* non usare erbe aromatiche, spezie, cipolla, aglio, … nella preparazione dei cibi del nido.

Viene, inoltre, segnalato che i crostini di pane con olio sono spesso troppo asciutti e duri; forse troppo tostati e che il pane integrale non risulta proprio gradito.

* Proposta di revisione del menù invernale: si esamina giorno per giorno il menù servito nelle mense delle scuole dell’infanzia e primaria e dell’asilo nido. Vengono fatte alcune rilevazioni da insegnanti, coordinatrice del nido e rappresentanti dei genitori e proposte possibili alternative insieme alla Dietista Di Lucantonio della Gemos. La Dietista raccoglie le varie indicazioni emerse per apportare le condivise variazioni e rimodulare il menù. La nuova proposta verrà, appena definita, inviata al Comune per il successivo inoltro all’AST Pesaro Urbino per l’avvallo finale.

La Responsabile del Comune Pacini informa che, come negli anni precedenti, il Comune di Gradara, insieme ad altri Comuni della provincia di Pesaro e Urbino, aderirà alla quarta edizione dell’iniziativa "A scuola di ... menù. Ristorazione scolastica e dintorni", abbinata dallo scorso anno alla Green Food Week promossa a livello nazionale dall'Associazione nazionale di genitori Foodinsider con una proposta di menù che terrà conto anche della sostenibilità ambientale. L’iniziativa è prevista per giovedì 16 febbraio e sarà adeguatamente comunicata alle famiglie.

L’Assessore Bulzinetti chiede che vengano programmati “menù speciali” in occasioni particolari e per le festività: inizio e fine anno scolastico, Natale, Pasqua e Carnevale. Viene definito il menù di Carnevale che verrà servito martedì 21 febbraio (martedì grasso) e prevederà: gnocchi o pasta Arlecchino; pollo e patate; chiacchiere.

|  |  |
| --- | --- |
| Assessore Comune di GradaraDott.ssa Angela Bulzinetti | Dietista GEMOS soc.coop.Dott.ssa Chiara Di Lucantonio |