

VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 06.10.2022

Il giorno 06.10.2022 alle ore 17.50 ha inizio la riunione in presenza del Circolo di Qualità (CdQ).

Presenti

Genitori del CdQ: Nicoletta Mangini, Lillo Galileo, Morena Lanzoni, Ilaria Lianza, Federica Sanna e Clarissa Barbaini.

Docenti del CdQ: Arianna Mandolfo, Mariangela Settanni, Claudia Stassi, Valeria Cerutti
Comune di Corsico: Angela Crisafulli, Salvatore Beccaccini, Cristina Pirovano.

Vivenda: Ornella Peronace, Federica Pisani, Elisabetta Di Cecca

IISG : Davide Vignelli.

ODG:

- Menù invernale
- Frutta al mattino
- Progetto educazione alimentare
- Varie ed eventuali

Menù invernale:

Il menù invernale entrerà in vigore dal 17 ottobre pv. partendo dalla prima settimana.

Il CdQ ricorda che durante l'ultimo incontro erano emerse criticità in merito alla gradibilità del pesce ed erano state proposte nuove ricette.

Vivenda suggerisce di mantenere la platessa impanata perché gradita dai bambini, ma di sostituire il "merluzzo pomodoro origano e olive" con il "merluzzo agli agrumi".

IISG propone di inserire già nel menù invernale il primo piatto con pesce " pasta pomodoro e salmone" che sostituirà "pasta pomodoro e tonno".

Inoltre fa notare che alcune pietanze, come la coscia di pollo, erano state tolte dal menù della scuola dell'infanzia al fine di evitare alle maestre il contatto con i bambini che dovevano essere aiutati (venivano serviti i bocconcini di pollo) ma ora l'emergenza dovuta alla pandemia è cessata e si può ripristinare la coscia di pollo in tutte le scuole.

Alcune docenti sostengono che il problema della coscia di pollo è la pericolosità dell'ossicino per i bambini più piccoli. Per aiutare tutti, gli ultimi bambini mangiano freddo. Altre insegnanti non riscontrano questo problema perché i bambini mangiano in autonomia la coscia di pollo con le mani.

Anche la mela è difficile da addentare per i bambini più piccoli e non possono essere aiutati.

Alcune maestre usano il tagliamela.

La responsabile del centro cottura però ricorda che i bambini possono essere aiutati ora che sono decadute le restrizioni dovute alla pandemia.

Tornando al menù invernale, IISG suggerisce la sostituzione di "arrosto di vitello" con "spezzatino di manzo" e la riduzione di due volte al mese della mousse di frutta viene quindi deciso che ci sarà "frutta fresca" al posto della "mousse di frutta" e "torta" al posto della "frutta fresca" nel menù della terza settimana.

Viene richiesto inoltre di sostituire il radicchio rosso dell'insalata mista con una verdura meno amara. Vivenda suggerisce il cavolo cappuccio.

Tra le criticità del menù viene ribadito che i bambini in primaria Copernico consumano poco pesce perché, già quando entrano in refettorio, sentono "cattivo odore". La panatura può aiutare nel ridurre l'odore di pesce inoltre ricorda un prodotto "Findus" che risulta gradito ai bambini. Tuttavia è necessario che ci sia un'educazione al consumo di pesce anche a livello familiare.

Il CdQ lamenta che talvolta le diete speciali sono poco invitanti. Si chiede l'utilizzo, almeno per le paste senza glutine, di piatti biscomparto; risulta gradevole invece il piatto con ceci, carote e pomodori anche se i ceci alla scuola dell'infanzia sono un po' pericolosi si richiede alla Vivenda di frullarli.

Vivenda risponde che farà una prova di piatti biscomparto ma preferisce iniziare a lavorare sui tempi di cottura per migliorare la qualità.

Si decide di proporre durante l'anno scolastico in corso, una giornata con menù senza glutine per sensibilizzare verso la tematica stessa, verrà servita in segno di festa una torta dolce speciale senza glutine a tutti i bambini e probabilmente un risotto.

Tra le criticità emerge anche la situazione presso la primaria Salma dove i bambini autistici che mangiano a fine turno sono disturbati dai rumori delle addette impegnate nella pulizia dei tavoli. Basterebbero dieci minuti di tempo per evitare questa situazione.

Purtroppo pur comprendendo l'esigenza, si scontra con la necessità di pulizia e sanificazione dei locali.

Vivenda informa che per i genitori di bambini autistici c'è la possibilità di richiedere un menù personalizzato creato in base alle esigenze specifiche di ogni bambino, contattando Vivenda.

Il Comune verifica, chiedendo alle insegnanti presenti, se il documento con le linee guida per gli insegnanti per la segnalazione delle criticità e l'elenco dei bambini con le diete speciali sono affissi alle pareti delle classi come da protocollo adottato, ne emerge che non in tutte le classi risultano essere effettivamente presenti.

Viene pertanto richiesto di sensibilizzare le scuole i docenti ad esporre questi documenti, in particolare le diete perché tutti i docenti, sia di ruolo che supplenti, devono essere informati circa i bambini con le diete speciali. Questa precauzione si aggiunge ai controlli già eseguiti da Vivenda per la corretta somministrazione delle diete.

A questo proposito le insegnanti di Copernico comunicano che è stato adottato un metodo, in accordo con il dirigente scolastico, dove i bambini con la dieta sono i primi della fila così che tutti gli operatori sono a conoscenza, anche visivamente, dei bambini interessati, (metodo già raccomandato dal CdQ negli anni scorsi).

Si cerca una soluzione per evitare lo spreco di frutta e pane non consumati. Finita l'emergenza, presso le scuole materne, le ceste con pane e frutta restano in classe e possono essere consumati nel pomeriggio. Alla scuola primaria questo non può essere fatto. La cosa più semplice sarebbe poter portare a casa pane e frutta non consumati.

Il Comune ribadisce le ragioni per cui non è possibile farlo.

Frutta al mattino:

La situazione della somministrazione della frutta al mattino è al momento differente nelle varie scuole di Corsico : ad oggi solo le scuole dell'infanzia Malakoff e Papa Giovanni XXIII hanno reintrodotta la frutta al mattino. Per le primarie il dirigente scolastico di Copernico ha espresso parere negativo. Anche nelle altre scuole al momento non c'è stata adesione. Viene proposto di dare, oltre alla frutta, la verdura al mattino (carote, finocchi, cetriolini). Anche se l'idea è molto apprezzata, è difficile da proporre ai bambini. Per tornare alla frutta a metà mattina è necessario l'adesione dei docenti e del dirigente scolastico.

All'infanzia Battisti , per introdurre la frutta al mattino, resta da verificare la disponibilità gli docenti. Tuttavia i genitori, di loro comune accordo, fanno portare ai loro bambini frutta a merenda per due volte alla settimana.

Progetto educazione alimentare:

Quest'anno il progetto prevede la somministrazione di quattro menù internazionali con ricette che possano piacere ai bambini e che li possano coinvolgere in un percorso di integrazione .

Vivenda propone le seguenti nazioni:

UCRAINA-RUSSIA

SPAGNA

CINA

NORD AFRICA

L'idea è molto apprezzata da tutti, ma tra i menù proposti quello spagnolo risulta il meno contestualizzato rispetto alle origini dei bambini presenti nelle scuole. Viene chiesto di sostituirlo con un menù Sud americano o Nord africano (Marocco - Egitto). Per una maggiore integrazione gli ingredienti potrebbero essere descritti anche in lingua originale. Questo progetto vuole andare oltre al semplice piatto ed avere un'azione educativa. Il ruolo delle insegnanti è fondamentale per fare capire le proposte. Il CdQ chiede, a questo proposito, di distribuire il menù con qualche giorno di anticipo; questo permetterebbe a tutti di avere il tempo di discutere il menù e capirlo bene. L'anno scorso il bellissimo libricino con la descrizione dei menù regionali veniva distribuito il giorno stesso e non ha valorizzato al meglio questa iniziativa.

Si apre un dibattito circa la modalità di distribuzione del menù. Si evidenziano pro e contro sia per il menù stampato su carta, sia per il menù visualizzato su LIM con la possibilità di essere scaricato dal sito del comune direttamente dalle famiglie. Vivenda valuterà la modalità da proporre al CdQ.

I menù verranno anticipati al Comune e al CdQ a fine Ottobre, primi di Novembre.

Spreco alimentare:

Ad oggi non è ancora stata trovata una soluzione per contrastare lo spreco alimentare. Si era pensato di consegnare gli avanzi ai rifugi per animali, ma anche questa strada si è

rivelata non percorribile in quanto cani e gatti possono mangiare solo alcuni alimenti. Il Comune rassicura che il cibo avanzato nelle gastronomie non è così tanto. Bisogna distinguere tra "avanzi" e "rifiuti".

Consumare la frutta a metà mattina sarebbe un primo passo per ridurre la quantità di cibo buttato.

Il 17 ottobre pv ci sarà un incontro tra dirigenti scolastici dove si potrà affrontare nuovamente l'argomento.

Varie ed eventuali:

Viene segnalato che i pomodori sono tagliati in pezzi troppo grandi, specialmente per i bambini dell'infanzia.

Vivenda prende nota e comunicherà ai suoi operatori di fare più attenzione.

La riunione si conclude alle ore 19.45

La Segretaria verbalizzante

Federica Sanna

La Presidente

Nicoletta Mangini