

VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 06.07.2022

In data 06.07.2022 alle ore 17.30 si è svolta la riunione del Circolo di Qualità su piattaforma Meet. Sono presenti:

- genitori del CdQ: Nicoletta Mangini, Silvia Cottino, Morena Lanzoni, Ilaria Lianza, Federica Sanna
- maestre del CdQ: Stefania Corselli, Mariangela Settanni, Nathalie Longo
- Comune di Corsico: Angela Crisafulli, Salvatore Beccaccini
- Vivenda: Ada Pascarella, Federica Pisani
- IISG: Davide Vignelli

Dopo la presentazione della nuova dietista, Federica Pisani, si procede con il seguente ODG:

1. Proposte progetti educazione alimentare per l'a.s. 2022/2023
2. Eventuali criticità menù estivo
3. Varie ed eventuali

PROPOSTE PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:

I genitori esprimono soddisfazione per il successo ottenuto dai menù regionali, in particolare per le regioni Liguria e Lazio; accettano la possibilità di continuare a proporli con il nuovo anno scolastico.

Vivenda fa presente che da Capitolato sono previsti altri progetti, quali il menù etnico e il menù Nord europeo.

Il Comune è d'accordo a proporre questi menù nell'ottica della sperimentazione e della educazione alimentare. Emerge che gli stessi bambini abbiano espresso il desiderio di provare menù etnici che rappresentino le nazioni di provenienza dei piccoli utenti della ristorazione scolastica. Questo è certamente uno spunto per unire l'educazione alimentare ad un momento di integrazione.

IISG puntualizza che il menù etnico è previsto da Capitolato e approva l'idea di estenderli alle nazioni di provenienza degli utenti e non solo al Nord Africa.

Il Comune quindi attende da Vivenda proposte di menù in tempi brevi.
La frequenza dei suddetti menù resta da stabilire

CRITICITÀ MENÙ ESTIVO

Da parte dei genitori, data la grande quantità di pesce che viene gettato perché non gradito dai bambini, si chiede se c'è la possibilità da parte di Vivenda o del Comune, di acquistare

una polpettatrice nella speranza che i bambini possano gradire di più il pesce se sottoforma di polpette.

Il Comune chiarisce che il contratto con Vivenda prevede menù standard che possiamo variare entro certi limiti; l'educazione alimentare comporta il non usare bastoncini, polpette, ecc ma insegnare ai bambini a mangiare pesce.

IISG spiega, inoltre, che tutto ciò che viene macinato non viene riconosciuto da un bambino. Le verdure vengono spesso frullate per nasconderle alla vista degli utenti e far sì che risultino gradite. Servire il filetto di pesce è più educativo. Inoltre i CAM non prevedono l'uso dei bastoncini di pesce. L'attrezzatura sarebbe un costo extra non previsto dal Capitolato. Anche ATS talvolta esce a controllare la corrispondenza dei menù. Si può valutare l'introduzione nel menù estivo di un primo piatto con ragù di pesce.

La proposta viene accolta favorevolmente dai genitori ma si chiede di fare attenzione all'abbinamento con il secondo piatto, ovvero di scegliere un secondo di sicuro gradimento da parte degli utenti. Durante la prossima riunione si valuteranno le proposte.

I genitori lamentano che le mele vengono somministrate troppo spesso.

IISG fa presente a Vivenda che la stagione attuale permette una grande varietà di frutta (albicocche, pesche, melone, anguria, ecc...) e chiede che il menù estivo venga aggiornato, nel più breve tempo possibile, con queste tipologie di frutta. Chiede inoltre di eliminare le mousse di frutta perché sono state introdotte con una frequenza maggiore per rispondere ad una esigenza di sicurezza rispetto alla pandemia, ma non hanno gli stessi valori nutrizionali della frutta fresca.

Le maestre fanno però presente che nelle materne la mousse di frutta è molto importante e utile per la tipologia di utenza e per sostituire la frutta quando presenta caratteristiche non idonee.

IISG puntualizza che la prassi prevede di fare richiesta al centro cottura per farsi inviare frutta idonea in sostituzione, piuttosto che sostituire con la mousse.

Vivenda propone di ridurre la frequenza delle mousse di frutta da 4 volte/mese a 2 volte/mese. Dal 18 luglio (quarta settimana) il menù estivo in corso prevederà diverse tipologie di frutta fresca.

Emerge qualche perplessità per i semini dell'anguria, si decide di valutare in corso d'opera.

La proposta di Vivenda viene accettata dai presenti.

Le maestre del plesso Copernico chiedono la possibilità di reintrodurre la frutta a metà mattina, come si faceva prima dell'emergenza Covid.

Il Comune conferma che è possibile, previa comunicazione scritta da parte del dirigente scolastico al dottor Beccaccini e alla assessora Crisafulli, della volontà da parte dell'istituto di riprendere la somministrazione della frutta a metà mattina.

VARIE ED EVENTUALI

Cucina aperta

I genitori chiedono a Vivenda quando sarà possibile realizzare il progetto di "Cucina aperta".

Vivenda risponde che era in programma per lo scorso giugno, ma è stato rimandato alla prima metà del mese di settembre. Il giorno prestabilito è il sabato. Il centro cottura sarà aperto ai genitori previa prenotazione. Resta da stabilire, in accordo con l'ufficio sicurezza di Vivenda, il numero massimo di persone e altri aspetti organizzativi. A breve verrà presentata una bozza del progetto.

Il Comune fa presente che l'ingresso di persone esterne al centro cottura può presentare dei rischi, perciò è importante che Vivenda valuti attentamente gli aspetti della sicurezza con il suo ufficio preposto.

Spreco alimentare

I genitori esprimono molta preoccupazione circa lo spreco di cibo e per la mancanza di soluzioni concrete per il recupero di ciò che non viene consumato. Il problema viene affrontato ad ogni incontro ma non si è mai trovata una soluzione. Ci si può rivolgere a delle associazioni che ritirano il cibo non consumato?

Il Comune spiega che da tanto tempo si confronta con Vivenda e con i servizi sociali per trovare una soluzione a questo problema. L'aspetto igienico sanitario rende difficile trovare soluzioni adatte, inoltre la pandemia ha complicato ancora di più la questione. L'impegno è costante.

I genitori chiedono se si può portare un contenitore da casa

Purtroppo in passato proposte simili non sono state approvate da parte di chi aveva avuto esperienze poco positive.

IISG precisa che, in ogni caso, la proposta di portare a casa ciò che non si era consumato, riguardava pochi alimenti: pane, frutta, mousse... nessun alimento deteriorabile.

Per quanto riguarda le associazioni di recupero del cibo non è facile trovarle. Spesso non sono attrezzate con contenitori isotermici che devono essere usati per garantire un cibo salubre. Alcuni Comuni, a causa della pandemia che ha complicato ancora di più le procedure, hanno dovuto rinunciare a questo servizio.

La cosa più utile per ridurre lo spreco è l'educazione alimentare. Introdurre la frutta al mattino è sicuramente un passo importante in questa direzione. Inoltre, favorisce il consumo di frutta che generalmente non viene mangiata a fine pasto anche a causa della sazietà dei bambini.

Diete

I genitori chiedono a Vivenda di porre maggiore attenzione alla preparazione delle diete sia per quanto riguarda la gradibilità sia per la maggior somiglianza con il menù standard.

In particolare, le maestre segnalano che la pasta senza glutine risulta talvolta collosa e viene chiesta la sostituzione. Quando il piatto viene sostituito, la gradibilità è sicuramente migliore ma purtroppo, a causa dei tempi tecnici necessari, arriva a fine pasto e spesso l'utente non ha più fame o non ha più tempo per consumarlo.

IISG ricorda di aver già segnalato questa problematica e di aver proposto piatti biscomparto che permettono di condire la pasta prima del servizio in modo da evitare che il condimento venga assorbito eccessivamente. Si può anche pensare di cambiare la marca della pasta.

Vivenda assicura che per le proposte dei piatti delle diete si interfaccia spesso con il dottor Vignelli al fine di garantire la massima variabilità. Per i piatti biscomparto deve verificare la fattibilità insieme al loro servizio Qualità per accertarsi che la procedura sia conforme.

Refettorio

Le maestre chiedono se è quando sarà possibile tornare a mangiare tutti in refettorio su turni.

IISG spiega che lo stato di emergenza non esiste più, perciò, se non ci saranno variazioni legate alla pandemia, a settembre è possibile tornare ad utilizzare il refettorio per tutte le classi, sempre nel rispetto delle norme di sicurezza.

La riunione termina alle ore 18.50.

La Segretaria

Federica Sanna



La presidente del CdQ

Nicoletta Mangini

