

anno scolastico 2017/2018 -

COMITATI MENSA scuole infanzia e primarie – 1° incontro

16 novembre 2017 – sala riunioni Comando Polizia Municipale

come da convocazione, il pomeriggio del 16 novembre 2017 si è svolto l'incontro con i Comitati Mensa delle singole scuole d'infanzia e primarie, presenti l'Assessore alle Politiche Educative dott.ssa Tiziana Borini, la Dirigente dell'Area, dott.ssa Stella Roncarelli, il nucleo di controllo mense costituito da dipendenti qualificati dei Servizi Scolastici, la dietista Giordana Fioretti e il dott. Luca Belli dell'Area Vasta 2 – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione di Fabriano.

Questo primo incontro dell'anno scolastico 2017/2018 è stato un incontro volto a fornire ai convenuti le principali informazioni sul servizio mensa: tabelle nutrizionali, modalità di svolgimento del servizio, tipologia di controlli attuati, iniziative/progetti vari.

Dopo l'introduzione dell'Assessore Borini e della Dirigente Roncarelli, che hanno rappresentato l'importanza dei Comitati mensa per una capillare attenzione sul servizio mensa, è seguita la presentazione dei vari dipendenti che seguono la ristorazione scolastica e facenti parte del nucleo di controllo, lasciando la parola all'esperto della nutrizione, il dott. Luca Belli.

Il dott. Luca Belli ha confermato l'importanza di una corretta alimentazione, di una alimentazione equilibrata sin dall'età infantile, tenuto conto che ogni bambino nel corso del suo ciclo scolastico (mediamente di 10 anni) consuma a scuola un numero molto importante di pasti e dunque con elevata incidenza sul suo benessere e con eventuali ripercussioni sulla sua salute.

Il dott. Belli ha rappresentato con slide esplicative il bilancio energetico, la piramide alimentare, la tabella di frequenza dei vari alimenti nell'arco della settimana e del mese consigliata dall'Istituto della Nutrizione, la dieta mediterranea, la Delibera con la quale la Regione Marche ha stabilito di adottare le Linee del Ministero della Salute su tutto l'ambito territoriale regionale.

In sinergia con le disposizioni legislative nazionali e regionali, il SIAN ha messo a disposizione linee guide esplicative in modo che i vari comuni ed enti territoriali regionali si uniformino a tali indicazioni.

Da circa due anni il SIAN sta procedendo alla validazione dei vari menù formulati dai vari enti, tra i quali anche quelli proposti per le mense scolastiche del Comune di Ancona (autunno/inverno e primavera/estate), successivamente applicati.

Il dott. Belli ha confermato l'importanza della nutrizione sulla salute, le cui risultanti sono a lungo termine, dunque alimentazione quale prevenzione, prima di dover intervenire in seguito a patologia più o meno seria. Dunque è fondamentale partire già dalla mensa scolastica. E' stata rappresentata l'importanza di impiego di alimenti biologici nei menù, di alimenti a filiera corta/Km 0, ossia di alimenti salutari e controllati. Ha riportato le risultanti di uno studio condotto non in Italia, che conferma una riduzione di accumulo di sostanze di risulta nel sedimento urinario di soggetti alimentati con prodotti biologici rispetto a soggetti alimentati con alimenti convenzionali.

Quanto trattato dal dott. Belli è a disposizione sul sito dell'Asur Area Vasta 2 di Fabriano.

La Dietista, a seguire, ha indicato la tipologia degli alimenti con i quali vengono confezionati i pasti e le merende per gli utenti delle mense scolastiche. Gli alimenti biologici ad oggi utilizzati sono: pasta e pastina, farro perlato, orzo perlato, pomodori pelati, uova fresche e pastorizzate, ortofrutta fresca, verdura surgelata, filetto fresco, yogurt, biscotti, marmellata, bevanda di riso, latte di mandorla, latte di soia, tofu, zucchero di canna. I prodotti IGP e DOP sono: parmigiano reggiano, Provolone, Asiago, carne bovina fresca (vitellone bianco dell'Appennino centrale), prosciutto crudo di Norcia, prosciutto crudo di Parma, prosciutto crudo di Carpegna, bresaola. I prodotti a filiera corta (ambito regionale): pane e prodotti da forno, Casciotta d'Urbino, legumi, pasta di farro, cereali, farina, lenticchie, latte fresco e latte UHT, ricotta fresca, carne avicunicola fresca, miele. Non vengono impiegati alimenti semilavorati, ma tutte le preparazioni sono realizzate giornalmente dai cuochi.

La Dietista ha proseguito rappresentando come viene effettuata la preparazione dei pasti presso i centri cottura, nel rispetto del sistema HACCP, precisando che tutte le preparazioni vengono effettuate nella stessa giornata dell'utilizzo e tenendo sempre presente i due elementi fondamentali: tempo e temperatura, proprio per meglio garantire la qualità nutrizionale ed igienica dei pasti, a conferma della scelta qualitativa complessiva attuata.

Tutte le fasi, dal ricevimento delle derrate alimentari alla somministrazione a mensa, sono

sottoposte a controlli ispettivi visivi da parte del nucleo di controllo, oltre che dagli addetti ai lavori presso i centri cottura e le mense (cuochi ed operatori) e ad esami di laboratorio, per la verifica della giusta rispondenza al capitolato di appalto ed alle condizioni di igiene previste e richieste.

Il laboratorio che effettua i controlli è l'Istituto Zooprofilattico Marche Umbria, aggiudicatario del servizio.

La articolazione delle tabelle su 5 settimane a rotazione vuole avere lo scopo di consentire la assunzione di un'ampia varietà di alimenti, sempre nel rispetto della stagionalità, fornendo una completezza nutrizionale ai pasti consumati a scuola, ricordando che non esiste in natura un alimento completo in nutrienti, che da solo possa assolvere al fabbisogno nutrizionale complessivo. A conferma dell'importanza di una corretta alimentazione sin dall'età infantile, come evidenziato dal dott. Belli e dell'importanza di una corretta educazione alimentare, si sta molto insistendo sulla collaborazione con la famiglia e con la scuola, con il personale docente che si trova a mensa con il bambino. Tutto a partire dal bambino stesso, che è alla base del servizio e all'apice dello stesso.

Per quanto riguarda il contenimento degli "sprechi" o meglio degli avanzi del pasto, precisato che ordinariamente non dovrebbero essere consistenti, tenuto conto che il confezionamento dei pasti avviene in base al numero dei presenti a mensa, in genere riguarda casi contingenti e non programmati, ad es. uscite didattiche non comunicate, scioperi, calamità, malattia. Per queste circostanze è stato predisposto, dallo scorso anno scolastico, un protocollo con l'Opera Caritativa Padre Guido di Ancona alla quale viene conferito il cibo non erogato a mensa. Il referente del centro cottura e/o della mensa (office) dove si rilevano eccedenze comunica telefonicamente con l'addetta dell'Opera Padre Guido che invia un proprio volontario a ritirare il cibo. L'ultimo ritiro è del 13 u.s., costituito da alcune filette di pane fresco non utilizzate in seguito ad adesione allo sciopero del personale.

Lo scorso anno scolastico era stato attivato anche un protocollo tra un genitore della scuola Casa dei Bambini e la Direzione dell'Istituto, denominato "Io non spreco", con il quale veniva gestito il ritiro del pane e della frutta da parte del bambino, qualora non mangiata, ponendola dentro scatola propria e sotto il controllo del personale docente della scuola.

E' stato ribadito che quanto indicato: tabelle dei menù, schede prodotti utilizzati, ecc. sono consultabili sul sito istituzionale. Per quanto riguarda il report sulla qualità della mensa dell'anno scolastico 2016/2017 sono state pubblicate soltanto n. 3 risposte ritenute più indicative, essendo intenzione di stampare un opuscolo completo con tutte le risultanze del questionario somministrato a bambini, genitori e insegnanti.



Successivamente è stata lasciata la parola ai genitori dei singoli comitati, precisando che qualora tutti non potessero fare l'intervento o ricevere risposta, avrebbero potuto inviare mail alla Dirigente del servizio per eventuali riscontri.

L'Assessore, come già in premessa, ha ribadito l'importanza di comunicare eventuali rilievi sulla mensa immediatamente, in modo che il nucleo di controllo possa verificare subito, consentendo di avviare la giusta procedura atta a sanare la criticità. Dunque rilievi tempestivi e non a posteriori. Sono stati comunicati i recapiti telefonici cui fare riferimento, seppure già noti e presenti sul sito.

Numerosi sono stati gli interventi di genitori ed insegnanti, relativi a: porzioni scarse; ridotta varietà di frutta a merenda; analisi dei costi (che saranno trattati in una riunione specifica, se opportuno, come già fatto nel precedente anno scolastico); implementare alimenti biologici (pane, olio, passata di pomodoro, riso); contorni crudi poco conditi; troppe polpette: di legumi, di verdure, di pesce; pasta cuinata troppo e in anticipo rispetto al consumo; scarsa alternanza tra i vari formati di pasta; talvolta porzioni mancanti per le insegnanti; informazione ai genitori sulla assunzione giornaliera del pasto e della merenda da parte del singolo bambino (a cura del personale docente

della scuola); scarsa alternativa per merenda; dare o non dare avviso prima del sopralluogo. Il sopralluogo può essere effettuato a facoltà del genitore e senza preavviso ad alcuno. Quanto riportato dai partecipanti all'incontro sarà oggetto di ulteriori verifiche e controlli da parte del servizio.

Si riportano le scuole rappresentate dai rispettivi Comitati Mensa presenti all'incontro:

- infanzia Acquario
- infanzia A.Serena
- infanzia Aporti
- infanzia Aspigo
- infanzia Casa dei Bambini
- infanzia Fantasia
- infanzia Freud
- infanzia Garibaldi
- infanzia Gramsci
- infanzia Gramsci c/o A.Frank
- infanzia G. Parlante
- infanzia La Sirenetta
- infanzia M.Lodi – Varano
- infanzia Manzotti
- infanzia Mazzini
- infanzia Peter Pan
- infanzia J.Piaget
- infanzia J.Piaget c/o De Amicis
- infanzia Pinocchio
- infanzia Redipuglia
- infanzia R.Margherita
- infanzia Sabin
- infanzia Tombari
- infanzia Ulisse
- infanzia Verbena
- infanzia XXV Aprile
- primaria Collodi
- primaria Elia
- primaria Faiani
- primaria Maggini
- primaria Marinelli
- primaria Montessori
- primaria Pietralacroce
- primaria Rodari
- primaria Socciarelli



Si ringraziano tutti i partecipanti per la collaborazione.