

## **Intervento del consigliere Barchiesi, presidente della commissione terza sul servizio di refezione scolastica**

Si è riunita la scorsa settimana la Commissione di Qualità del servizio di refezione scolastica per la verifica del Servizio e per discutere del progetto di educazione alimentare.

Per quanto riguarda il primo punto, il Dirigente della Pubblica Istruzione ha illustrato la situazione attuale del servizio di refezione.

“Dal resoconto è emerso che ciò che è stato concordato con la Gemeaz (la ditta che gestisce la mensa scolastica) è stato rispettato – spiega il presidente della Commissione terza Sandro Barchiesi - e che è risultata positiva l'introduzione delle derrate biologiche (pasta, frutta, verdura e olio di oliva). Il servizio infatti è costantemente monitorato mediante sopralluoghi (di cui si prende nota tramite la compilazione di moduli appositamente predisposti) che vengono svolti settimanalmente in tutte le scuole”.

Nel corso dell'incontro, il Dirigente comunale ha sollecitato invece la nomina del Presidente della commissione qualità, eletto tra la rappresentanza dei genitori, organo che garantisce il diritto di segnalare e promuovere iniziative atte a migliorare il servizio.

Valutata quindi la disponibilità tra i presenti alla candidatura di Presidente è stato eletto all'unanimità il signor Andrea Frulla.

“Successivamente - prosegue il consigliere comunale Barchiesi - si è proceduto alla verifica della situazione del servizio nei vari plessi scolastici e sul gradimento dei menù da parte degli alunni. Il referente preposto al controllo del servizio di ristorazione ha riferito che l'unica criticità riscontrata è il piatto unico presente nel menù seguito unicamente da un contorno. Alcuni bambini non gradiscono infatti questo piatto (tortellini, ravioli o lasagne) e si ravvisa la necessità di ridurre la quantità del piatto unico e di introdurre un secondo piatto con un contorno, dando così l'opportunità a tutti i bambini di consumare in giornata almeno una porzione di cibo”.

Infine si segnala l'alto gradimento dei bambini per la consumazione di un contorno misto come patate e fagiolini piuttosto che contorno unico, proponendone altri (ad es. bietole e patate).

Nell' occasione, la dietista della ditta Gemeaz Cusin ha illustrato anche il progetto " Gimmy mangiobene e la piramide alimentare" che prevede nella sua parte più teorica interventi nelle scuole con spiegazione e diffusione di DVD, poster e calendari con parti illustrative del progetto stesso.

Per la parte più pratica il progetto prevede visite guidate degli alunni alle **Fattorie Didattiche** dove i bambini partecipano attivamente alla lavorazione dei prodotti alimentari e **laboratori** per far conoscere gli alimenti con assaggi e preparazione di menù a tema.

"Le criticità riscontrate in questo servizio sono minime – conclude Brachiesi - e di facile risoluzione visto che, grazie all'esperienza della ditta Gemeaz e alla competenza dei nutrizionisti che ci assistono nelle verifica degli standard di qualità, sarà facile apportare delle piccole modifiche nel menù proposto così da renderlo ancora più gradevole ai piccoli utenti".