

VERBALE RIUNIONE CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 24/ 05/2021

Alle ore 17.30 inizia la riunione su piattaforma Meet, presenti:

Genitori CdQ: Nicoletta Mangini, Morena Lanzoni, Simona Lombardi, Federica Sanna, Daniela Sporchia

Docenti CdQ: Cinzia Digrisolo, Stefania Corselli, Marianna Di Monaco, Mariangela Settanni, Simona Cacciamani, Manuela Granata.

Vivenda: Ada Pascarella, responsabile del centro cottura e Sara Albertini, dietista

Comune di Corsico: Angela Crisafulli, assessora e Salvatore Beccaccini, responsabile servizio ristorazione

IISG società di controllo per conto del Comune: Davide Vignelli

La riunione inizia dal primo punto all'ordine del giorno

1) CRITICITÀ MENÙ ESTIVO:

I genitori chiedono di sostituire la "minestra di verdure con orzo" del giovedì della seconda settimana con, per esempio, "pasta al tonno" perché la minestra associata ad un secondo di pesce viene quasi totalmente gettato

Vignelli dice che non si può togliere la minestra di verdure perché ci vogliono almeno quattro preparazioni brodose al mese; propone di scambiare il pesce del giovedì con la "frittata con patate" oppure con la "fettina di pollo gratinata" del martedì. Bisogna chiedere a Vivenda se questo scambio è possibile da un punto di vista organizzativo.

Crisafulli propone di invertire i primi piatti "minestra di verdure con orzo" al venerdì e "pasta integrale con verdure" al giovedì

La proposta è accettata da tutte le parti coinvolte.

I genitori domandano perché fino ad oggi non è mai stata data la pasta al pesto

Vivenda spiega che è dovuto alla mancata fornitura di basilico fresco; da venerdì prossimo ci sarà la pasta al pesto

I genitori lamentano che la frutta ultimamente non è molto buona

Vivenda sostiene che a causa del Covid anche la fornitura di frutta fresca non è sempre facile, la scelta è limitata a pere banane e mele da settimana prossima ci saranno le pesche

Vignelli consiglia di valutare la possibilità di acquistare varietà diverse ad esempio pere Abate che in questo momento sono molto buone

Vivenda spiega che non arriverebbero di origine italiana ma solo spagnola.

2) PROPOSTA DI MENÙ REGIONALI COME PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER L'ANNO SCOLASTICO 2021/ 2022

Vivenda si dice d'accordo ad inserire menù regionali; a causa della situazione Covid si sono persi alcuni progetti, ad esempio quello di Libera Terra quando le scuole erano chiuse per il lockdown. Attualmente sono impegnati nella stesura del menù per fine anno scolastico

Vignelli raccomanda di sottoporre per tempo al CdQ i menu regionali perché devono essere supportati con informazioni agli utenti. Da capitolato sono anche previsti menù etnici

possibilmente da proporre per l'anno scolastico 2021/22., quest'anno ci occuperemo dei menù regionali

Beccaccini conferma che il menù regionale è un'ottima idea ma deve essere proposto subito almeno entro luglio e non a settembre perché deve essere programmata tutta l'attività di informazione agli utenti affinché possa avere successo

Vivenda si impegna già da settimana prossima ad inviare alcuni menu regionali per i mesi di settembre, ottobre, novembre e dicembre.

Vignelli propone il 31 luglio come data entro la quale ricevere i menù regionali e gli opuscoli informativi per gli utenti. Grazie al materiale informativo è possibile spiegare ai genitori ai bambini il perché del progetto.

3) RITORNO ALLE BROCCHE DELL'ACQUA

Il Comune riferisce che nelle scuole comunali hanno già cominciato a distribuire l'acqua dalle brocche e non c'è stato nessun problema e nessuna difficoltà. Da settembre si può tornare alle brocche in tutte le altre scuole di Corsico. Tra le docenti emerge la preoccupazione che se la maestra deve girare per i tavoli viene meno il rispetto delle regole Covid: secondo una circolare recentemente emessa, l'insegnante che non rispetta il protocollo 2 m di distanza diventa un contatto stretto. Inoltre la gestione del bicchiere è più problematica nelle scuole dell'infanzia. Viene chiarito che la maestra per essere considerato un contatto stretto deve stare un quarto d'ora faccia a faccia senza mascherina con il soggetto positivo. Inoltre le bottiglie d'acqua costituiscono un problema dal punto di vista ecologico.

Il Comune precisa che è solo da un mese che ATS ha risposto dicendo che l'uso delle brocche non è un pericolo e che per essere un contatto stretto è anche una questione di tempo di esposizione; il tempo di versare l'acqua non è sufficiente per essere considerato un contatto stretto

Vignelli ha girato al comune una nota di ATS dalla quale si evince che i bambini della scuola primaria e dell'infanzia non sono in grado di gestire le bottigliette dell'acqua (ad esempio se la passano) se l'acqua viene versata dalla maestra ai bambini all'inizio del pasto, quando i bambini hanno ancora indosso la mascherina, la gestione delle brocche d'acqua può avvenire in sicurezza. Corsico è l'unico comune che usa la bottiglia tra i Comuni da lui seguiti.

Vignelli aggiunge che alla fine è il dirigente scolastico che deve decidere; sarebbe opportuno che chiedesse preventivamente ai propri insegnanti la loro disponibilità ed individuasse l'insegnante dedicata alla gestione della brocca; da qui a settembre c'è abbastanza tempo per farlo.

Beccaccini comunica che si occuperà di contattare i dirigenti; l'idea è di tornare alla brocca, situazione covid permettendo. Entro fine luglio verrà distribuito al CdQ il protocollo per le caraffe

4) LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Crisafulli mette al corrente tutti i partecipanti che il Comune di Corsico risulta essere un Comune a rischio povertà alimentare e che la situazione è peggiorata a causa del Covid, per questo motivo l'amministrazione ha pensato di proporre l'uso di una borsa frigo con ghiaccetto da refrigerare da parte dei genitori e portare a scuola; nello specifico si propone una borsina con scomparti per tenere separati i cibi tra di loro. La temperatura vi si mantiene

per 10-12 ore. Ed ovviamente si possono inserire solo alcune tipologie di cibo non consumato durante il pranzo, come pane, frutta, yogurt, formaggio e parmigiano sottovuoto.

Nel comasco la doggy bag è già stata utilizzata per contrastare lo spreco alimentare, anche a Milano è stata adottata un'iniziativa di questo tipo ma con un sacchetto tipo borsa per i surgelati.

Questa è una proposta per mettere in pratica i messaggi "no spreco" e un piccolo aiuto alle famiglie in difficoltà.

Dai genitori e dagli insegnanti emergono diverse perplessità. In particolare qualcuno preferirebbe reintrodurre frutta e yogurt al mattino; inoltre chi controlla i ghiaccini? chi controlla se la borsa è pulita? cosa devono fare le maestre se trovano la borsa sporca? Ci sono anche problemi di tipo dietetico nel caso venissero introdotti alimenti non idonei per errore mettendo a rischio i bambini allergici. Inoltre non sempre c'è qualcosa da portare a casa perché le insegnanti invitano i bambini ad assaggiare tutto e quindi anche se il pasto non viene consumato integralmente però ogni alimento viene almeno assaggiato.

Il dott. Vignelli risponde che la reintroduzione della frutta a metà mattina va bene se i dirigenti scolastici sono d'accordo. Mangiare a metà mattina la frutta e lo yogurt genera meno spreco ma va valutata in base alla situazione covid.

La pulizia della doggy bag è responsabilità dei genitori ma in passato portare la frutta a casa ha generato problemi in quanto spesso veniva dimenticata in cartella per giorni.

Beccaccini pur trovandola un'ottima idea purtroppo constatata che laddove attuata è fallita; è un investimento ad alto rischio e la responsabilità della pulizia e dei ghiaccini è sì dei genitori ma fino a un certo punto: è necessario coinvolgere molto i genitori perché sono loro i principali attori, sono molti problemi sanitari e di diete che difficilmente sono controllabili. Si potrebbe fare una sperimentazione su una scuola e vedere come va e se va bene estenderlo poi anche alle altre scuole di Corsico.

Si discute sulle modalità per effettuare la sperimentazione: coinvolgere un'intero istituto o classi campione di istituti diversi. Non si raggiunge al momento una soluzione ma si rimanda a quando verrà definito il budget per la sperimentazione

5) VARIE ED EVENTUALI

Quanti giorni di dieta in bianco in un mese? In base a quali normative?

Vignelli conferma che non c'è nessuna norma ma si fa riferimento a linee guida che indicano tre o quattro giorni; dopo questo periodo di tempo deve essere presentato il certificato medico.

La dietista Albertini precisa che è stato stabilito tre giorni perché deve essere richiesta se il bambino non sta così male da dover stare a casa; in realtà viene usata quando ci sono preparazioni che non piacciono i bambini. È consentito per un massimo di tre giorni consecutivi, il sabato la domenica i bambini potrebbero stare male di nuovo e lunedì si può ricominciare con il bianco. Zuppe minestre non sono mai tutti i giorni.

Il pane nelle infanzie sarebbe meglio fosse più piccolo anche per evitare spreco, se possibile.

Vignelli ricorda che c'è una grammatura da rispettare, la dimensione del panino dipende dal formato bocconcino o tartaruga, vuoto o pieno. Si potrebbe chiedere di variare i formati.

Vivenda si impegna a chiedere al fornitore di pane di portare formati diversi.

Le tabelle con le grammature non risultano essere presenti in tutte le scuole

Vignelli aggiunge che le grammature servono anche le addette alla somministrazione.

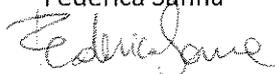
Vivenda risponde che sono quasi pronte.

Le insegnanti aggiungono che le loro porzioni sono uguali a quelle dei bambini per esempio la bresaola o l'arrosto, la coscia di pollo è effettivamente più grande.
Vignelli garantisce che le fette per gli insegnanti sono più spesse, il personale effettua il taglio in base all'utenza. Ci sono gastronorm dedicate per il secondo piatto ma non per il primo piatto perché la grammatura del primo piatto viene gestita con il mestolo.

Fine della riunione alle ore 19:00

La Segretaria verbalizzante

Federica Sanna



La Presidente del Circolo di Qualità

Nicoletta Mangini

