

## ***Il Gazzettino della Mensa – EDIZIONE ZERO – GENNAIO 2019***

La Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Don Milani sta lavorando per portare sulla tavola dei nostri **ragazzi pasti più equilibrati** con un occhio di riguardo alla **sostenibilità ambientale**. A questo riguardo la Commissione intende proporre **l'utilizzo di stoviglie lavabili** o in materiale riciclabile, troppa plastica, troppi rifiuti sulle nostre tavole!

Dalle osservazioni emerse nel primo trimestre, risulta inoltre che lo **spreco alimentare** è ancora molto alto, a volte senza motivo i vassoi vengono svuotati ancora intonsi, non va bene! **Dobbiamo impegnarci** per ridurre lo spreco alimentare: un primo passo potrebbe essere di **ridurre la merenda del mattino**: consumare un frutto a metà mattina, oltre ad essere molto più salutare come spuntino, consentirebbe di arrivare all'ora del pranzo con maggiore appetito. La proposta è quella di introdurre alla Secondaria il **"frutta day"**, un giorno della settimana in cui i ragazzi dovranno consumare solo frutta durante l'intervallo. Negli altri plessi dell'Istituto il problema della merenda non si presenta, alla primaria per esempio è attivo il progetto Frutta a scuola. Il progetto verrà presentato al Collegio Docenti e al Consiglio d'Istituto per diffondere la buona pratica della merenda sana in modo capillare coinvolgendo tutte le componenti della scuola.

Nel Menù di quest'anno, insieme al **pane integrale**, è stata introdotta la **pasta integrale** un'importantissima novità! Ci vorrà tempo per farla accettare: ai bambini più piccoli non piace il colore scuro della pasta quando viene servita "in bianco": così si è pensato di **proporla sempre abbinata ad un sugo al pomodoro** o un ragù. Ci sono ancora alcune resistenze, ma dobbiamo insistere: le buone abitudini alimentari si imparano da piccoli.

Un punto critico del servizio mensa è **la qualità della frutta**, in particolare nel refettorio di Rodari, perchè non avendo un posto per lo stoccaggio, la frutta arriva direttamente dal centro cottura e l'attenzione che ripongono nel consegnarla, risulta alquanto scarsa. È per questo che a volte è troppo acerba, a volte troppo matura (le banane) e non facili da mangiare (**i Kiwi** andrebbero serviti con il cucchiaino!!!!).

Un altro aspetto da migliorare è **la scarsità delle porzioni**, specialmente alla scuola secondaria (il formaggio, pesato dai genitori che svolgono il compito di assaggiatori, risultava al di sotto della porzione standard prevista nella Carta dei Servizi).

Una buona notizia riguarda invece la presenza di una nuova figura: **il tecnologo alimentare** (incaricato dal Comune da novembre 2018 a giugno 2019) che avrà il compito di verificare la gestione corretta del servizio: dal monitoraggio della preparazione del cibo al centro cottura fino alla distribuzione alle mense.

Tutte le segnalazioni raccolte nei monitoraggi, dai genitori e dai docenti referenti, vengono inoltrate al responsabile del servizio, il Settore Istruzione del Comune di Novate Milanese.

*Cristina Meotti*

*Ref. Scuola Secondaria G. Rodari*