



IL GAZZETTINO DELLA MENSA

EDIZIONE ZERO - FEBBRAIO 2019



La Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Don Milani sta lavorando per portare sulla tavola dei nostri bambini e ragazzi **pasti più equilibrati**, con particolare attenzione 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 quadrimestre, risulta 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 tutto questo spreco: un primo passo potrebbe essere quello **ridurre la merenda del mattino**: 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 Scuola Secondaria G. Rodari il **"Frutta Day"**: un giorno della settimana in cui i ragazzi dovranno consumare solo frutta durante l'intervallo.

L'idea verrà presentata 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. Negli altri plessi dell'Istituto il problema della merenda non si presenta, alla Scuola Primaria per esempio, è già attivo il Progetto Frutta a Scuola.

Nel menù di quest'anno, insieme al **pane integrale**, è stata introdotta la **pasta integrale**, un'importantissima novità! Ci vorrà tempo però per farla accettare a tutti, ai bambini più piccoli ad esempio, non piace il colore scuro della pasta quando 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 perché le buone abitudini alimentari si imparano da piccoli. Un punto critico del servizio mensa è la **qualità della frutta**: nel refettorio della Scuola Rodari, non essendoci uno spazio necessario per lo stoccaggio, la frutta arriva direttamente dal Centro Cottura di Meridia e l'attenzione posta nella consegna da parte del fornitore del Servizio Mensa è spesso carente, in quanto a volte la frutta è troppo acerba, a volte troppo matura, con la buccia aperta (le banane). Poi ci sono i **kiwi, non facili da mangiare**, che 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, è risultato spesso 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 controllo della preparazione del cibo al Centro Cottura fino alla distribuzione nelle mense.

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

Cristina Meotti

Ref. Scuola Secondaria G. Rodari

