

RELAZIONE

IN DATA **12 GENNAIO 2014**, ALLE ORE **09.00** A SEGUITO DELL'INCONTRO AVVENUTO CON LA **DITTA MARANGONI SRL** (ORA CAMST A SEGUITO DI FUSIONE) SI E' PROVVEDUTO A PIANIFICARE I "**PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**" DA INTRODURRE NELLE SCUOLE DI AIRASCA PER IL PERIODO GENNAIO-GIUGNO 2015.

Presenti: rappresentanti AGE (Fagiano/Di Cataldo) , Rappresentanti Commissione Mensa (Tamburello/Puscasu/Fagiano), Assessore Istruzione (Ferlenda), Rappresentanti Marangoni (Marra e Dott.ssa Guglielmone –Dietista)

Sono stati approvati i seguenti Progetti:

- **PROGETTO "PASTA INTEGRALE"** (verrà sostituita una volta al mese, già a decorrere dal mese di gennaio, la pasta di semola con la pasta di farina integrale, possibilmente condita e non in bianco) + PANE INTEGRALE (continua il progetto già in essere)
- **MENU' ETNICO** (lo scorso anno è stato proposto il menù spagnolo e marocchino) quest'anno si propone:
 - Menù Argentino (da proporre a metà aprile, in concomitanza con il decennale del gemellaggio), nel caso fosse impossibile da realizzare, Menù tedesco in alternativa.
 - Menù Cinese (riso cantonese/pollo alle mandorle)
- **MENU' REGIONALE** : (lo scorso anno sono stati proposti menù Pugliese/Piemontese/Veneto) quest'anno si propone:
 - Menù Siciliano/Ligure/Emiliano

I menù etnici e regionali (in tutto 5) verranno proposti in mensa una volta al mese;

- **PROGETTO CUCINE APERTE:** Venerdì 17 aprile dalle ore 16.15, le cucine della mensa saranno aperte a tutti i curiosi, seguirà piccolo Buffet, si provvederà a dare giusta pubblicità sia da parte dell'Amministrazione comunale che da parte della ditta Marangoni.
- **PROGETTO LEONARDO:**

(DEDICATO ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA):

- Per i Bimbi di anni 5 "Realizzazione di una Crostata" (dall'impasto, cottura al consumo)
- Per i bimbi di 3 e 4 anni : "Verdurando" giocare con frutta e verdura (giochiamo con i sensi a riconoscere e descrivere la frutta e la verdura)

(DEDICATO ALLE SCUOLE ELEMENTARI):

- Spuntino di metà mattina: dopo l'esperienza della colazione a scuola dello scorso anno con Yogurt, cereali e fette biscottate, quest' anno abbiamo pensato allo spuntino di metà (si spiegheranno qualità e quantità, e l'importanza delle "etichette")

(DEDICATO ALLE SCUOLE MEDIE):

- Progetto sui disturbi dell'alimentazione (anoressia/bulimia): presso il salone del polifunzionale le classi medie assisteranno (divisi in due gruppi) a delle proiezioni ed all'intervento di uno specialista.

VERRA' CHIESTO ALLE SCUOLE DI STABILIRE ASSIEME ALLA CAMST (EX MARANGONI) LA DATA DEI PROGETTI SOPRA ELENCATI

-IL CAPITOLATO D'APPALTO, PER IL SERVIZIO MENSA PREVEDE CHE CI SIA 1 ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEL PASTO OGNI 30 BAMBINI; DURANTE IL PRIMO "TURNO" (alle scuole elementari), SONO PRESENTI N. 2 PERSONE (PER CIRCA 60 BAMBINI IN MEDIA). L'ASSOCIAZIONE GENITORI (AGE) HA FATTO PRESENTE CHE IL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE RISULTA CARENTE E CHE SPESSO I BAMBINI SI TROVANO A DOVER MANGIARE LA SECONDA PIETANZA IN POCHI MINUTI, PERTANTO A SEGUITO DI TALE OSSERVAZIONE SI E' STABILITO DI INTRODURRE :

- IL PROGETTO "**BAMBINO CAMERIERE**", al fine di responsabilizzare i ragazzi, ed accelerare il servizio di distribuzione dei pasti, verranno scelti dell'AGE (a rotazione) 2/3 bambini che aiuteranno a portare i piatti ai loro compagni (tale progetto non verrà svolto in presenza di minestre, passati di verdura bollenti ecc...), tale progetto viene già attuato alla scuola materna da anni, proposto dalle insegnanti.

La ditta CAMST reinsertirà "**IL PAGELLINO**", che dovrà essere compilato dalle maestre che usufruiscono del servizio mensa (quelle del tempo pieno ed eventualmente dalle volontarie l'AGE, se assaggeranno il pasto, come di seguito specificato) per monitorare l'indice di gradimento del piatto servito in mensa.

Qualora in mensa si dovesse verificare da parte dei ragazzi un "pessimo gradimento" del pasto servito, al fine di capire la motivazione e con lo scopo di evitare ulteriori successivi sprechi, è stato proposto alle rappresentanti dell'AGE presenti alla riunione di "assaggiare" il cibo e di annotare (eventualmente sul pagellino) l'obbiettivo valutazione di gradimento.

Ad oggi le volontarie dell'AGE non sono autorizzate ad assaggiare il cibo, qualora fossero disponibili a provvedere in tal senso e per i motivi sopra citati, la CAMST provvederà con comunicazione scritta a trasmettere debita autorizzazione.