



## Direzione didattica 4° Circolo di Rimini

### COMITATO MENSA a.s. 2010-2011

#### VERBALE n. 1

Il giorno 8 febbraio 2011 presso la sede D.Raggi alle ore 16.30 si è riunito il Comitato Mensa così composto:

Daniela Perillo- docente infanzia Celle/Viserba

Alessandra Allegri- docente infanzia S. Giuliano/Raggi (assente)

Natascia Bianchi- docente primaria Fellini

Patrizia Astolfi- docente primaria M. Zoebeli

Angela Pala- genitore infanzia Celle/Viserba

Carmelina Di Giovanni- genitore infanzia S. Giuliano

Jean Christophe Pirini- genitore primaria Fellini

Giuseppina Russo- genitore primaria Fellini

Gundlina Paganelli- genitore primaria M. Zoebeli

Barbara Bianchi- genitore primaria M. Zoebeli

Sono presenti:

il dott. Bruno Borghini - Comune di Rimini

la ditta GEMEAZ CUSIN

la dott. ssa Carla Biavati- dietista coordinatrice -AUSL RN

la Dirigente Scolastica dott. ssa Myriam Toccafondo

la docente vicaria Morena Cecchetti

O.D.G.

1- Individuazione di un coordinatore del comitato mensa;

2- situazione nelle sedi del IV circolo.

Il coordinatore del comitato viene individuato nella persona del Sig. Pirini Jean Christophe; sarà lui che terrà i contatti tra i vari componenti, così come viene indicato nel "Regolamento del comitato mensa", di cui viene data lettura.

**Scuola dell' infanzia Celle:** insegnante e rappresentante dei genitori riferiscono che il servizio è accurato.

**Scuola dell' infanzia di Viserba:** il servizio è adeguato, richiedono una puntualità maggiore.

**Scuola dell' infanzia Raggi:** l'insegnante è assente, in ogni caso non sono giunte segnalazioni.

**Scuola Primaria Celle:** 1) le porzioni non sarebbero commisurate all'età dei bambini e 2) i bambini rinunciano all'insalata per via dell'aceto. La rappresentante della Gemeaz chiarisce che per quanto riguarda il 2), basta chiedere al personale di non usare aceto, e per 1), di differenziare tra le classi.

Il Sig. Pirini chiede se dopo la malattia i bambini possono avere la pasta in bianco; la dietista risponde che dipende dalla causa del disturbo, sta al medico specificare.

**Scuola Primaria M. Zoebeli:** tutte le classi sono contente tranne la III B, ( il problema sembra essere il sugo al pomodoro come condimento della pasta e la mozzarella della pizza troppo secca).

La dietista fa un importante chiarimento riguardo alle quantità degli alimenti: le quantità sono state adeguate a livello regionale per limitare l'insorgere di problemi di obesità, sovrappeso e malattie cardiovascolari, quindi decise a monte e dipendono dall'età dei bambini; non c'è limite per il consumo di frutta e verdura.

La scuola materna di Viserba propone di far consumare la verdura cruda (pinzimonio) prima di consumare i pasti, i rappresentanti della ditta Gemeaz si rendono disponibili al servizio.

L' assemblea si conclude con il progetto di organizzare una visita presso la cucina centrale della ditta e di far pervenire all' AUSL entro giugno 2011 un elenco dei piatti più graditi.

Per la III B di Santa Giustina, la dietista propone che venga effettuato un lavoro sull'alimentazione, a partire da ora e per i prossimi anni, per rendere i ragazzi più consapevoli del ruolo del cibo.