

Verbale n. 1 del 25 ottobre 2023

Il Presidente riferisce che da pochi giorni è stato pubblicato dall'Associazione Foodinsider l'8° Rating dei menù scolastici. Il rapporto fa emergere una grande ostilità dei bambini verso il cibo della mensa (secondo le nuove tendenze sarebbe meglio utilizzare il termine 'ristorazione scolastica'). Il problema dello scarso consumo di cibo da parte dei bambini sembra quindi essere la questione principale da risolvere. Ci sono troppi bambini che *'rifiutano il cibo a priori'* (il **35%** dei casi secondo i dati del sondaggio), mentre il **31%** di essi hanno 'paura di assaggiare nuovi piatti'; solo il **14%** sembra *'mangiare con gusto'*.

Nel rapporto viene inoltre sottolineata l'importanza di menù che rispettino i Criteri Ambientali Minimi e l'attivazione di continui percorsi di formazione degli insegnanti e di educazione dei bambini e delle famiglie al cibo in generale e, nello specifico, ai menù proposti.

Rapporti con i genitori.

E' stato messo a disposizione un modulo online per favorire l'importante dialogo con i genitori, ai quali si chiede una maggiore collaborazione nell'educazione alimentare dei propri figli.

Purtroppo, si rileva che oltre ad utili segnalazioni, si ricevono anche espressioni di atteggiamenti critici *a priori*, spesso anche dopo aver ricevuto esaurienti informazioni in merito al problema segnalato.

In base a ciò è corretto sottolineare alcuni punti importanti:

- le segnalazioni si basano su quanto riferisce il/la bambino/a a casa, che può essere influenzato anche dai gusti personali;
- si ribadisce l'importanza di dare indicazione ai bambini di segnalare immediatamente alle insegnanti presenti (sono 4) o al personale di servizio eventuali problemi del cibo (temperatura, sapore ecc.);
- si sottolinea che le insegnanti consumano lo stesso identico pasto dei bambini e, pertanto, sono le prime a segnalare alla loro rappresentante in Commissione eventuali difformità o difetti di quanto proposto dal menù.

Si sottolinea nuovamente che solo un costruttivo rapporto di collaborazione con le famiglie può portare ad un costante mantenimento della qualità del servizio e ad una corretta educazione alimentare dei bambini.

Analisi del menù autunno-inverno 2023/24:

Dopo aver mostrato, come esempio, il menù della scuola primaria di Bolzano redatto in forma 'parlante', il Presidente propone alla Commissione una versione del menù che indichi la frequenza dei vari principi nutritivi e una migliore descrizione dei piatti; chiede di proporre ad Union Chef, a titolo sperimentale, l'applicazione di questo formato.

al ragù di legumi (Fano), le crocchette di ceci ricotta e spinaci (Treviso), i risi e bisi (Venezia).

Si segnalerà ad Union Chef la poca accettazione dei legumi serviti da soli e, pur comprendendo l'importanza della loro presenza nel menù, si chiederà di elaborarli in altre forme.

Verranno inoltre proposte alcune modifiche (o nuovi inserimenti) basate su osservazioni tecniche, di accettazione dei piatti da parte della maggioranza dei bambini, riferiti dalle insegnanti, o raccolte durante le ispezioni periodiche.

Il menù comprendente le modifiche sarà allegato a questo verbale.