



Comune di Novara

Assessorato alle Politiche
Educativa e Pari Opportunità

Settore Politiche Educative

e-mail: istruzione@comune.novara.it

e-mail PEC: istruzione@cert.comune.novara.it

Sede: Corso Cavallotti 23, 28100 Novara

P.IVA e C.F.: 00125680033

Interrogazione n. 96

MENSE SCOLASTICHE

Nel ringraziare i consiglieri del movimento 5Stelle per l'interrogazione in oggetto che consentirà di fornire maggiori informazioni riguardanti la ristorazione scolastica, si procede alla risposta a quanto evidenziato e richiesto.

L'indagine 9° Rating, svolta dall'Associazione di Promozione sociale Foodinsider, pur non rappresentando uno studio condotto a livello governativo, offre all'Amministrazione comunale importanti spunti di riflessione per accelerare il processo di miglioramento della ristorazione scolastica.

Tale processo è stato messo in atto già nel corso dell'anno scolastico 2023/24 con l'intensificazione delle verifiche condotte nell'intento di capire come poteva essere migliorato il menù e con incontri congiunti fatti con il SIAN di Novara e la Società Dussmann, ditta incaricata del servizio mensa di Novara, finalizzati a introdurre modifiche ai menù proposti nella mensa scolastica.

Novara per l'a.s. 2023/24 ha ottenuto 64 punti collocandosi ad un livello "sufficiente ma con ampi margini di miglioramento".

A supportare la scelta di migliorare il nostro menù, ad aprile 2024 sono state pubblicate le "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte".

Nell'elaborazione dei nuovi menù, pertanto, sono state adottate pienamente le indicazioni presenti nelle proposte regionali con l'introduzione della rotazione dei "nutrienti" (un giorno pesce, un giorno carne, un giorno uova, un giorno legumi ed un giorno formaggio), l'inserimento di alimenti integrali come pane e pasta, dei legumi e dei cereali come farro ed orzo.

Una volta al mese è stata introdotta la giornata con il menù celiaco, proposto a tutti i bambini indistintamente e utilizzato anche come metodo di assaggio di altri alimenti (es. gallette di mais).

Sono stati anche rivisti i momenti della "merenda" dando maggior rilievo alla frutta e ad alimenti sani e genuini con l'intento di far scoprire ai bambini i sapori di antiche tradizioni (esempio pane e marmellata, pane e olio, torte casalinghe).

Il tutto a basso contenuto di zuccheri e sale seguendo le normative Ministeriali, della Regione Piemonte e dell'Asl.

I nuovi menù sono stati presentati nella riunione della Commissione mensa del 7/10/2024 e sono entrati in vigore a partire dal 21 ottobre 2024.

L'adozione di questi nuovi menù, con gli alimenti sopracitati, è stata una scelta forte che segna un netto cambiamento e una direzione decisa dell'Amministrazione comunale fatta nell'intento di educare i bambini e le famiglie della città ad una corretta alimentazione più sana e sostenibile.

Non neghiamo che nei primi mesi ci sono state alcune resistenze e lamentele, ma siamo certi che la direzione è quella giusta perché volta ad una migliore qualità del servizio.

Nell'intento di far apprezzare gli alimenti e le ricette del nuovo menù il 5 dicembre scorso è stato organizzato con la ditta Dussman un innovativo e importante evento, Open Day, che ha voluto essere un momento di confronto e condivisione con le famiglie e un segnale di una futura partecipazione attiva delle stesse.

All'Open Day hanno partecipato oltre 100 persone e tutte hanno avuto modo di assaggiare le pietanze introdotte nel nuovo menu servite ai bambini durante la mensa scolastica (es. tortino di legumi, tortino di pesce, insalata di legumi, pasta integrale con lenticchie, etc).

Nei prossimi mesi si procederà ad elaborare con il supporto della Ditta Dussmann la tabella degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei menù vigenti cosicché sia evidente a tutte le famiglie l'origine e da quali ingredienti sono composti i piatti.

È intenzione dell'Amministrazione attenzionare la somministrazioni di prodotti locali e a km 0 da poter inserire nei prossimi mesi dell'a.s in corso (formaggi piemontesi, riso, farine, orzo, rotazione di pane prodotto con diverse tipologie di farina etc).

Segnaliamo, inoltre quanto l'Amministrazione comunale sia attenta al tema della sostenibilità e più precisamente di come venga somministrato il pasto:

- si utilizzano stoviglie in melamina, resina ecosostenibile, che vengono igienizzate e riutilizzate quotidianamente.

In alcuni plessi dei nostri istituti scolastici (esempio Scuola Primaria Buscaglia), ove non è possibile l'igienizzazione quotidiana, vengono comunque utilizzate stoviglie e posate monouso biodegradabili e compostabili.

L'Amministrazione sta valutando soluzioni per ridurre gli sprechi alimentari.

Sempre nel 2024 il servizio Nidi ha avviato, con l'aiuto delle Coordinatrici, una ricognizione al fine di valutare il livello generale di soddisfacimento del menù proposto tramite il resoconto delle educatrici di ogni sezione.

A seguito dei risultati ottenuti, sono state effettuate alcune riunioni con l'ASL e la ditta di ristorazione Dussmann, con lo scopo di creare, per il nuovo anno scolastico 2024-2025 un menù che rispettasse non solo i gusti dei bambini ma anche le normative regionali in atto.

Le riunioni in questione, che hanno visto la presenza in concomitanza del servizio Istruzione e del servizio Nidi, sono state effettuate il 25 luglio 2024 e il 28 agosto 2024, data nella quale è stata fissata per la prima volta una riunione tra il servizio nidi e le famiglie.

In queste riunioni, si sono aperte discussioni in merito a quello che si potesse offrire, tenendo conto delle norme stabilite dalla Regione Piemonte, come l'offerta di piatti a basso contenuto di zuccheri e sale, con prodotti stagionali fino al ritorno di merende piu' genuine e sane.

Il 14 ottobre 2024 e' stata indetta la prima riunione tra il servizio nidi e le famiglie la quale ha visto la partecipazione anche dell'Asl e della ditta di ristorazione Dussmann.

In questa riunione sono stati presentati i nuovi menù, estivo ed invernale che sarebbero entrati in vigore dal 21 ottobre 2024, mostrando anche l'attenzione alla stagionalità dei prodotti usati e alla varietà di questi ultimi.

Il tutto si e' concluso con un vero e proprio confronto con le famiglie.

A seguito dell'entrata in vigore dei nuovi menu, sono stati avviati sopralluoghi anche all'interno dei nidi, valutandone l'apprezzamento da parte dei bambini.

L'amministrazione con questo cambio di passo fin dai piccoli dei Nidi, si propone di indirizzare tutti i bambini delle scuole della Città' (0-14 anni) ad una corretta educazione alimentare e di abituarli ad apprezzare i cibi sani e semplici che contribuiranno al loro benessere psicofisico.

Novara 29 gennaio 2025

Assessore Istruzione