



QUESTIONARIO MAESTRE ANNO SCOLASTICO 2011-2012

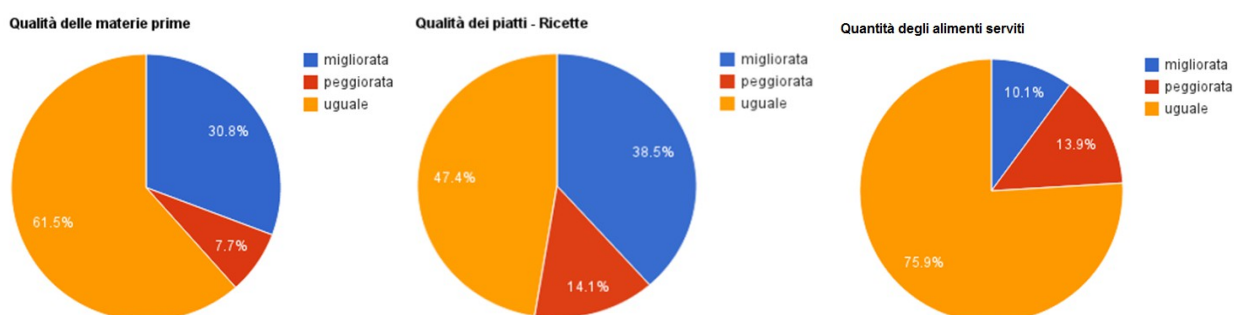
A fine anno scolastico 2011-2012 alcune commissioni mensa hanno sottoposto alle maestre della propria scuola il questionario di valutazione del servizio mensa, alcune per il secondo anno consecutivo.

Il questionario, redatto da un team di commissari mensa, ha l'obiettivo di registrare il giudizio delle insegnanti sull'evoluzione della qualità servizio mensa presso la propria scuola di competenza e raccogliere suggerimenti e spunti utili da sottoporre all'attenzione del fornitore del servizio mensa e alle commissioni mensa di Milano.

L'esigenza di proporre un questionario di valutazione alle insegnanti nasce dall'evidenza del ruolo fondamentale del corpo docente in questo ambito, sia come fonte di informazione completa e costante, sia per gli aspetti educativi che assolve anche in mensa. Le insegnanti, infatti, hanno una corretta percezione della qualità del servizio e della sua evoluzione nel tempo, oltre ad avere anche un importantissimo ruolo educativo nell'approccio del bambino verso il cibo.

Il questionario, che ha coinvolto gli insegnanti di alcune scuole primarie (Ruffini, Pascoli Rasori, Pirelli, Dal Verme Confalonieri, Giusti), può ritenersi un campione rappresentativo del giudizio del corpo docenti con una raccolta di dati sia quantitativi che qualitativi, sintetizzati in questo documento di consuntivo, ma consultabili anche sul sito www.pappami.it.

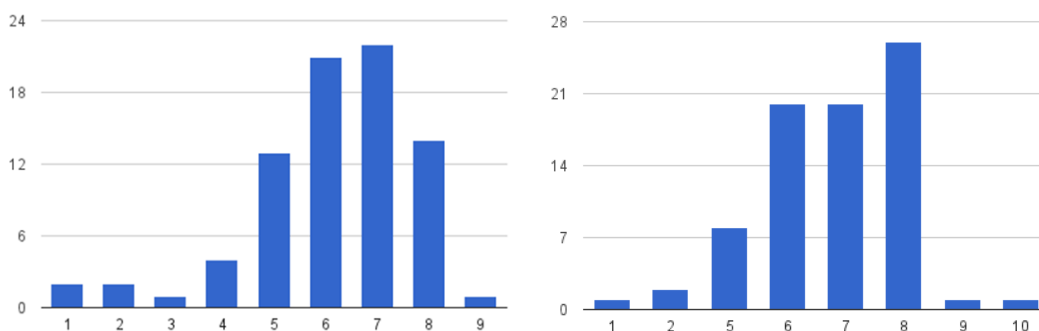
Come è percepita la qualità degli alimenti (materie prime), dei piatti (ricette) e la quantità degli alimenti serviti.



La percezione della qualità delle materie prime è leggermente migliorata, ma non in maniera particolarmente rilevante, mentre più sostanziale è la percezione di un cambiamento delle ricette che, all'interno del menù estivo, per la prima volta, sono state modificate introducendo nuovi piatti. Queste novità sono state percepite come un miglioramento, a parte per il caso della focaccia alle verdure che è stato un insuccesso presso tutte le mense scolastiche.

La quantità percepita dei piatti è sostanzialmente rimasta la stessa, a parte un leggerissimo calo, come nel caso delle porzioni dei caprini che si sono ridotte.

Come giudicate: menu invernale – menu estivo



Menu invernale voto 6,1

Menu estivo voto 6,7

Il leggero miglioramento è confermato dal voto del menu estivo rispetto a quello invernale, che ha visto un incremento di punteggio.

Si tratta di una progressione che ha ancora ampi margini di miglioramento, poiché il giudizio è poco più che 'sufficiente'.

Tra le osservazioni delle insegnanti alcune si ripetono:

- poca varietà e fantasia dei menu



- frutta monotona
- cattiva cottura degli alimenti: pasta troppo cruda e del riso troppo scotto.
- colori dei cibi poco invitanti

Tra i vari suggerimenti utili *'variare di più il colore dei piatti, il menu non può essere tutto verde o beige'*

- scarsa qualità dei cibi surgelati

Nel complesso si rileva la necessità di migliorare la qualità delle materie prime, la varietà delle ricette, l'aspetto dei piatti rendendoli più invitanti agli occhi dei bambini

Alimenti che i bambini rifiutano perché sgradevoli

Frittate
Verdure lessate
Pesce lessato
Legumi
Focaccia di verdure

Alimenti che i bambini rifiutano perché non abituati

che ritenete necessari e su cui si potrebbe agire con un'adeguata educazione alimentare (famiglia/scuola)

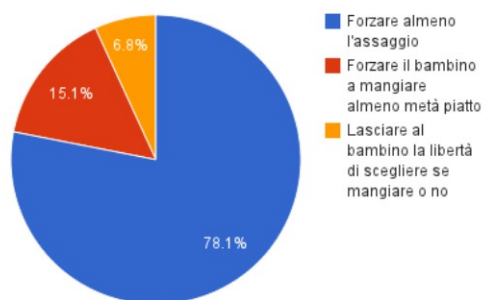
Verdure lessate
Verdure crude
Legumi
Pesce
Minestre

A parte per la frittata, che registra un altissimo tasso di rifiuto da parte dei bambini ed è da sempre contestata dalle commissioni mensa per la scarsa qualità della materia prima, e la focaccia di verdure, che è stato un nuovo piatto introdotto ma mal riuscito, da questa tabella si rileva un aspetto importante: i piatti più sgradevoli ai bambini sono quelli che non sono abituati a mangiare in famiglia.

Due quindi le responsabilità di questo rifiuto: le famiglie, che raramente propongono alimenti che dovrebbero essere parte integrante di una corretta alimentazione, e il fornitore del servizio, che si trova a dover proporre alimenti, già scarsamente graditi ai bambini, spesso di qualità scadente, come per il pesce e le uova (dato più volte rilevato nel questionario), e con ricette poco appetitose.

Tra le verdure maggiormente rifiutate, ma inserite nella colonna degli *alimenti necessari* ci sono i broccoli e i cavolfiori.

Quale atteggiamento deve avere la maestra di fronte al rifiuto del cibo

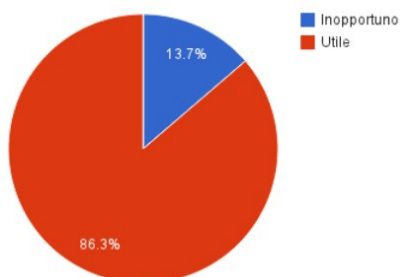


La maggioranza delle insegnanti ritiene opportuno forzare almeno l'assaggio del piatto e lasciare poi la libertà al bambino di proseguire o meno nel consumare l'alimento. Pochi gli insegnanti che ritengono necessario forzare a mangiare almeno la metà del piatto e, ancora meno, lasciare la libertà di scelta al bambino.

Questa domanda sposta l'attenzione sulla questione del rifiuto del cibo, che però va spesso contestualizzata al menu del giorno. Se infatti il menu è costituito dal piatto unico, il rifiuto del cibo implica che quel giorno il bambino digiuna a pranzo o al massimo mangia la frutta o il dolce. E' quindi fondamentale ricercare la qualità e il gradimento, a tutti i costi, del piatto unico da parte dei bambini di tutte le scuole. Per quanto riguarda la pizza, per esempio, va risolto il problema della qualità del formaggio che i bambini scartano regolarmente, mangiando solo la pasta e il pomodoro.



Come vede il coinvolgimento delle commissioni mensa a supporto dell'educazione alimentare?



Le risposte positive alla possibilità di un *supporto all'educazione alimentare da parte delle commissioni mensa* sono accompagnate, a volte, da osservazioni che rilevano una certa perplessità delle insegnanti sulla competenza dei genitori in ambito educativo-alimentare e la necessità di un coordinamento con le insegnanti per ciò che riguarda gli aspetti didattici.

La domanda formulata nel questionario nasce sulla scia dell'esperienza della scuola Rinascita di Milano che da anni promuove laboratori di educazione alimentare sul territorio con il supporto dei genitori e delle commissioni mensa. Questo modello di cooperazione tra insegnanti, personale esperto e genitori è un esempio riuscito che alcune commissioni mensa stanno considerando presso le proprie scuole per poter promuovere laboratori di questo tipo.

La commissione mensa dell'Istituto Comprensivo G. Giusti e C. d'Assisi, per esempio, durante lo scorso anno scolastico, ha promosso due laboratori per gli stessi commissari mensa delle scuole della zona uno (Giusti, Palermo, Moscati, Mantegna, Massena, Trinità) coinvolgendo l'ASL con il Laboratorio del Gusto e la Scuola Rinascita per il laboratorio sensoriale. Il laboratorio del Gusto tenuto dall'ASL è stato fatto una seconda volta anche per le insegnanti del plesso. Si tratta di un'esperienza che ha dimostrato che c'è interesse da parte dei genitori e delle insegnanti ad aprirsi a nuove iniziative in ambito di educazione alimentare utilizzando risorse competenti sul territorio.

Conclusioni

Io insegno in tre scuole differenti e due ordini diversi, materna e primaria, in tutte e tre le scuole accompagno i bambini in mensa e li seguo attentamente perché il momento del pasto lo giudico molto importante (premetto che io sono stata in collegio e so cosa vuol dire mangiare in una mensa). La qualità del cibo varia moltissimo da zona a zona, la pasta e il riso arrivano prima alla materna e sono meno scotti. Chi condisce è molto importante perché determina la colosità del piatto che serve, quindi, mi dispiace non è possibile generalizzare. Detto questo, a volte rimango stupita dalle scelte poco felici, i bambini hanno bisogno di sapori delicati, di un impatto visivo di un certo tipo, di qualcosa che li solletichi e li gratifichi, se ci sono delle verdure meno attraenti, magari il primo dovrà essere più gratificante. Il sugo, per esempio, non può essere una passata invece di essere una polpa che i bambini odiano e tolgono spesso i pezzetti con le mani facendo delle schifezze? Le verdure nella frittata non possono essere tritate così da ingannare l'occhio? Ma in queste commissioni ci sono delle mamme o sono tutti teorici dell'alimentazione?

Questo testo spontaneo scritto da un'insegnante tra le *osservazioni e suggerimenti rivolti alle Commissioni mensa*, riassume l'essenza dei dati rilevati dal questionario, con l'aggravante di un dato che registra il fatto che la qualità del servizio non è omogenea in tutte le scuole, ma là dove i piatti vengono serviti in ritardo rispetto al tempo di cottura, hanno una qualità inferiore. E' evidente che le scuole che hanno un centro cottura interno sono privilegiate nella qualità rispetto a quelle che non lo hanno. La maestra inoltre evidenzia come si possano fare piccole scelte semplici per risolvere problemi rilevati da sempre (passata rispetto alla polpa, tritare le verdure, condire bene i piatti, migliorare il processo di cottura), e magari fare uno sforzo maggiore per equilibrare la presenza di piatti meno gradevoli, come le verdure, con piatti più gratificanti. Infine è interessante la percezione dell'insegnante del ruolo delle commissioni mensa, (*'teorici dell'alimentazione'*) che corrisponde a quanto i *media* hanno cercato di far passare quest'anno e cioè i 'genitori responsabili della definizione dei menu'. Il ruolo delle commissioni mensa, in realtà, è molto più marginale e si attiene unicamente al controllo del servizio affinché corrisponda alla qualità definita nel capitolato d'appalto e lo fa ispezionando occasionalmente la dispensa, la cucina e con gli assaggi in mensa.

Questa testimonianza, insieme ai dati rilevati dal questionario, evidenzia come sia importante migliorare la comunicazione e possibilmente la collaborazione tra il corpo insegnanti e i genitori delle commissioni mensa per innescare sinergie che aiutino a migliorare il servizio e ad aprire i genitori e bambini anche a nuove esperienze di educazione alimentare sul territorio.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la collaborazione tutte le commissioni mensa e gli insegnanti delle scuole Ruffini, Pascoli Rasori, Pirelli, Dal Verme Confalonieri, Palermo e Giusti. Un ringraziamento particolare a www.pappa-mi.it che ha permesso di registrare online i dati dei questionari e di rilevare i dati statistici.