

VERBALE COMITATO MENSA – 11_10_2018

In data 11/10/2018, alle ore 18.05, presso i locali del centro cottura di via Tintoretto a Rescaldina, si è svolto il Comitato Mensa con il seguente ordine del giorno:

- verifica andamento del servizio
- osservazioni sul menù “Estivo” 2018
- eventuali proposte per menù “Invernale”
- varie ed eventuali

Viene fatto l'appello per la verifica del numero legale; risultano assenti: Arena, Calia, Erba, Giovanella, Maffè, Magon, Pappalardo, Saibene, Tampini, educatore Centro Diurno Integrato.

La seduta si apre con una discussione in merito all'andamento del servizio nei vari plessi scolastici di Rescaldina, interessati dal servizio di Refezione scolastica.

Per quanto riguarda la scuola media di Rescalda, il Professor Marino fa presente quanto segue:

- l'uovo sodo (presente solo nel menù estivo) non è gradito; essendo troppo “secco” i ragazzi lo deglutiscono a fatica, con il risultato che vi è molto cibo avanzato; si nota che l'uovo viene mangiato solo quando è abbinato ai pomodori. Inoltre si fa notare ancora una volta che al momento del pranzo è troppo freddo; la referente della Ditta Dussmann spiega che la temperatura (4 gradi) è corretta per la conservazione dell'alimento
- il parmigiano non è gradito e quindi viene buttato. A tale merito la Presidente di Comitato, Signora Mazuru, propone che i docenti sensibilizzino gli alunni sull'assunzione di cibi non graditi, ma necessari nell'alimentazione
- la Caritas non effettua più il ritiro degli alimenti residui ma integri (quali pane e frutta): chiede pertanto venga effettuata una verifica in merito alla disponibilità da parte dell'associazione al ritiro del cibo

Il signor Saravalli comunica che sul menù estivo non c'è nulla da rilevare. I totani non sono stati graditi alle elementari, mentre gli alunni chiedono il bis di ravioli, tacchino e fagiolini; proprio in base a queste discrepanze tra cibi graditi e cibi nemmeno assaggiati, ribadisce la necessità di attivare al più presto un progetto di educazione alimentare.

La Professoressa Visaggio comunica che alla scuola Ottolini la minestra e il pesce non sono graditi e di conseguenza c'è molto avanzo.

Vengono riscontrati ancora problemi nella pulizia presso la scuola primaria sita in Rescalda: c'è una finestra del refettorio con un vetro rotto; nel locale mensa inoltre c'è molta polvere e alcuni radiatori sono rotti e presentano parti staccate.

Anche a Rescaldina ci sono dei caloriferi da riparare; è necessario inoltre effettuare la verifica dell'estintore, il cui posizionamento non è corretto, in quanto vicino a chi si siede.

La disposizione dei tavoli è da rivedere, nono c'è spazio per muoversi agevolmente.

Il pavimento inoltre è molto sporco e appare “incrostato”; la responsabile della Ditta Dussmann spiega che per effettuare una pulizia corretta è necessario un macchinario specifico che raschia la superficie; le condizioni del pavimento non consentono di effettuare agevolmente il lavoro, in quanto in alcune parti deve essere sostituito.

La referente della Scuola dell'Infanzia Ferrario comunica che la pizza margherita è di pessima qualità, bruciata, molto secca, e quindi non viene mangiata dai bambini, pur essendo un cibo molto gradito

solitamente.

La responsabile della Ditta Dussmann comunica di essere al corrente del problema, e di avere già richiesto il cambio del prodotto alla ditta che lo produce, in quanto la pizza non è più la stessa che veniva consegnata nel precedente anno scolastico (che era invece di buona qualità); in caso di mancati risultati la Dussmann provvederà al cambio del fornitore.

Dalla sede distaccata della scuola d'Infanzia Ferrario (Via asilo) emerge che il cibo è gradito e i menù diversificati sono apprezzati.

Viene richiesta una motivazione al fatto che, nelle scuole dell'infanzia, la frutta non viene somministrata a metà mattina anziché al termine del pasto: infatti i bambini gradiscono la frutta come spuntino al mattino, mentre la avanzano se servita a fine pasto.

La referente della scuola Ferrario comunica che presso la loro scuola è usanza somministrare ai bimbi, a metà mattina, la frutta che è avanzata dalla fornitura del giorno prima.

E' necessario verificare se presso la sede distaccata di Rescalda la frutta avanzata venga o meno portata nelle aule

La somministrazione di frutta a metà mattina è prevista dal capitolato, e, dal punto di vista nutrizionale, è molto più salutare degli snack confezionati.

La responsabile della Ditta Dussmann fa presente che ogni mattina avviene la consegna della frutta e del pane presso i refettori, non c'è nessuno che si occupa di trasportare la frutta dal refettorio alle aule, e specifica che questa mansione non rientra le competenze delle inservienti e delle operatrici della ditta appaltatrice in generale.

Si procede quindi con la valutazione del menù e vengono avanzate le richieste che seguono:

- menù della 1° settimana: invertire il contorno del mercoledì con quello del venerdì
- menù della 2° settimana: somministrare "pasta all'isolana" anziché "pasta al pomodoro"
- menù della 3° settimana:
 - lunedì: servire a tutti il nasello gratinato (si tratta di una prova, con verifica in itinere)
 - venerdì: servire i tortellini in brodo anziché la pasta integrale all'isolana e le verdure miste cotte al posto dell'insalata
- menù della 4° settimana:
 - martedì: sostituire la platessa con le lenticchie (anche in questo caso si tratta di una prova, da attuare per almeno 2 mesi, con verifica dell'andamento). Il tema di legumi viene ripreso dalle sedute precedenti, in cui era stato chiesto di servire le lenticchie al posto della seconda portata.

La signora Lombardi comunica che il menù di tipo vegetariano non viene rispettato e invita a seguire quanto inserito in capitolato.

La Responsabile della Ditta Dussmann comunica che il menù invernale decorrerà dal 22 ottobre; sarà cura della ditta stessa predisporre le locandine informative da consegnare alle scuole.

L'incontro termina alle 19.45.