

Riunione Comitato mensa del 16/02/2022

Partecipanti:

Dottoressa Claudia Pigorini (resp.area servizi alla persona comune)

Dottoressa Silvana Girotti (ufficio pubblica istruzione)

Dottoressa Mariangela Franchi

Chiusi Violene e Grassi Alessandro (Dussmann)

Dottoressa Arcangela Paolicelli (Dirigente istituto comprensivo Alighieri)

Maffè Barbara

Saravalli Paolo

Marino Michele

Antolini Laura (presidente)

Romano Maria Grazia

Macchiarelli Elisabetta

Quercia Mara (vice presidente)

Giranzani Stefania

Colombo Cristina

Bengali Veronica

Lama Donatella

Falsario Francesca (segretario)

Maffeis Karin

Diani Laura

Brambilla Samuele

Visaggio Annunziata

Tecnico ufficio istruzione

La riunione inizia con l'elezione dei nuovi presidente e vice presidente.

Presidente: Laura Antolini

Vice presidente: Mara Quercia

Segretario estratto a sorteggio: Francesca Falsario

Violene Chiusi introduce la riunione dicendo che il servizio ha subito una diminuzione del personale causa quarantene.

Interventi:

Barbara Maffè e Michele Marino propongono di potenziare il personale delle inservienti perché ritengono che spesso il lavoro sia frettoloso e poco attento e ciò causa quindi una mancanza di pulizia accurata degli ambienti e lentezza nel servizio mensa.

Michele Marino nello specifico precisa che dal 18/02 partiranno dei progetti scolastici e informa che verrà utilizzato parte dell'area ora adibita alla mensa. Inoltre riporta la questione banane: non vengono fatte maturare nella cella e perciò diventano subito nere. Inoltre specifica che i ragazzi sono mal istruiti da un punto di vista di educazione alimentare dai genitori, chiede incontri di sensibilizzazione su tale argomento per le famiglie.

Barbara Maffè afferma che il personale di Rescalda sia scadente e in minoranza. Pone inoltre l'attenzione al contorno di patate (presente per due giorni consecutivi), in merito a questo Dussmann provvederà a sostituire con l'insalata per materna e elementari.

Michele Marino pone l'attenzione anche nella cura della frutta, spesso è o troppo matura o troppo acerba. Chiede anche che vengano forniti coltelli adeguati al taglio della frutta. Chiede anche maggiore attenzione alla pasta con l'olio che è eccessivamente ricca di acqua, ma essendo un piatto molto gradito richiede che venga presentato con maggiore attenzione.

Laura Antolini e Elisabetta Macchiarelli ritengono che sia opportuno rivedere le stoviglie (piatti e posate) e che sia prestata maggiore attenzione alla loro pulizia.

Laura Antolini afferma che mancano disinfettanti per le mani nell'area antecedente la mensa, e racconta un episodio spiacevole ovvero quello di aver trovato una scopa sul carrello utile al servizio mensa. Chiede inoltre che venga maggiormente rispettata la distanza tra gli alunni durante il pranzo, perché il distanziamento adeguato alla primaria Manzoni, è stato ottenuto solo dopo una sua insistenza, quando invece tale norma dovrebbe essere già attuata trattandosi di norme ufficiali sulla sicurezza pandemica.

Laura Diani si reca il 13/01 alle Dante Alighieri per il pranzo e afferma che il servizio è buono e puntuale, avanza, però, la proposta di poter portare a casa la frutta e il pane che non vengono consumati a scuola durante il pranzo; nello specifico vorrebbe che gli insegnanti esortassero tutti i genitori a riflettere sulla possibilità di chiedere ai propri figli di portare a casa il cibo avanzato evitando sprechi. Chiede inoltre nuove ricette nel menù. Aggiunge anche che le inservienti abbiano le cuffiette per i capelli sistemate in modo consoni al fine di evitare spiacevoli sorprese nei piatti.

Lama Donatella riporta la questione tortino di verdure che non viene mangiato e se può essere quindi sostituito, afferma che il purè sia salato, frutta troppo matura, e in generale dice che il servizio è gestito male come tempistica tra primo e secondo in quanto a volte troppo rapido.

Chiede se le inservienti nei vari plessi abbiano ulteriori condimenti per ultimare il piatto e poterlo servire in modo più accurato, e in risposta il personale dussmann afferma che in tutti i plessi sono presenti condimenti extra.

Karin Maffeis chiede maggiore attenzione al menù patate pasticciate, infatti il condimento risulta scarso e quindi non uguale per tutti. Inoltre afferma che spesso vengono scambiati i piatti di insegnati e bambini. Esorta inoltre ad una partecipazione maggiore dei genitori a visitare il plesso Ferrario di

Rescaldina. Afferma che il formaggio grana abbia un odore poco piacevole e richiede che venga controllato con attenzione.

Annunziata Visaggio riporta l'attenzione al pane, in quanto spesso il sacchetto arriva già aperto e questo non risulta igienico. Aggiunge che i servizi igienici in mensa sono guasti (Ottolini)

Elisabetta Macchiarelli afferma che il servizio procede bene se non ci sono dei disguidi, altrimenti non appena subentra un problema le inservienti vanno in crisi rallentando così l'intero servizio. Riporta la questione del tortino di legumi che non è gradito alle Manzoni, e chiede inoltre se l'uovo possa essere servito in modo differente in base alle età.

Grassi Alessandro risponde a tale richiesta dicendo che proverà sicuramente a creare delle diversificazioni.

Michele Marino e Barbara Maffè chiedono che i tortellini in brodo vengano sostituiti magari con dei ravioli asciutti con burro e salvia (solo per le medie). Inoltre il mercoledì della terza settimana non vengono mai graditi il formaggio e i fagiolini, chiedono che venga rivisto il menù, insieme anche ai finocchi cotti, magari meglio se serviti crudi.

Paolo Seravalli afferma che tanti problemi riportati sono più o meno sempre gli stessi ormai da anni, pertanto chiede che le problematiche sorte possano finalmente trovare una soluzione. La sua affermazione viene sostenuta da tutti i rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

La dirigente scolastica Paolicelli, risposta a Paolo Seravalli, propone che dalle prossime riunioni si parta dai vari punti di criticità riportati nelle riunioni precedenti e valutare pertanto se sia avvenuto un miglioramento o meno.

Ulteriori richieste riportate:

Inserire nuovamente nel menù i crostini con la vellutata, in quanto sembra essere un piatto molto apprezzato da tutti.

Si richiede che l'app scuola menù venga aggiornata anche con tutti gli altri tipi di menù.

Per quanto riguarda i menù per le festività si esorta il servizio Dussmann a comunicarli sempre con anticipo.

Manca la differenzata.

La riunione si conclude alle ore 20.30.