

Verbale Comitato mensa del 1/02/2023

PRESENTI:

Per la ditta concessionaria

- Luigi Corsini (referente VIVENDA)
- Ada Pascarella (Direttore impianto Tintoretto VIVENDA)
- Marianna Fiore (Ispettore e Vice direttore VIVENDA)
- Arianna Molgora (dietista VIVENDA)

Per il Comune di Rescaldina

- Claudia Pigorini (Responsabile area Servizi alla Persona)
- Mariangela Franchi (Capogruppo opposizione e Commissione Cultura)

Membri Comitato Mensa:

- Antolini Laura - Presidente Comitato mensa e genitore primaria Manzoni
- Maffè Barbara - genitore secondaria Raimondi
- Marino Michele - docente secondaria Raimondi
- Alessi Patrizia - docente primaria Manzoni
- Ulloa Chiara - genitore infanzia Ferrario via Asilo
- Giranzani Stefania - docente infanzia Ferrario via Asilo
- Caldiroli Paola - genitore infanzia Don Pozzi
- Landoni Ilaria - docente infanzia Don Pozzi (sostituta di docente Lama Donatella)
- Maffei Karin - docente infanzia Ferrario via Gramsci
- Diani Laura – genitore primaria Dante Alighieri
- Brambilla Samuele – genitore secondaria Ottolini
- Sirtori Renata – docente secondaria Ottolini
- Buffon Vittorio - rappresentante CDD

ASSENTI GIUSTIFICATI:

- Rudoni Enrico – Assessore alla Pubblica Istruzione
- Quercia Mara – genitore infanzia Ferrario Via Asilo
- Marino Laura – genitore infanzia Ferrario Via Gramsci
- Colombo Cristina - genitore primaria Dante Alighieri
- Pispico Olivia - docente primaria Dante Alighieri

ASSENTI INGIUSTIFICATI:

- Saravalli Paolo - genitore secondaria Raimondi
- Romano Maria Grazia - genitore primaria Manzoni
- Begali Veronica - genitore infanzia Don Pozzi
- Scardina Nunzia - genitore infanzia Ferrario via Gramsci Rescaldina
- Martalò Stefania - genitore secondaria Ottolini
- Belloli Paolo – rappresentante CDD

La riunione viene aperta dalla Dottoressa Claudia Pigorini, Responsabile area Servizi alla Persona che seguendo l'ordine del giorno, presenta il Regolamento Mense scolastiche e comitato mensa che è stato rielaborato dall'ufficio istruzione.

Si conferma ai rappresentati del Comitato mensa la possibilità di effettuare sopralluoghi nei vari plessi anche quelli ove non si è assegnati, previa indicazione ai collaboratori scolastici che ne accerteranno l'identità tramite le apposite liste disponibili nelle varie scuole del Comune.

Si fa presente che, come indicato nel regolamento mensa al punto **8) Educazione alimentare e gradimento** e nel **Capitolato di gara**, la società Vivenda insieme al Comune stanno organizzando un progetto sull'educazione alimentare per ogni ordine scolastico, che si svolgerà nei mesi primaverili, seguirà comunicazione dettagliata dell'evento alle scuole e famiglie della Comunità. Vista l'importanza dell'argomento trattato, tutto il comitato confida in una massiccia partecipazione.

Si precisa che, durante i sopralluoghi nei vari plessi, è obbligatorio indossare l'abbigliamento composto da camice e copricapo monouso solo per le visite al centro cottura Via Tintoretto e nei disbrighi dei refettori, ma **NON** nelle sale mensa dove si potrà accedere come per alunni e insegnanti.

Si richiama l'attenzione di tutte le addette di Vivenda, in particolar modo quelle che lavorano nel plesso Manzoni di Rescalda, di preparare sempre i piatti campioni e di farli visionare ai rappresentanti del Comitato mensa durante i sopralluoghi.

Al fine di agevolare le pratiche burocratiche relative alla nomina e composizione del Comitato mensa, il nuovo regolamento, come indicato al punto 13) prevede che il responsabile di Area, proceda direttamente alla determinazione di nomina dei rappresentanti del Comitato mensa.

Si informa che a breve nel link del Comune di Rescalda alla voce REFEZIONE, verrà effettuata da parte dell'ufficio istruzione una nuova e più fruibile archiviazione dei menù mensa divisi per anni con l'eliminazione di quelli più datati, in modo da renderne agevole la consultazione da parte degli utenti.

Dopo aver precisato i punti sopra descritti, il regolamento viene approvato dal Comitato mensa.

I rappresentanti genitori e docenti membri del comitato intervengono portando in evidenza le osservazioni emerse nei differenti plessi sul servizio erogato dal gestore VIVENDA come segue:

Scuola Media Raimondi di Rescalda

- si rileva un eccessivo ricorso al "pasto in bianco" quando sono previsti i bastoncini di pesce gratinati
- si segnala notevole avanzo di bastoncini di pesce
- la pizza presenta delle parti bruciate
- segnala che la frutta viene avanzata
- nulla da dire sul servizio e le addette

- Scuola Secondaria Ottolini Rescaldina

- La pizza è poco cotta
- Si osserva notevole avanzo di frutta
- Le caraffe di plastica dell'acqua, se utilizzate con il tappo hanno il difetto che bagnano la tavola e le tovagliette, si suggerisce di versare l'acqua senza il tappo.

Scuola Infanzia Ferrario via Asilo Rescalda

- lavastoviglie da sostituire
- manca il formaggio parmigiano
- si richiede una maggiore pulizia delle sedie del refettorio

Scuola Infanzia Ferrario via Gramsci Rescaldina

- nota positiva: rilevano la migliore qualità del cibo
- fa presente che le scaloppine sono buone e apprezzate dai bambini, ma essendo a pezzetti si induriscono facilmente
- I finocchi crudi sono tagliati troppo grossi, Vivenda conferma tale problema si dovrebbe risolvere con l'arrivo dell'attrezzo che affetta le verdure
- si chiede che quando sono previsti i tortellini, anche i bambini che seguono il menù integralista, possano mangiare tortellini spinaci e ricotta al posto della pasta al sugo

Scuola Infanzia Don Pozzi Rescaldina

- si segnala che spesso i primi non sono caldissimi
- segnala che la lavastoviglie è rotta
- frutta mele e pere dure e non mature per essere consumate
- nulla da dire sul servizio e le addette

Scuola Primaria Manzoni Rescalda:

- segnala che mancano i cucchiaini per lo yogurt e il dessert
- frutta poco matura (mele e pere)
- problema lavastoviglie non funzionante, crea pavimento bagnato dovuto al lavaggio a mano, e conseguente accumulo di numerosi piatti compostabili sporchi da gettare. Andrebbe previsto un mastello più grande per evitare disordine visto anche l'esiguo spazio del disbrigo e del refettorio.
- Non era presente il piatto campione

Scuola Primaria Dante Alighieri Rescaldina

- pasti non sempre caldi in particolare la pasta in bianco
- si rileva qualche disagio sulla distribuzione dei pasti diete speciali
- frutta: pere troppo dure, si richiede di controllare il punto di maturazione per assicurare il consumo da parte dei bambini e insegnanti
- si suggerisce una migliore organizzazione tra le addette che servono i pasti e quelle impiegate nella sanificazione e pulizia della parte di sala mensa da pulire già utilizzata dal 1° turno

Per tutti i plessi si chiede a **VIVENDA**:

- Un maggior controllo della frutta che spesso è poco matura e mangiabile
- Introduzione di mousse di frutta nel caso la frutta fresca fosse poco matura
- Per ovviare il poco gradimento riscosso dal TORTINO di legumi e le successive rivisitazioni, si suggerisce a VIVENDA di studiare un nome nuovo da attribuire al tortino di legumi e una ricetta più appetitosa es. si propone di sostituire tale pietanza con “polpette/hamburger” in modo da farlo apprezzare ai bambini. Questo avverrà nelle prossime settimane.

La società Vivenda in accordo con il Comune di Rescaldina informa che, a partire dal **1° marzo 2023**, la gestione delle disdette pasto e le richieste di pasto in bianco dovranno essere gestite esclusivamente tramite **ComunicApp** di VIVENDA già illustrata e descritta a settembre 2022; pertanto per coloro che non hanno ancora provveduto all'attivazione, si sollecita di provvedere con urgenza. L'ufficio di via Tintoretto è disponibile negli orari indicati sul sito del Comune a fornire supporto e informazioni a riguardo.

L'orario limite per le segnalazioni di DISDETTA PASTO attraverso ComunicAPP è posticipata dalle 9:00 alle 9:30.

Si comunica che gli alunni che per motivi di salute tornano a casa in mattinata e non consumano il pasto, il gestore del servizio mensa procederà a stornare il PASTO solo a fronte di mail inviata in giornata dal genitore all'azienda Vivenda, seguiranno dettagli precisi circa l'indirizzo mail a cui inviare tale richiesta di storno pasto. Solo dopo aver accertato con la scuola l'uscita dell'alunno, il pasto non verrà addebitato.

IMPORTANTE

Con riferimento a quanto indicato nel regolamento al **punto 9) Contenimento sprechi** il Comitato mensa fa presente quanto condiviso come segue:

1. la frutta e il pane se non consumati, devono essere portati a casa dai bambini/studenti. A tal proposito si chiede la massima collaborazione delle insegnanti presenti durante la mensa, di ricordare ai bambini di prendere frutta e pane avanzati prima di lasciare il refettorio. Poiché la mensa viene considerata ora di educazione alimentare, si sensibilizzano nuovamente le insegnanti a invitare/stimolare i bambini al consumo delle pietanze proposte, al fine di evitare che molti cibi vengano gettati senza nemmeno un tentativo di assaggio.
2. Si chiede cortesemente alle insegnanti presenti in mensa che distribuiscono frutta, dessert o yogurt previsti nei menù, di evitare di chiedere ai bambini se li mangeranno o no, ma di lasciarla comunque e sempre, questo per invogliarli a mangiare un pasto completo, equilibrato e sano.
3. Nell'ottica del contenimento sprechi e come richiesto anche dai genitori, si chiede che nel caso in cui la frutta avanzata sia portata in classe dalle insegnanti, per eventuali merende dimenticate, **TUTTI I VENERDI'** venga distribuita ai bambini in modo che possa essere consumata dalle famiglie che hanno sostenuto il costo. Essendo frutta bio facilmente deperibile, si rischierebbe che venga buttata o smaltita in altro modo.

La riunione si chiude intorno alle 20:30.