

VERBALE COMITATO MENSA – 1 febbraio 2018

In data 01 febbraio 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
- valutazione del menù in vigore dal mese di aprile 2018
- Varie ed eventuali

Viene fatto l'appello per la verifica del numero legale; risultano assenti: Arena Lucia, Erba Federica, Ferrè Ombretta, Lombardi Graziella, Pappalardo Morena, Tampini Claudio, Vallarella Franca, educatore Centro Diurno Integrato

La Presidente del Comitato Mensa è la Signora Mazuru Alina Dana, la Vice presidente è la Signora Rubini Cinzia

La seduta si apre con la comunicazione degli orari corretti in cui si svolge il servizio di refezione scolastica presso le Scuole d'Infanzia presenti sul territorio:

- Scuola dell'Infanzia Ferrario sezione staccata di Via Asilo (fraz. Rescalda) e Scuola dell'Infanzia Paritaria Don Arioli : ore 11.40
- Scuola dell'Infanzia Ferrario di Via Gramsci: ore 12,00
- Scuola dell'Infanzia Bassetti di Via Don Pozzi: ore 12,00

Viene richiesto un chiarimento finale in merito ai quesiti già sollevati nella seduta precedente e la rappresentante di Dussmann interviene specificando che:

1. per quanto riguarda il pane: è utilizzata la farina 0, come previsto da capitolato, la scheda tecnica del pane non è aggiornata
2. per quanto riguarda la presenza di zucchero tra gli ingredienti della pizza: lo zucchero non è utilizzato nell'impasto, ma unicamente nel pomodoro per attutirne l'acidità;
3. per quanto riguarda l'utilizzo di lievito madre per pane e pizza, si fa presente che, nella produzione della pizza, viene utilizzato lievito di birra e non lievito madre (elemento non utilizzato nella produzione industriale)
4. per quanto riguarda la deroga sul biologico: si comunica che a decorrere dal lunedì 5 febbraio verrà somministrato yogurt biologico;

Viene fatto notare che è necessario rinnovare le stoviglie presso la Scuola Ferrario: Dussmann rassicura in merito, comunicando che massimo entro martedì 6 febbraio verrà consegnata la fornitura di bicchieri, posate e piatti per la sostituzione di quanto non più utilizzabile.

Il Professore Michele Marino della Scuola secondaria Raimondi porta all'attenzione del comitato il fatto che, il giorno precedente (31 gennaio), era prevista dal menù la somministrazione di “mezza porzione di formaggio”: si è rilevata una discrepanza tra la quantità servita presso la scuola Secondaria e la scuola d'Infanzia (in una scuola agli alunni è stato servito un solo pezzetto di formaggio mentre in un'altra scuola due pezzetti)

La quantità corretta da somministrare è di 2 pezzetti a testa.

Viene pertanto richiesto alla Ditta Dussmann di informare il proprio personale in merito alle dosi corrette di alimenti da somministrare; si chiede inoltre alla Ditta di effettuare una verifica sulle quantità effettivamente somministrate e, di conseguenza, di fornire una risposta ufficiale ai componenti del Comitato.

Si procede con le osservazioni sull'andamento del servizio nel corso del mese di gennaio.

Emergono quanto di seguito riportato:

- si è riscontrato un alto gradimento per i totani gratinati: si chiede se è possibile servirli non solo il mercoledì della 1 settimana
- la frittata con ricotta e spinaci non è particolarmente gradita: c'è molto avanzo; la frittata al formaggio è invece gradita – si propone quindi di sostituire la frittata con ricotta e spinaci con la frittata con le patate, per verificarne il gradimento, fino al giorno 15 aprile
- il formaggio e la pasta sono presenti in giorni troppo ravvicinati (venerdì della 3° settimana e lunedì della 4° settimana); l'insegnante Fracapane propone di effettuare un cambiamento di menù nella 3° settimana, dato che di mercoledì viene servita la pasta all'olio e il venerdì la pasta integrale all'isolana
- si sono riscontrati problemi sulla frutta: banane di colore scuro all'esterno, mandarini guasti, frutti che dall'aspetto sembrano surgelati
- la rappresentante della scuola dell'Infanzia privata fa rilevare un problema sulle quantità servite: i primi piatti e le porzioni di pesce sono scarse – si chiede pertanto di effettuare una verifica sul numero effettivo di alunni che usufruiscono del servizio mensa, in modo da predisporre le giuste quantità di cibo da servire
- si chiede la specifica dell'insalata servita: la Responsabile della ditta Dussmann spiega che l'insalata "iceberg" dà garanzie di massima igiene e pulizia dopo il lavaggio
- si chiede infine un chiarimento in merito alla temperatura dell'uovo sodo: presso la scuola dell'infanzia l'uovo sodo è servito ad una temperatura decisamente bassa e questo è controindicato in quanto dopo pranzo i bimbi fanno il riposino pomeridiano

La Presidente del Comitato, Signora Mazuru, segnala la necessità di provvedere alla sostituzione delle brocche dell'acqua (come già richiesto dalla scuola).

Chiede che le nuove brocche siano dotate di un filtro; l'Assessore Gasparri interviene spiegando che i filtri non sono necessari, in quanto le analisi effettuate periodicamente indicano che l'acqua è pura (esattamente come avviene con la "Casa dell'acqua")

La Presidente chiede inoltre che sia prestata maggiore attenzione alla gestione e somministrazione delle diete speciali.

Interviene il Signor Savarelli, che fa rilevare ulteriori problematiche:

- le arance non vengono servite sbucciate ma solo tagliate in 4 parti;
- arance e mandaranci devono essere lavati prima di essere serviti
- è necessario sistemare sul menù gli asterischi (*) che identificano la presenza di cibi surgelati
- è necessario un chiarimento in merito alla grammatura del grana (come già fatto notare dal Prof. Marino)
- si rileva un notevole avanzo di pane
- si fa presente che, nel bagno del refettorio, mancano il sapone e la carta: si chiede di chi sia la competenza in merito al rifornimento di tale materiale. L'Assessore Gasparri spiega che ogni anno il Comune stanziava e trasferisce alle casse degli Istituti Comprensivi una somma destinata appositamente all'acquisto del materiale di pulizia (Euro 10.000,00 l'anno scorso – Euro 17.000,00 dal corrente anno scolastico); le segreterie provvedono all'acquisto del materiale e poi lo fanno pervenire alle varie scuole che lo gestiscono in autonomia. La Responsabile della Ditta Dussmann specifica inoltre che la pulizia del bagno della mensa è di competenza della ditta solo nel caso in cui il bagno si trovi all'interno del locale mensa

Si procede poi con l'analisi del menù estivo (che entrerà in vigore dal mese di aprile) e si propongono alcune modifiche, tutte accolte, come di seguito specificato

- seconda settimana: si segnala la presenza della frutta a fine pasto tutti i giorni – si propone di inserire il budino al termine del pasto del martedì al posto della frutta
- terza settimana: si propone di sostituire l'insalata mista prevista come contorno di martedì con le carote grattugiate; nella giornata del venerdì si propone di inserire i totani gratinati al posto del nasello e l'insalata mista al posto delle carote grattugiate
- quarta settimana: si propone di sostituire la frutta a fine pasto del giovedì con lo yogurt

Si informa che tale menù avrà decorrenza dal 16 aprile 2018.

Si fissano le riunioni successive

- giovedì 22 marzo alle ore 18 presso la mensa di via Tintoretto
- giovedì 31 maggio alle ore 18 presso la mensa di via Tintoretto.

L'incontro termina alle 19.45.