

Riunione Commissione Mensa del 05/11/2014

Ordine del giorno:

- Breve presentazione dell'azienda ristoratrice ai nuovi eletti
- Considerazioni riguardo al menù invernale
- Valutazione dei rilievi effettuati ed eventuali proposte di modifica
- Riflessioni riguardo la "merenda" del mattino
- Varie ed eventuali.

Presenti:

- Sig. Fabio Bottero (sindaco di Trezzano S./N.)
- Sig. Leo Damiani (assessore alla Pubblica Istruzione)
- Sig. Giovanni De Lorenzo (responsabile ufficio Pubblica Istruzione)
- Sig.ra Zina Villa (funzionario ufficio Pubblica Istruzione)
- Sig.ra Maura Rollini (presidente Commissione Mensa)
- Sig. Gianmario Longoni (responsabile Cir Food)
- Genitori membri Commissione Mensa
- Insegnanti membri Commissione Mensa: sig.ra Morgillo (scuola primaria IV Novembre)

Dopo un breve discorso introduttivo da parte delle sig.re Villa e Rollini, prende la parola il sig. Longoni per descrivere rapidamente gli interventi di ristrutturazione ed abbellimento effettuati in diverse scuole la scorsa estate (imbiancatura, sostituzione di arredi con altri nuovi più funzionali e piacevoli da un punto di vista estetico, pellicole solari oscuranti alle finestre dove necessario, nuove stoviglie al self-service ecc.).

Si passa alle riflessioni sul menù: la presidente propone di intervenire sul menù del martedì della 4° settimana (pastina, polpettone e polenta, frutta); dal momento che sia la pastina che il polpettone con polenta risultano essere piatti assai graditi ai ragazzi, suggerisce di rendere il polpettone con polenta piatto unico (con i dovuti aumenti di grammatura) con l'aggiunta di una verdura e spostare l'amata pastina ad un altro giorno.

I presenti sono concordi e si decide di procedere in tal senso; il martedì della 4° settimana polpettone e polenta diventano piatto unico, con l'aggiunta della carote brasate come contorno, la pastina viene invece introdotta il giovedì della 2° settimana al posto della pasta agli aromi.

Viene proposto dai membri dalla C.M. l'inserimento di tanto in tanto di qualche piatto tipico regionale (es. pizzoccheri) o interculturale (es. cous-cous) nel menù stagionale; la proposta viene accolta da Cir.

Un genitore della scuola materna di Rimembranze, sig. Antonio Perna, chiede come mai la lavastoviglie all'interno del plesso scolastico non sia funzionante, nonostante sia stata sostituita recentemente e quindi nuova.

Qual è il problema e di chi è la competenza?

Il guasto riguarda gli attacchi, la condizione delle tubature o altro ancora?

Il sig. Longoni afferma di non essere a conoscenza di problematiche inerenti all'uso di quella lavastoviglie ma garantisce una pronta verifica del suo funzionamento.

Un genitore della scuola materna Boschetto, sig. Pietro Pappadà, lamenta che lo scorso mese di ottobre è capitato di trovare nel contorno servito ai bambini piccoli le parti iniziali dei fagiolini, dure e legnose, tanto da apparire dei "legnetti" serviti insieme al contorno stesso; il genitore ne è in possesso pur non avendo portato con sé il campione da visionare.

Purtroppo nessun insegnante ha opportunamente fatto la segnalazione.

Viene richiesta maggiore attenzione da parte del personale Cir riguardo al controllo delle pietanze servite.

L'insegnante sig.ra Morgillo dichiara che il suddetto contorno è notevolmente migliorato rispetto allo scorso anno ed annota con soddisfazione che l'intero menù in generale risulta molto più appetibile; dal suo punto di vista ciò è dovuto sia alle materie prime utilizzate sia alla lavorazione e presentazione dei piatti; la docente ci tiene a sottolinearlo, alla luce di quanto da lei stessa dichiarato un anno fa relativamente ad un calo della qualità del cibo offerto ai ragazzi.

Interviene la presidente della C.M. e ricorda a tutti i presenti che, in caso di irregolarità ritenute degne di nota, è molto importante effettuare una puntuale segnalazione, in assenza della quale diventa successivamente impossibile operare, perché a distanza di mesi non è più possibile alcun tipo di riscontro.

Per effettuare una segnalazione, è necessario procedere nel modo seguente:

- Far isolare dalle commesse il piatto incriminato.
- Le commesse provvederanno a contattare la società Cir che si recherà nell'immediato sul posto a prelevare la porzione in oggetto.
- Dopodiché, Cir valuterà come muoversi a seconda di ciò che emergerà: se necessario certificherà la "non conformità" della materia prima rivolgendosi all'azienda fornitrice; qualora le problematiche con la suddetta azienda si dovessero ripetere, Cir deciderà se opportuno sostituire il fornitore.
- Contemporaneamente è necessario informare dell'accaduto l'ufficio Pubblica Istruzione e, se lo si desidera, la presidente della C.M.

La segnalazione deve essere tempestiva: Cir conserva per 72 ore i campioni di cibo cucinato per eventuali controlli; si ricorda che genitori ed insegnanti non possono in alcun modo intervenire per bloccare la somministrazione del cibo.

Il sig. Longoni sottolinea che Cir accetta di buon grado e sollecita eventuali critiche che permettono all'azienda di crescere e di migliorare il proprio servizio.

La sig.ra Rollini ricorda inoltre che i primi a dover segnalare eventuali irregolarità sono i docenti che, mangiando con continuità a scuola, hanno maggiormente il controllo della situazione, mentre i membri della C.M. effettuano sopralluoghi sporadici.

Si ritiene opportuno che possano essere i dirigenti scolastici di entrambi gli Istituti a sensibilizzare il corpo docente in tal senso.

All'unanimità si rileva che il nuovo menù invernale risulta gradito ai ragazzi, sicuramente la reintroduzione di portate quali la pizza e i ravioli olio e parmigiano è stata apprezzata.

La sig.ra Antonella Santosuosso, genitore della scuola materna Rimembranze, dichiara che, nonostante la propria figlia sia soddisfatta del servizio di ristorazione e consumi tutte le pietanze servite, esce da scuola affamata e ritiene che il problema sia da attribuirsi alla scarsità delle porzioni; alcuni genitori concordano con questa considerazione e chiedono che, in presenza di porzioni ridotte, almeno sia concesso un bis a chi lo desidera.

Il sig. Longoni sottolinea che, per quanto riguarda le grammature delle pietanze, esistono delle tabelle guida fornite dalla Asl a cui Cir fa riferimento; all'interno del quantitativo concesso vi è un minimo margine di movimento e Cir cercherà là dove possibile di aumentare le dosi.

La sig.ra Rollini comunica ai presenti che farà avere a breve la tabella delle grammature dei cibi così come suggerito da protocollo Asl.

Un'altra problematica sollevata riguarda la pastina; i piatti delle prime classi servite presentano una giusta proporzione tra pastina e brodo, le ultime classi invece si vedono servire solo brodo con pochi grammi di pastina; si chiede che le scodellatrici vengano sensibilizzate a porre maggiore attenzione ad un'equa distribuzione di questa pietanza, gradita ai bambini di tutte le età ma non facile da servire.

Il genitore di un bimbo del primo anno di materna ritiene che alcune pietanze, come ad esempio i calamari pastellati, serviti con successo ai bimbi più grandicelli, non siano molto adatti ai più piccini, che non riescono ad apprezzarne sapore, consistenza e dimensione; questa considerazione è condivisa solo in parte dai presenti, si decide di monitorare i suddetti piatti all'interno delle materne e, se sarà opportuno, si provvederà ad una sostituzione.

La commissione valuta che sarebbe buona cosa introdurre, a fianco dei cereali tradizionali, anche prodotti integrali proponendo una maggior diversificazione; vengono quindi apportate due modifiche al menù:

- Lunedì della 1^a settimana: pasta integrale pomodoro e basilico (invece della pasta tradizionale)
- Giovedì della 3^a settimana: passato di verdure con orzo (invece che con riso).

Il sig. Longoni riferisce che, come concordato la scorsa primavera durante l'ultima riunione C.M., dai primi di ottobre Cir sta utilizzando per la preparazione dei primi piatti prodotti di

marchio Jolly Sgambaro, pastificio artigianale di Treviso specializzato nella produzione di pasta secca di grano duro 100% italiano; tale sostituzione si è resa necessaria per ovviare ai problemi legati alla "tenuta" in cottura della pasta precedentemente utilizzata (marchio Cerati).

I risultati sono soddisfacenti e si ritiene opportuno proseguire così.

La presidente invita i nuovi commissari ad effettuare i sopralluoghi soprattutto nelle giornate in cui sono stati apportati dei cambi al menù, per avere elementi di riflessione e valutazione nelle prossime riunioni.

Il sig. De Lorenzo chiede che si rimandi alla prossima C.M. la discussione sulla questione "latte" offerto ai bambini di materna ed elementare a metà mattina: da quanti bambini viene consumato? Si chiede che ciascun membro raccolga informazioni in merito con i propri insegnanti.

Lo scorso anno scolastico si era discusso della possibilità di fornire i ragazzi di un contenitore per permettere loro di portare a casa il pane e/o la frutta non consumata ai pasti; il sig. Longoni mostra le due alternative reperite sul mercato ed afferma che la soluzione migliore sembra essere la "good food bag", una borsa realizzata da Legambiente appositamente per gli avanzi alimentari nelle mense scolastiche, all'interno di un progetto di sensibilizzazione della popolazione per evitare gli sprechi di cibo; la borsa è di materiale bioplastico, può essere lavata con facilità e riutilizzata.

La riunione si chiude alle ore 16,05.

Maura Rollini

(presidente Commissione Mensa)