

## Riunione Commissione Mensa del 23/03/2016

- Discussione ed opinioni relative alla visita presso CIR Food;
- Considerazioni sul nuovo menù di primavera;
- Controllo di posate, stoviglie e vassoi;
- Varie ed eventuali.

### Presenti:

- Sig. Luigi Laudadio (Responsabile produzione CIR Food);
- Sig. Paola Marascio (Dietologa CIR Food);
- Sig.ra Mariella Marino (Funzionario ufficio Pubblica Istruzione);
- Sig.ra Valentina Asti (Presidente Commissione Mensa);
- Sig.ra Antonella Colleluori (Presidente Associazione Genitori "Sotto il Noce");
- Genitori membri della Commissione Mensa.

La riunione inizia alle ore 14:10.

La Sig.ra Asti inizia la riunione parlando della visita effettuata in Febbraio, insieme ad alcuni genitori membri della Commissione Mensa, presso il centro cottura di CIR Food a Rozzano, sottolineando l'importanza di questo controllo in loco per la cottura dei cibi, la qualità ed il trattamento dei suddetti.

Si riferisce che i cibi sono correttamente suddivisi sia in fase di stoccaggio, che durante la cottura, infatti il centro è diviso in aree, ognuna delle quali è dedicata ad una preparazione.

Un'attenzione particolare è dedicata alle diete speciali che vengono preparate in un'area incontaminata atta alla sola preparazione delle suddette; è stato possibile effettuare l'assaggio anche di questi piatti che si sono rivelati molto gustosi.

La presidente ed i funzionari di CIR Food colgono l'occasione per sottolineare l'importanza di una tempestiva segnalazione da parte dei genitori della commissione mensa, qualora ci fosse un errore o una disattenzione con le diete speciali da parte delle scodellatrici durante il servizio nelle scuole e viene ricordato che non è assolutamente possibile assaggiare le diete speciali, al fine di evitare possibili contaminazioni.

Per concludere il discorso visita presso CIR Food, viene comunicato che l'esperienza è stata molto gradevole, i cibi sono gustosi e ben cotti e che, purtroppo la maggior parte degli errori viene effettuato durante il servizio per fretta o disattenzione da parte delle scodellatrici.

Il Sig. Laudadio comunica che le stoviglie mancanti, dopo le vacanze natalizie, sono state ripristinate in tutte le scuole e che intorno al 18 Marzo, sono state mandate altre 30 forchette e 20 coltelli presso la scuola Primaria Manzoni, che ne aveva segnalato la mancanza.

Per evitare i continui sprechi di posate che spesso per disattenzione dei bambini vengono gettate nei bidoni insieme agli avanzi, la sig.ra Asti propone di mettere un contenitore per le posate sopra i tavoli dove mangiano i ragazzi, in modo tale da far loro svuotare solo il vassoio, ma purtroppo si evidenzia subito l'impossibilità di procedere con tale soluzione, a causa della mancanza di spazio. Si invita quindi a sensibilizzare i bambini, con l'aiuto

anche degli insegnanti, a prestare maggior attenzione in fase di sparcchiamento.

Presso la scuola primaria IV Novembre sono stati sostituiti i vassoi con quelli utilizzati negli anni precedenti, che sono fatti con un materiale più resistente rispetto a quelli nuovi che dopo pochi giorni si sono rotti. Viene sottolineato però che il vecchio vassoio non ha lo spazio per il piatto rotondo del secondo, presente nelle scuole, quindi vengono utilizzati monouso quadrati in plastica, in attesa di un cambio di piatti quadrati in melamina ad oggi non ancora in vendita.

Presso le altre scuole si procede con l'utilizzo dei vassoi nuovi, che vengono sostituiti, quando necessario, con quelli presenti in scorta in magazzino.

Il Sig. Laudadio comunica che l'appalto è in scadenza e quando ci sarà la nuova gara, CIR Food proporrà altre soluzioni.

Si prende in esame il menù primaverile.

Il formaggio parmigiano reggiano, introdotto come novità nel menù, è stato molto apprezzato dai ragazzi, anche se alcuni insegnanti si sono lamentati perchè troppo saporito; nello stesso giorno anche la pasta e fagioli risulta essere troppo saporita e asciutta, a causa di un problema di condimento al centro cottura e di uno scorretto assemblaggio tra pasta e fagioli, da parte delle scodellatrici.

Viene proposto di sostituire la cotoletta di pollo/tacchino con dei nuggets, molto apprezzati dai bambini che hanno potuto mangiarli con il menù previsto per Pasqua; in questo modo si risolverebbero anche eventuali problemi di cottura.

Il Sig. Laudadio riferisce che tali alimenti potrebbero contenere ingredienti non idonei con le tabelle merceologiche del capitolato; CIR Food s'impegna ad inviare la documentazione del prodotto all'amministrazione comunale che dovrà dare il consenso a tale cambio.

Viene chiesto di dividere correttamente i dessert nelle settimane, in quanto la prima presenta sia yogurt che budino, mentre nella seconda non c'è nulla, a parte la mousse di frutta che dovrebbe essere tolta, in quanto non apprezzata né dai bambini dell'asilo, né dai ragazzi delle primarie e medie.

Si chiede di introdurre una fetta di torta nel menù (assaggiata durante la visita presso il centro cottura di CIR Food) una volta al mese, come viene fatto per le materne di Rozzano, che sicuramente verrebbe molto apprezzata dai ragazzi; è preparata con ingredienti molto semplici (uova, burro, farina e zucchero) che possono essere facilmente sostituiti con prodotti adeguati anche per i bambini con diete speciali.

Viene chiesto di adottare questa soluzione per il menù invernale e quello primaverile, in quanto in quello estivo verrà introdotto il gelato 2 volte al mese, come specificato dal Sig. Laudadio.

Si chiede di sostituire le patate prezzolate con quelle al forno e nella prima settimana di introdurle al venerdì al posto del martedì.

Si chiede di eliminare i totani pastellati e di sostituirli con la cotoletta di pesce, molto apprezzata dai ragazzi; il Sig. Laudadio precisa che nelle cotolette (come in tutti i filetti o tranci di pesce), che arrivano già pulite e surgelate presso il centro cottura, potrebbero esserci delle lisce.

Viene fatta richiesta anche di introdurre il tonno.

CIR Food comunica che nel menù estivo le minestre non saranno più 4 ma 2 e che verranno introdotti piatti freddi come insalate di riso o di pasta.

Si chiede che la pizza venga preparata 2 volte al mese e non di lunedì, in quanto spesso i ragazzi la mangiano già la domenica.

Si propone di inserirla il giovedì, al fine di farla mangiare anche agli studenti delle medie.

Si chiede di togliere la frittata semplice, in quanto troppo spugnosa e poco apprezzata e di sostituirla con quella alla ricotta o di aggiungere del prosciutto.

La scuola primaria Malibran chiede un tagliamele, in quanto i ragazzi hanno difficoltà nel tagliarle e gli insegnanti non riescono ad aiutare tutti.

In ultimo CIR Food comunica che la frutta estiva (albicocche, pesche e prugne) arriverà alle scuole materne ma che per le primarie e le medie sarà difficile, in quanto terminano prima.

La riunione si conclude alle ore 16:00.

Valentina Asti  
(Presidente Commissione Mensa)