

Riunione Commissione Mensa del 09/11/2016

Ordine del giorno:

- Presentazione dei referenti della società CIR Food;
- Presentazione dei referenti dell'Ufficio di Pubblica Istruzione;
- Presentazione del Presidente e dei genitori / docenti membri della Commissione Mensa;
- Esposizione delle modalità operative dei genitori membri della Commissione Mensa;
- Considerazioni sul menù;
- Varie ed eventuali.

Presenti:

- Sig. Luigi Laudadio (Responsabile di produzione CIR Food)
- Sig.ra Paola Marascio (Dietologa CIR Food)
- Sig.ra Mariella Marino (Pubblica Istruzione)
- Sig. Giovanni De Lorenzo (Pubblica Istruzione)
- Sig.ra Valentina Asti (Presidente Commissione Mensa)
- Sig.ra Carmen Bonomo (Docente presso Scuola dell'infanzia Giacosa)
- Genitori membri della Commissione Mensa.

La riunione inizia intorno alle 14:10.

La Sig.ra Asti prende la parola salutando i nuovi genitori membri della Commissione Mensa e presentando i membri della CIR Food.

Viene subito spiegato cosa dovranno fare i genitori: tutti i membri della Commissione possono andare a fare i sopralluoghi presso le scuole che rappresentano, ogni volta che vorranno, senza dover avvisare nessuno.

Se dei genitori esterni (al massimo 1 alla volta) dovessero voler fare sopralluoghi insieme al commissario, bisogna avvisare almeno 1 o 2 giorni prima la segreteria delle scuole e spetterà al Dirigente acconsentire.

Viene distribuito il manuale per la Commissione Mensa nel quale vengono specificati il ruolo ed i compiti dei commissari ed una copia del verbale in bianco, da compilare durante i sopralluoghi e riportare all'Ufficio di Pubblica Istruzione o mandarlo tramite mail / fax, il prima possibile, in modo che la Presidente li possa consultare spesso ed eventuali problemi si possano subito risolvere.

Il controllo inizia intorno alle 11:30-11:45, orario d'arrivo dei pasti e si concluderà più o meno alla fine del pranzo. Ogni membro dovrà verificare che il cibo servito sia caldo a sufficienza o freddo nel caso di pietanze fresche. Esprimere il proprio giudizio sui piatti del giorno ed ascoltare i ragazzi per avere un loro parere, controllando anche i piatti per avere un riscontro reale. Verificare che le scodellartici siano correttamente vestite e gentili con i bambini, che le diete speciali vengano rispettate senza errori e che le quantità siano le stesse per ciascun alunno. Infine si chiede di compilare il verbale in ogni sua parte, in maniera più precisa possibile, segnalando eventuali anomalie riscontrate o giudizi particolarmente positivi.

Presso le cucine delle scuole i commissari troveranno i kit per i sopralluoghi che dovranno essere indossati ogni volta che ci si reca a fare i controlli.

Si consiglia ai membri della Commissione Mensa di assaggiare il cibo prima della somministrazione per verificare eventuali anomalie, fatta eccezione per il secondo che spesso è contato. Viene sottolineato che non è assolutamente possibile assaggiare le diete speciali (che arrivano sigillate in piatti singoli), in quanto il rischio di contaminazioni è troppo alto e pericoloso.

Nelle scuole Primarie di IV Novembre e Giacosa, viene evidenziato un problema: la segreteria ha erroneamente nominato 3 commissari per plesso; il Sig. De Lorenzo spiega che i genitori devono essere al massimo 2, quindi il terzo rimane come riserva nel caso uno degli altri rinunciasse.

La Sig.ra Asti chiede ai referenti della CIR se anche quest'anno sarà possibile fare una visita presso il Centro cottura di Rozzano, com'è stato fatto l'anno scorso (molto apprezzato dai genitori della Commissione Mensa), per rendersi conto meglio di come si svolge il servizio mensa dall'inizio della produzione e soprattutto degli spazi di smistamento prodotti, le diverse derrate, le gestione delle diete speciali in appositi spazi, ecc... La risposta è positiva e si stabilisce che nella prossima riunione si deciderà la settimana per la visita, in modo da poter suddividere i genitori in piccoli gruppi.

Nel manuale per la Commissione Mensa è indicato che ai commissari è interdetto l'accesso in cucina: viene quindi spiegato che per questioni igieniche è stata presa tale decisione, quindi i genitori dovrebbero rimanere sulla soglia, ma possono chiedere un controllo della temperatura sul cibo arrivato in cucina.

Un genitore segnala che le figlie a seguito dell'assunzione della pizza le ultime 2/3 volte, la sera non si sono sentite bene e riferisce che anche altri genitori hanno evidenziato questo problema. CIR interviene dicendo che se il problema è circoscritto ad una sola scuola è un conto, ma se si presenta in più plessi è sicuramente da trattare e verificare.

La presidente ed il Sig. De Lorenzo esortano i genitori a controllare minuziosamente episodi del genere verificando anche con i rappresentanti delle classi e di riportare subito quanto accaduto.

Viene anche specificato che in caso di segnalazione negativa all'Ufficio di Pubblica Istruzione, questa viene subito discussa con CIR.

Si spiega che durante le riunioni della Commissione Mensa, si discutono principalmente le problematiche relative ai menù o riscontrate durante i sopralluoghi. Infatti è possibile apportare leggere modifiche al menù in corso, in caso di piatti completamente sgraditi da più scuole e modifiche più radicali che impatteranno i menù dell'anno successivo.

A questo punto si passa alla considerazione sul menù invernale.

Si richiede di spostare la pizza dal lunedì al giovedì (in modo che anche le medie possano mangiarla) in quanto molti ragazzi la mangiano in famiglia la domenica e di conseguenza potrebbero gradirla meno se riproposta il giorno seguente.

Si segnala che è stata riscontrata frutta poco lavata e molto fredda; CIR verificherà con le addette.

Presso la Primaria di IV Novembre si segnala che spesso le addette, nonostante sia presente il Self Service, non lasciano i ragazzi liberi di scegliere se aggiungere alla pasta il parmigiano oppure evitarlo, a seconda del proprio gradimento; il Sig. Laudadio specifica che per alcune preparazioni il parmigiano è ingrediente della ricetta e quindi viene aggiunto prima della somministrazione.

Si decide di comune accordo di togliere le uova strapazzate al pomodoro e sostituirle con una frittata semplice una settimana e delle uova strapazzate semplici l'altra.

Le polpette di pesce sembrano poco apprezzate, ma la Commissione si riserva di verificare durante i prossimi sopralluoghi.

La pasta al pesto presenta ancora troppo olio, si chiede a CIR di verificare e diminuirne la quantità.

Il pane è forte argomento di critica, in quanto spesso i bambini, che poco apprezzano il cibo servito, mangiano solo quello ma a causa del tempo, essendo impasto lievitato, spesso risulta gommoso, troppo sbriciolato, bagnato, a volte quasi crudo.

Si riferisce che presso la scuola elementare Boschetto mancano delle stoviglie, quindi si richiede controllo da parte di CIR.

In ultimo la presidente chiede di non dare troppo peso alle lamentele generalizzate, ma di verificare con frequenti sopralluoghi, utili a verificare l'effettiva qualità del cibo; i commissari vengono inoltre esortati ad intervenire in maniera costruttiva, al fine di riuscire a trovare le migliori soluzioni possibili per tutti e di avere una proficua collaborazione.

La riunione si conclude intorno alle ore 16:00.

Valentina Asti
(Presidente Commissione Mensa)