

Verbale Commissione Mensa del 24 GENNAIO 2019 ore 16,45

Membri presenti :

De Ponti Patrizia – Rappresentante Insegnanti Scuola dell’Infanzia Donizetti
Padovani Elisabetta - Rappresentante Genitori Scuola dell’Infanzia Donizetti
Comito Caterina – Rappresentante Insegnanti Scuola Primaria Bagatti
Albonico Aljosca - Rappresentante Genitori Scuola Primaria Bagatti

Grendene Antonella - Rappresentante Insegnanti Scuola dell’Infanzia Andersen
Gallo Paola – Rappresentante Insegnanti Scuola Primaria Moro
Pedron Diana – Supplente Rappresentante Genitori Scuola Primaria Moro
Rizzo Paola – Rappresentante Insegnanti Scuola Primaria Kennedy
Montrasi Daniela – Rappresentante genitori Scuola Primaria Kennedy
Molteni Maria Elena – Rappresentante Insegnanti Scuola Secondaria Moro
Ramelli Cristina Dalla Pria - Rappresentante Genitori Scuola Secondaria Moro
Berlose Riccardo– Rappresentante Studenti Scuola Secondaria Moro

Membri di diritto :

Alessandra Cremonesi – Responsabile Settore Servizi Educativi
Laura Caldan– Assessore all’istruzione
Roberto Chiesa – Incaricato del controllo qualità
Chiara Bertoni - Incaricato del controllo qualità
Augusto Pallavicini – Capo Area Sodexo
Caterina Schipani – Responsabile centro cottura Varedo
Ciro Venerus –Cuoco Sodexo-

Segretario Verbalizzante: Alessandra Cremonesi

L’Assessore Caldan apre la seduta facendo l’appello e un breve giro di presentazioni dei partecipanti, salutando la Commissione e dando il benvenuto ai nuovi membri. L’Assessore anticipa che verranno presentate alcune proposte per implementare il controllo del gradimento del pasto nelle scuole primarie e una formazione per i genitori della Commissione Mensa.

La dott.ssa Cremonesi prende la parola evidenziando come l’applicativo informatico del tablet messo a disposizione in ogni refettorio da Sodexo sia risultato importante nel valutare il gradimento di alcuni alimenti. In base a tale riscontro, infatti, sono state apportate modifiche su alcuni piatti o addirittura sostituiti. Si propone alla Commissione di introdurre un terzo tablet per la rilevazione del gradimento e una formazione teorico pratica con la Dott.ssa Bertoni per i Commissari Mensa. La Commissione approva entrambe le iniziative.

La dottoressa Cremonesi passa poi la parola alla Dott.ssa Bertoni- titolare della ditta ISAN (istituto per la sicurezza alimentare e nutrizione)- alla quale il Comune ha affidato l’incarico del controllo di qualità e conformità del servizio di ristorazione scolastica. La dott.ssa Bertoni non evidenzia particolari criticità nelle rilevazioni effettuate presso i vari refettori, salvo piccole carenze di stoviglie poi rifornite, le grammature abbastanza corrette

La supplente dei genitori della Primaria Moro sostiene che nelle minestre e nei piatti di piselli le porzioni siano molto disomogenee su dodici pesate eseguite si passa dai 163 gr ai 251 gr.

Chiede pertanto maggiore attenzione nella fase della distribuzione.

L'insegnante della materna Donizetti e l'insegnante della primaria Bagatti lamentano nello spezzatino la presenza di poca carne e molta verdura.

Il cuoco della Sodexo ricorda le grammature previste dall'Ats della carne a crudo che risultano essere:

- 40/50 gr per la materna
- 60/70gr per la primaria
- 70/80gr per le medie

La carne poi nella cottura con patate e carote si sfalda e perde circa il 20% 30% del suo peso iniziale.

La rappresentante della scuola Media Moro lamenta che la mancanza di un termometro ed evidenzia che nei carrelli scaldavivande l'acqua sia poco calda e che il cibo arriva molto presto (ore 12) rispetto all'ora in cui i ragazzi pranzano. Inoltre segnala spesso i contenitori vengono posizionati davanti alle uscite di sicurezza.

La responsabile del Centro Cottura sostiene che arrivi dopo le ore 12.

Chiedono informazione su quante volte l'acqua nei carrelli venga sostituita (la responsabile Centro Cottura dice 2/3 volte a settimana), e se vengano utilizzati guanti e sostituiti ad ogni passaggio.

Interviene il Dott. Chiesa il quale sostiene che si possono usare sia i guanti (sostituiti ad ogni passaggio), ma non necessariamente, l'importante è lavarsi le mani ad ogni cambio di lavoro e indossarli in presenza di lacerazioni. Invita ad un controllo più serrato e sollecita la presenza di un DISPENSER di SAPONE comodo che permetta alle donne in cucina di lavarsi le mani ad ogni cambio di lavoro. Chiede sia al cuoco che al responsabile del Centro Cottura maggiore attenzione sull'omogeneità delle porzioni ed invita ad una formazione costante del personale sugli aspetti igienici ed operativi .

Il Dott. Chiesa fa presente, per quanto riguarda la grammatura della carne nel piatto unico, che sarebbe preferibile prevedere la grammatura massima, l'indirizzo dell'ATS è quello di procedere verso un consumo sempre più ridotto di carne favorendo l'introduzione di cereali e legumi. Naturalmente il problema rimane nell'accettazione dei pasti da parte dei bambini che, nella maggior parte dei casi, non sono abituati ad assumere certi alimenti. Nel caso si dovesse verificare un rifiuto netto dell'accettazione da parte degli stessi, suggerisce di avvisare l'ATS della difficoltà ovviando in altro modo.

Si susseguono poi interventi di richieste e lamentele così schematizzate:

- ⇒ Segnalazione pizza scarsamente cotta (primaria Moro)
- ⇒ Segnalazione gradimento frittata da sostituire con il tonno poco gradito soprattutto in inverno perché freddo.(media Moro)
- ⇒ Lamentele sul formaggio asiago servito con la zuppa alla contadina con orzo, chiedono di sostituirlo con la carne (Kennedy)
- ⇒ Sostituzione degli gnocchi con delle chicche o pasta piccola (materna Donizetti)
- ⇒ Frutta bio spesso scadente (mandarini con muffa)
- ⇒ Pane scarso (primaria Kennedy)
- ⇒ Mancanza di Scottex e tovaglioli nei refettori (lamentela generale)
- ⇒ Richiesta di piatti in ceramica (materna Andersen)
- ⇒ Richiesta di somministrare la frutta durante l'intervallo (Kennedy)

Riguardo a quest'ultimo punto l'insegnante Rizzo fa presente che in passato tale progetto era già stato attivato mostrando, però, delle criticità sulle continue richieste dei genitori che chiedevano a seconda del gradimento del frutto continue sostituzioni.

Propone di attivarlo una volta alla settimana lasciando la libertà ai genitori di fornire il frutto maggiormente gradito al proprio figlio.

La Commissione decide che un giorno alla settimana la merenda sia di frutta/verdura portata da casa con le seguenti modalità:

MARTEDI' – primaria Bagatti

MERCOLEDI' – primaria e secondaria MORO, primaria Kennedy.

Da febbraio alla materna Donizetti gli gnocchi verranno sostituiti con chicche non bio o altra pasta piccola.

Al termine degli argomenti all'ordine del giorno, prima della conclusione della riunione, si stabiliscono le seguenti date:

- formazione teorico/pratica per Commissari mensa lunedì 11 febbraio 2019 ore 10,30 presso scuola Kennedy;
- seconda riunione Commissione mensa a.s. 2018/2019 – 28 marzo 2019 ore 16,45.

La riunione si conclude alle ore 18,45