

COMUNE DI BUSSERO

PROVINCIA DI MILANO

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemilaquindici, addì cinque del mese di novembre, alle ore 15:00 presso la sala giunta del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1 si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della commissione mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

- Sig. CURZIO RUSNATI, Sindaco di Bussero
- Sig.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra ROGNONI LAURA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra LOPES VANESSA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig. PREVIATO ALESSANDRO ENRICO, rappresentante genitori scuola secondaria di I° grado
- Sig.ra DE CESAREI STEFANIA, rappresentante dei genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante docenti asilo nido
- Sig.ra CALLEDDA FRANCA, rappresentante docenti scuola dell'infanzia
- Sig.ra SELERI BARBARA, rappresentante docenti scuola primaria
- Sig.ra LUCIA MONACHESE, rappresentante docenti scuola secondaria di I° grado
- Sig. FRATUS MATTEO, direttore mensa ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Dott.ssa CAMPO SIMONA, dietista Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra IODICE SAVERIA, cuoca ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig. BOBI TIZIANO, cuoco della ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra PASSAMONTI MARIA, consigliere delegato all'Istruzione del Comune di Bussero
- Sig.ra TESTA GISELLA, responsabile del Servizio Istruzione, Cultura e Sport del Comune di Bussero

Nessun rappresentante delle minoranze politiche è presente alla riunione.

Genitori uditori presenti alla riunione: 4, tra cui la sig.ra Giulia Battini, candidata rappresentante per l'asilo nido.

ORDINE DEL GIORNO

- MENU' INVERNALE
- VARIE ED EVENTUALI

Si apre l'assemblea alle ore 15:15.

Prende parola il Sindaco che chiede di invertire l'ordine del giorno per poter condividere alcune osservazioni prima di assentarsi per altri impegni formali.

Il Sindaco ribadisce che le problematiche riscontrate fino alla chiusura dello scorso anno scolastico alla scuola primaria, sono state rilevate nuovamente all'inizio del nuovo a. s. e ricorda che, durante l'ultima riunione della CM, da parte di Gemeaz c'era stato l'impegno a prendere dei provvedimenti o comunque dei sostanziali accorgimenti che non sono stati attuati.

Si riportano in sintesi le criticità evidenziate:

1. I ripetuti cambi di pietanze, che il gestore ha giustificato come dovuti a problemi di approvvigionamento, rendono impossibile segnalare alle famiglie per tempo le modifiche;
2. Procedure di scongelamento del pesce: il Sindaco chiede rassicurazioni in merito invitando il gestore a osservare la massima attenzione a tutela della salute dei bambini;
3. Organizzazione generale del servizio (orari, personale, procedure, temperature di servizio, approvvigionamento, qualità delle materie prime e dei pasti).

Si affronta il problema delle frequenti variazioni delle pietanze servite rispetto a quanto programmato nel menù in vigore. La problematica è soprattutto evidente nei menù delle diete speciali, Gemeaz si impegna ad effettuare le verifiche del caso per capirne le motivazioni.

I genitori della CM in merito al punto 2 condividono con i presenti di aver ricevuto delle comunicazioni da parte di alcuni genitori che associano episodi di malessere dei propri figli alla somministrazione del pesce in mensa. Si precisa che non è interesse di nessuno quello di alimentare inutili allarmismi e pertanto, allo scopo di rassicurare tutti gli utenti del servizio di ristorazione, si richiede a Gemeaz di divulgare un comunicato ufficiale nel quale conferma di seguire la procedura HACCP prevista per la conservazione, lo scongelamento e il servizio del pesce.

Prende in seguito parola l'insegnante Seleri che, a nome delle insegnanti, riporta le seguenti problematiche (verificate durante i sopralluoghi della CM):

- 1) Basse temperature delle pietanze soprattutto per il primo ciclo (< 60°C);
- 2) Ad oggi poca varietà e soprattutto scarsa qualità della frutta (es. frutta troppo matura, addirittura quasi ammuffita oppure troppo acerba);
- 3) Qualità della verdura (es. zucchine di grandi dimensioni, presenza nei rifornimenti di zucchine congelate);
- 4) Gommosità del pane bianco e porzionatura ridotta;
- 5) Ritardi nella consegna della frutta durante la mattina: si richiede una maggior precisione nell'orario di consegna, che si ricorda essere entro le 10:20, a quell'ora il carrello deve essere già pronto fuori dalla classe al fine di permettere una migliore gestione dell'intervallo;
- 6) Condimento dell'insalata e delle carote julienne, che risultano poco gradite ai bambini non in assoluto, ma perché o troppo salate o insipide.

In relazione al punto 1, Gemeaz manderà comunicazione nei prossimi giorni con la tempistica prevista per l'intervento di manutenzione/riparazione delle termiche.

In relazione al punto 3, viene chiesto a Gemeaz il perché della presenza delle zucchine congelate, Gemeaz risponde che vengono acquistate ed utilizzate solo come alternativa cotta per le maestre che richiedono un cambio di contorno. I genitori della CM ribadiscono che è fondamentale che la frutta e la verdura siano fresche e di stagione.

In relazione al punto 4 si condivide che, per quanto gommoso, il pane risulta comunque più gradito ai bambini rispetto alle precedenti forniture, osservazione evidente dalla diminuzione degli scarti. La pezzatura però di questa tipologia di pane (30-35 g) è più piccola rispetto alla precedente (50 g), quindi si richiede che vengano distribuiti 2 panini per bambino. L'insegnante Seleri interviene facendo presente che, a suo parere, alla primaria l'incremento del consumo del pane è imputabile al calo del gradimento del pasto, pertanto i bambini, affamati, consumano il pane per saziarsi. Le insegnanti fanno presente che credono nella validità del menù proposto ai bambini, se ci fosse però più cura nella preparazione delle pietanze, probabilmente si riuscirebbe ad accattivare " il palato" dei piccoli utenti della mensa.

Viene chiesto a Gemeaz di distribuire anche qualche mela o banana nelle classi con richiesta di dieta blanda, nel caso il frutto del giorno non fosse compatibile con il regime di dieta blanda.

In merito alle diete blande, viene fatto presente che alla secondaria attualmente i buoni pasto vengono consegnati direttamente dai ragazzi al momento del pasto. Questo sistema non permette di gestire le diete blande perché la cucina non ne conosce il numero in anticipo. Si propone quindi di predisporre un contenitore all'ingresso della scuola in cui la mattina i ragazzi della secondaria, come già i bimbi della primaria, possano consegnare il buono pasto con l'eventuale richiesta del bianco. Il Signor Fratus propone che i buoni vengano ritirati dall'addetta che, alle ore 11:00, si reca nel refettorio della secondaria per accendere le termiche, così da avere il tempo per preparare i bianchi. Sarà data comunicazione da parte della scuola alle famiglie e ai ragazzi stessi.

I genitori della CM e le insegnanti riferiscono che la minestra d'orzo assaggiata durante l'ispezione del 4 novembre era molto gustosa e che purtroppo l'alto numero di scarti riscontrati è dovuto probabilmente alla diffidenza da parte dei bambini verso un piatto a cui non sono abituati.

Si richiede a Gemeaz di procedere alla manutenzione ordinaria dei locali assegnati in uso (mediante la tinteggiatura dei refettori, prevista a cadenza annuale da Contratto d'Appalto -art. 8 comma G) il Sig. Fratus conferma che sarà effettuata entro l'anno.

La componente genitori richiede al gestore di porre attenzione, durante i lavori, allo spazio dietro gli zoccolini ammalorati, dove si concentra umidità e sporco e alla verifica degli arredi rovinati.

Il Sindaco ricorda che sono stati stabiliti, nel corso della riunione precedente, degli orari durante i quali è consentito l'accesso ai fornitori: tali orari vanno rispettati, pertanto chiede a Gemeaz di sollecitare con fermezza i propri fornitori a chiudere il cancello di servizio della scuola ogni volta che escono, il Comune si impegna ad affiggere dei cartelli nei quali si ricorda che il cancello deve essere chiuso e a tal proposito solleciterà anche la scuola così che ogni 'attore' coinvolto si occupi durante la giornata della sua chiusura.

L'insegnante della scuola primaria interviene evidenziando che nell'ala nuova per la maggior parte della mattina è in servizio un solo collaboratore scolastico che, dovendo garantire la vigilanza su due piani, non può uscire continuamente a chiudere il cancello lasciato regolarmente aperto da chi entra.

L'insegnante Calleda della scuola dell'infanzia riferisce che dall'inizio dell'anno hanno avuto problemi con la lavastoviglie, tanto da dover usare spesso i piatti di plastica.

Si affronta il discorso dei piatti di plastica utilizzati nella primaria per i bambini di prima e di seconda: poichè da tempo si cerca una soluzione più ecologica si propone a Gemeaz di cercare dei

piatti di ceramica leggera e nel frattempo si concorda di effettuare una prova con due classi utilizzando i piatti di ceramica che vengono già utilizzati nel refettorio del secondo ciclo. Nel giorno della prova i genitori della CM vorrebbero essere presenti per valutare direttamente la fattibilità dell'utilizzo della ceramica, in alternativa Gemeaz verificherà la possibilità di sostituire la plastica con piatti di materiale riciclabile.

I genitori della CM e le insegnanti riferiscono di trovare a volte le stoviglie e i vassoi con residui di cibo e/o calcare e vassoi bagnati. Si richiede a Gemeaz di fare più attenzione alla pulizia delle stoviglie: il Sig. Fratus conferma di aver già contattato il tecnico competente il quale riferisce essere un problema di brillantante della lavastoviglie, solleciterà comunque più attenzione da parte del personale.

I genitori della CM riferiscono di aver avuto segnalazioni di ritrovamenti di capelli nelle pietanze. Per evitare equivoci (i capelli potrebbero essere dei bambini) il Sig. Fratus solleciterà il personale ad utilizzare con più rigore le apposite cuffie evitando di lasciare fuori ciuffi o frange. Si richiama anche il fatto che il personale addetto al servizio mensa non può indossare anelli, bracciali, orologi, collane ed orecchini.

Si richiede a Gemeaz di fornire 20 tagliamela alla scuola primaria e 2 alla scuola secondaria da consegnare insieme alla frutta della mattina, il Sig. Fratus si impegna a provvedere in tempi brevi.

Si richiede a Gemeaz di fornire piccole ciotole o piattini per la scuola materna nei giorni in cui viene distribuita della frutta più 'acquosa', il Sig. Fratus si impegna a verificarne la fattibilità e a darne comunicazione.

Si richiede a Gemeaz di fornire tovaglette di colore diverso per facilitare l'identificazione dei bambini con dieta speciale / intolleranze. Gemeaz acconsente.

Come da normativa ASL, si richiede a Gemeaz di rendere disponibile al più presto il ricettario di tutti i piatti presenti a menu con la lista degli ingredienti e le grammature. Gemeaz acconsente.

Tutti i componenti concordano che le nuove disposizioni ASL appena arrivate siano prese in considerazione a partire dal prossimo anno scolastico.

Insieme a Gemeaz è stato concordato di scegliere un giorno del mese in cui verranno proposte delle pietanze nuove per valutarne il gradimento, le pietanze che risulteranno gradite durante questa giornata-test, potranno essere inserite nel menù successivamente.

La CM procederà con l'organizzazione di incontri aperti alle famiglie, con la presenza di esperti in nutrizione. Inoltre, si concorda di ripetere la serata aperta nel refettorio della primaria.

Principali modifiche concordate sul menu invernale:

PRIMA SETTIMANA

- (venerdì) alla primaria e alla secondaria il sugo di pesce sarà scorporato in: primo piatto semplice e secondo di pesce e i piselli saranno sostituiti dai broccoletti.

SECONDA SETTIMANA

- (martedì) il risotto con la zucca sarà sostituito con il risotto alla milanese.
- (mercoledì) le erbette al forno saranno sostituite con le carote alla julienne.
N.B. QUESTA GIORNATA E' STATA SCELTA PER TESTARE I MENU'-CAMPIONE
- (giovedì) le carote alla julienne saranno sostituite con la purea di zucca

QUARTA SETTIMANA

- (martedì) si sostituisce il prosciutto con il formaggio parmigiano in tutti i plessi, nel rispetto delle raccomandazioni ASL di NON offrire prodotti insaccati e/o conservati a scuola.
- (giovedì) verrà incrementata la quantità di verdure nella ricetta dello spezzatino di tacchino (carote, sedano, etc.)
- (venerdì) il risotto alla milanese sarà sostituito con il risotto alla zucca

Prossime riunioni CM

Si concorda che è necessario calendarizzare le riunioni della Commissione, allo scopo di riunirsi in tempo utile per revisionare i menù per le stagioni successive e per poter condividere e risolvere eventuali criticità riscontrate.

Per il corrente Anno Scolastico, la Commissione si riunirà come segue:

- Giovedì 18 febbraio, per la revisione del menù estivo
- Giovedì 26 maggio, per la relazione di fine anno

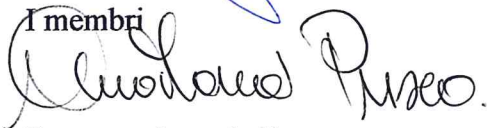
L'assemblea si conclude alle 17:30

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente



I membri



Il segretario verbalizzante