



Città di LONATO del GARDA

Provincia di Brescia

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Ufficio Pubblica Istruzione

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 17 NOVEMBRE 2022

AI SENSI DELLE "NUOVE LINEE GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA"
APPROVATE CON DELIBERAZIONE DI GIUNTA COMUNALE N. 147 DEL 26 OTTOBRE 2021

Il giorno 17 novembre 2022 alle ore 17.15 si riunisce la Commissione Mensa presso la Sala Riunioni annessa all'Ufficio Pubblica Istruzione con il seguente ordine del giorno:

- valutazione del servizio;
- varie ed eventuali.

Sono presenti i seguenti membri:

NOMINATIVO	SCUOLA	RUOLO	PRESENZA
Benzi Eleonora	Fabrizio De Andrè	Genitore	
Genna Francesco	Francesco Papa	Genitore	✓
Botturi Silvano	Karol Wojtyla	Genitore	✓
Rosola Valentina	Karol Wojtyla	Genitore	✓
Balbi Paolo	Don Milani	Genitore	✓
Tellaroli Francesco	Don Milani	Genitore	✓
Dell'Aglio Marco	Paolo VI	Genitore	✓
Nizzola Cristina	Infanzia (Karol Wojtyla)	Insegnante	✓
Montillan Franca	Primaria (Don Milani)	Insegnante	✓
Renoffio Marco		Capostruttura ditta di ristorazione "Vivenda"	✓
Massardi Pierangelo	Centro Unico di Cottura	Cuoco	✓
Cerreta Franca	Cucina Infanzia Centenaro	Cuoca	✓
Boglioni Davide		Dirigente Area Servizi alla Persona	✓
Bianchi Nicola		Assessore Pubblica Istruzione	✓

Alla riunione sono presenti anche:

- la dott.ssa Daniela Mendolia, tecnologa alimentare incaricata dall'Ufficio Pubblica Istruzione per le verifiche ispettive presso il Centro Unico di Cottura (CUC) e le cucine al fine di valutare il servizio reso dalla ditta di ristorazione appaltatrice, "Vivenda" S.p.a. di Roma;
- il sig. Mauro Scarabelli, collaboratore amministrativo dell'Ufficio Pubblica Istruzione che redige il presente verbale.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione, dott. Nicola Bianchi, saluta i partecipanti e dà lettura del verbale della seduta precedente del 28 aprile 2022, che viene approvato.

Informa tutti i partecipanti che, a partire da settembre 2022, si è tornati al regolare svolgimento del servizio di refezione scolastica in tutti i plessi, essendo decadute in toto le restrizioni messe in atto durante gli anni scolastici precedenti al fine di contrastare i contagi da COVID-19.

Conferma che, in riferimento alle richieste effettuate da alcuni membri durante l'ultima Commissione Mensa, si è proceduto a:

- somministrare agli alunni intolleranti ed allergici delle scuole primarie il cioccolato fondente come alternativa al cioccolato al latte al momento della merenda;
- pubblicare sul sito internet istituzionale del Comune di Lonato del Garda e sul portale dei genitori relativo ai servizi scolastici le ultime analisi dell'acqua effettuate nei vari plessi scolastici.

Informa infine che durante l'estate 2022 si è concluso l'allestimento del punto di ricevimento e smistamento dei pasti presso la Scuola Primaria "Paolo VI" con l'installazione di attrezzature quali un vascone lavapentole in acciaio inox, una lavastoviglie a carica frontale, un carrello scaldavivande, due tavoli ed un armadio verticale e la fornitura di stoviglie (piatti, posate, caraffe, bicchieri), eliminando dunque tutto il materiale a perdere utilizzato durante gli scorsi anni scolastici.

Invita quindi i rappresentanti di ogni singola scuola ad esporre le proprie valutazioni sul servizio:

Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè"

Si rende noto che la rappresentante dei genitori, sig.ra Eleonora Benzi, assente alla riunione, ha riferito telefonicamente, prima dell'inizio della riunione, che non rileva nessuna criticità di sorta.

Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"

Il rappresentante dei genitori, sig. Francesco Genna riferisce che i piatti risultano sempre buoni e preparati con cura ed attenzione; riscontra solamente qualche reticenza da parte dei bambini nel consumo di alcune verdure.

Scuola Primaria "Don Milani"

Il rappresentante dei genitori, sig. Francesco Tellaroli, chiede che il risotto venga reso un po' più cremoso; chiede inoltre all'Ufficio Pubblica Istruzione di organizzare un incontro di educazione alimentare rivolto ai genitori.

Il rappresentante dei genitori, sig. Paolo Balbi, riferisce che il condimento dei primi piatti è scarso e chiede di aumentare la quantità delle pietanze trasportate, così da poter permettere il bis a più alunni; riferisce inoltre che le verdure vengono quasi totalmente rifiutate e che la frittata è un piatto molto gradito, ma non viene consumata nella giornata in cui gli spinaci vengono abbinati alla stessa. L'Ufficio Pubblica Istruzione, in accordo con la ditta di ristorazione "Vivenda" Spa, decide di provare a frullare gli spinaci in modo da rendere la frittata monocolora e quindi forse più appetibile agli alunni.

La rappresentante degli insegnanti, sig.ra Franca Mortillaro, sottoscrive quanto detto sul bis delle portate; aggiunge altresì che le classi prime necessitano di un po' più di tempo per consumare il pasto.

Preso atto inoltre che alle ore 12.00 nessuna classe riesce ad essere presente nel refettorio, si decide di ritardare la partenza del trasportato di 5 minuti, facendo dunque iniziare ufficialmente il servizio alle ore 12.05.

Scuola Primaria "Paolo VI"

Il rappresentante dei genitori, sig. Marco Dell'Aglio, riferisce che le verdure cotte sono poco gradite; chiede del condimento aggiuntivo per i primi piatti e che venga servito più spesso lo spezzatino con polenta, piatto molto gradito ai bambini.

Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyla"

La rappresentante dei genitori, sig.ra Valentina Rosola, riferisce che le verdure non sono apprezzate dai bambini e propone quindi di provare differenti cotture e presentazioni dei piatti.

La rappresentante degli insegnanti, sig.ra Cristina Nizzola, sottoscrive quanto detto dalla rappresentante dei genitori, sig.ra Valentina Rosola; aggiunge che le verdure crude, quali i finocchi, sono tagliate in modo troppo spesso e chiede quindi un taglio più sottile; sottolinea che i pasti sostitutivi selezionati per i bambini che non mangiano carne non sono graditi e propone dunque la somministrazione di uova sode e mozzarella.

Il rappresentante dei genitori, sig. Silvano Botturi, lamenta la somministrazione di acqua del rubinetto e conferma che le verdure non risultano gradite.

Per quanto riguarda la distribuzione dell'acqua del rubinetto, l'Assessore alla Pubblica Istruzione precisa che la qualità dell'acqua è costantemente monitorata in tutti i plessi scolastici interessati dal servizio di refezione.

Constatato che il rifiuto delle verdure è una problematica comune a tutti i plessi, si decide di provare a rendere tali piatti più appetibili con l'aggiunta di gratinatura (pane grattato, parmigiano ed aromi appositamente preparati dai cuochi).

La seduta termina alle ore 19.00, non essendoci interventi ulteriori.

L'Assessore alla Pubblica Istruzione, dott. Nicola Bianchi, saluta e chiude la Commissione Mensa.

Per la Commissione Mensa
dott. Nicola Bianchi



