

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 20 APRILE 2023

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 20 aprile 2023 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	✓
Mortillaro 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	✓
Arrighi Cristiana		Responsabile Area Servizi alla Persona	✓
Bianchi Nicola		Assessore Pubblica Istruzione	✓

Alla riunione è presente anche 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 17 novembre 2022, che viene approvato.

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

- frullare gli spinaci all'interno della frittata quando il menu prevede l'abbinamento di questi due ingredienti;
- aumentare il condimento dei primi piatti e la quantità delle pietanze trasportate, così da poter permettere il bis a più alunni;
- aggiungere della gratinatura (pane grattato, parmigiano ed aromi appositamente preparati dai cuochi) sulle verdure, al fine di renderle più appetibili.

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

Scuola Primaria "Don Milani"

Il rappresentante dei genitori, sig. Paolo Balbi, riferisce che i tempi di cottura ed il condimento dei primi piatti è migliorato, ma chiede di aumentare la quantità di parmigiano e chiede comunque che le addette allo scodellamento pongano più attenzione nell'amalgamare i condimenti dei primi piatti; riferisce inoltre che i tortini di legumi risultano ancora quasi totalmente rifiutati. L'Ufficio Pubblica Istruzione propone di tornare alla produzione dei tortini di legumi da parte dei cuochi della ditta di ristorazione "Vivenda" Spa (attualmente viene somministrato un prodotto confezionato) e di provare ad invertire il secondo con il primo nella giornata di venerdì 28 aprile 2023, in modo da verificare se la somministrazione anticipata del tortino possa incentivare i bambini ad un consumo maggiore dello stesso.

Il rappresentante dei genitori, sig. Paolo Balbi, riferisce infine che a volte la frutta ha dimensioni troppo grandi. Il Cuoco del Centro Unico di Cottura, Pierangelo Massardi, dice di aver già riscontrato la problematica e fa presente che è già stato richiesto ai fornitori di consegnare frutta della grammatura corretta.

Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa"

La cuoca della cucina, Franca Cerreta, riferisce che ha già provato ad invertire il secondo con il primo nelle giornate in cui è previsto il tortino di legumi e questa somministrazione anticipata ha fatto sì che i bambini abbiano consumato totalmente il pasto.

La rappresentante degli insegnanti, sig.ra Cristina Nizzola, riferisce che in una singola occasione l'acqua servita nelle brocche aveva un sapore di plastica. L'Ufficio Pubblica Istruzione conferma che sta monitorando la situazione e che si sono intensificati i lavaggi delle brocche con acqua ed aceto.

Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyła"

La rappresentante degli insegnanti, sig.ra Cristina Nizzola, chiede che vengano aumentate le quantità di pane; riferisce che il primo piatto viene interamente rifiutato quando i piselli fanno parte del condimento e chiede quindi che essi vengano frullati; chiede infine che durante la merenda della mattina venga somministrato un frutto intero (attualmente ne viene somministrato mezzo), in quanto i bambini risultano sempre molto affamati. Si decide quindi che si procederà a somministrare un frutto intero alla mattina e solamente mezzo frutto al termine del pranzo.

Il rappresentante dei genitori, sig. Silvano Botturi, lamenta che il taglio dei finocchi risulta ancora essere troppo grosso e chiede quindi un taglio più sottile.

La rappresentante dei genitori, sig.ra Valentina Rosola, riscontra le stesse criticità di verdure e legumi citate dagli altri rappresentanti; chiede di ridurre le dimensioni dei tortini; riscontra che i primi sono sempre molto graditi; lamenta che la frutta a volte risulta essere un po' troppo dura. Il Rappresentante di zona della ditta di ristorazione "Vivenda" Spa, Luigi Corsini, propone quindi in questi casi di somministrare confezioni di fruttini in sostituzione alla frutta.

Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè"

A seguito dell'appunto della rappresentante degli insegnanti, sig.ra Cristina Nizzola, si decide che si procederà a somministrare un frutto intero alla mattina e solamente mezzo frutto al termine del pranzo anche in questo plesso.

La rappresentante degli insegnanti chiede che vengano sostituiti i piatti in dotazione che sono attualmente in melamina ed i bicchieri che sono attualmente in polipropilene con piatti in ceramica e bicchieri in vetro.

Il Rappresentante di zona della ditta di ristorazione "Vivenda" Spa, Luigi Corsini, fa presente che questa richiesta è in controtendenza rispetto a quanto sta succedendo nelle realtà vicine, dove sta avvenendo un passaggio quasi totale a stoviglie in melamina e polipropilene per una questione prettamente di sicurezza; specifica che i materiali sopra citati godono di una certificazione che assicura di non rilasciare nell'alimento le sostanze di cui sono composti, per non alterarlo con residui tossici per la salute di chi consuma i pasti.

La rappresentante degli insegnanti chiede infine che vengano forniti coltelli per l'utilizzo da parte dei bambini più grandi. L'Ufficio Pubblica Istruzione si riserva di prendere una decisione in merito in un secondo momento.

La rappresentante dei genitori, sig.ra Eleonora Benzi, riferisce che non rileva nessuna criticità di sorta.

L'Ufficio Pubblica Istruzione riferisce ai rappresentanti della "Commissione Mensa" che ha intenzione di riproporre nel corso di questo anno scolastico l'iniziativa denominata "Scuola aperta". L'iniziativa consiste nel permettere ai genitori dei bambini iscritti di consumare un pasto con i propri bambini all'interno dei locali della propria scuola.

Nel 2019 è stata organizzata, con grande riscontro, per la Scuola dell'Infanzia "Francesco Papa" e per la Scuola Primaria "Don Milani". Nel mese di maggio e giugno 2023 si sta organizzando una giornata per la Scuola dell'Infanzia "Karol Wojtyla" ed una per la Scuola dell'Infanzia "Fabrizio De Andrè".

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



