



**Comune di
Cascina**

Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)

Macrostruttura Educativo e Socio-Culturale

U.O.C. Trasporto e Refezione, Gestione ed Entrate del Bilancio

Viale Comaschi 116 – 56021 Cascina (PI)

Tel. 050.719297 – fax 050.719334

E-mail: gcarrozzo@comune.cascina.pi.it

pec: scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it

Commissione Mensa

Anno Scolastico 2015/2016

Verbale

del 15 dicembre 2015

Presenti:

Presidente Gustolandia Ristorazione: Angiolo Viegi

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione: Patrizia Bimbi

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione della Macrostruttura Educativa e Socio-Culturale

Genitori ed insegnanti della commissione registro agli atti dell'ufficio

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.05.

V. Vasca: non è stato redatto un ordine del giorno della seduta di oggi ma vorrei partire da una segnalazione fatta sulla pagina face book del sindaco, quindi pubblica, sul servizio mensa di cui ne do lettura.

Oggi sono stato a fare un sopralluogo alla scuola primaria Ciari e come avete potuto leggere dalla check list inviata non ci sono criticità da rilevare, così come non è emerso da quelle da voi inviate.

L. Di Paco: il menù in vigore è stato approvato ad Agosto dall'Az. Usi di Pisa, è frutto di suggerimenti e proposte della commissione mensa dello scorso anno, diamo tempo agli utenti di provare i vari piatti nel corso dell'anno e testare così le modifiche, esempio la polenta prima era con il ragù e non andava molto ora con il pomodoro piace di più.

S. Mazzoncini: è stato fatto un lavoro sugli scarti sull'intero anno scolastico?

L. Di Paco: sì siamo partiti proprio dagli scarti, sono state messe qualche volta in più le patate ma le verdure di stagione vanno proposte.

P. Bimbi: verrà inviata per mail l'analisi degli scarti dello scorso anno, e a gennaio la dietista produrrà le rilevazioni di questi mesi di scuola.

S. Santini: io ho fatto delle ispezioni e non mi risulta che il personale docente mi abbia riferito criticità come scritto nella mail che ha letto, questo genitore si è rivolto al rappresentante della commissione mensa della scuola?

V. Vasca: i rappresentanti della commissione mensa per la scuola primaria Ciari sono il sottoscritto e il signor Torti nessuno dei due è stato contattato da questa mamma e neppure si è rivolta alle insegnanti. Invito tutti a fare più ispezione, se potete almeno una al mese.

Genitore: rappresento la scuola primaria di Titignano ho ricevuto lamentele da parte di alcuni genitori sul fatto che le stoviglie sono sporche.

P. Bimbi: nel refettorio di quella scuola non c'è la zona lavaggio, le stoviglie arrivano pulite direttamente dal Centro Cottura, io ci sono stata poco tempo fa e non ho riscontrato niente del genere.

V. Vasca: La invito a fare un'ispezione per controllare personalmente

L. Di Paco: anche noi nel mese di ottobre siamo state presso il refettorio ma non abbiamo riscontrato il problema delle stoviglie sporche, questa segnalazione è partita dai genitori o è stato fatto presente anche dai ragazzi dell'Arci che sono presenti al momento del pasto?

Genitore: no solo da alcuni genitori come riferito dai bambini.

G. Carrozzo: anche questo dovrebbe essere segnalato da parte dei ragazzi dell'Arci. Il doposcuola è un servizio messo a disposizione dal dirigente scolastico, noi possiamo solo invitare i dirigenti a sensibilizzare l'operatore affinché si faccia parte attiva nell'eventuale segnalazione del problema. Anche la stessa sporzionatrice al momento di apparecchiare la tavola dovrebbe notare dal controllo visivo un bicchiere sporco e sostituirlo.

L. Di Paco: l'Ufficio girerà questa segnalazione al coordinatore di Arci Ragazzi Valdera.

Genitore: sono un rappresentante della scuola dell'infanzia di S. Frediano v. C. a. dalla Chiesa, volevo informazioni in merito al progetto "Buona Colazione", le insegnanti mi hanno fatto notare che essendoci la mattina alcuni bambini che non rimangono a mensa i prodotti distribuiti vengono divisi, però mentre per la frutta non ci sono problemi per lo yogurt diventa complicato gestirlo.

L. Di Paco: tale plesso lo scorso anno non aveva aderito al progetto "Buona Colazione" attivo in tutte le scuole dell'Infanzia eccetto Titignano, nelle altre scuole il problema non si presenta perché o lo dividono distribuendolo in bicchieri di plastica in modo che ci sia per tutti gli alunni presenti la mattina oppure noi avevamo suggerito di invitare i genitori dei bambini che non usufruiscono della mensa a portare un prodotto analogo visto che il menù è esposto.

G. Carrozzo: la frutta/dessert distribuita per il progetto “Buona Colazione” è l’anticipazione a metà mattina di quello previsto per il pranzo pertanto è consegnato sulla base degli iscritti al servizio mensa, stà alla dirigente insieme al personale docente ed ausiliare che ha aderito al progetto condividere le migliori soluzioni da adottare.; questo progetto è un’opportunità di educazione alimentare e riduzione degli scarti della frutta al momento del pranzo, non è un obbligo per nessuno.

P. Bimbi: ci eravamo informati con il fornitore se esisteva un formato più grande ma essendo yogurt bio Granarolo viene prodotto solo in tale formato.

V. Vasca: io invece mi ricordo che in alcuni plessi avanzavano sempre.

Genitore: da chi viene deciso il fatto che le insegnanti mangino ad un tavolo separato od insieme ai bambini?

V. Vasca: è il personale docente di concerto con la dirigente che imposta una soluzione oppure l’altra, la scelta dovrebbe rientrare nella finalità educativa rappresentata dal momento della refezione scolastica.

G. Carrozzo: suggerire al genitore di portare un prodotto analogo è una buona proposta anche perché i bambini che non rimangono a mensa sono pochi. In alcune scuole come la primaria Ciari il progetto è stato un successo perché le insegnanti ci hanno creduto e lo hanno motivato alle famiglie, mentre in altri plessi del comprensivo Falcone è stato un fallimento i bambini continuavano a portare merendini e schiacciate.

P. Meini: sono un’insegnante di Latignano da noi non è che gli insegnanti non ci hanno creduto sono stati i genitori, quando chiedevano se il progetto era obbligatorio noi abbiamo risposto no e quindi le famiglie davano ai figli colazioni diverse, i bambini non mangiano la frutta perché neppure a casa la mangiano.

M. Grasci Puccini: noi alle Ciari già durante l’open day diciamo ai genitori che se vogliono iscrivere i loro figli c’è il progetto “Buona Colazione” dando tutte le motivazioni, per noi è obbligatorio non ammettiamo deroghe e le famiglie ci appoggiano, è stato un lavoro di anni, se volete che il progetto abbia successo ci deve credere tutto il personale docente, se qualche insegnante non lo sostiene il progetto non potrà essere un successo.

V. Vasca: andiamo avanti, la scorsa volta fu proposto di attivare degli incontri sulla nutrizione su tale punto passo la parola a Gustolandia.

A. Viegi: abbiamo avuto un incontro con l’Assessore Innocenti per programmare qualcosa in merito, poiché era stata interessata prima l’Az. Usl di Pisa ma per problemi vari non ha personale disponibile. Lo scorso mese abbiamo partecipato ad un convegno a Prato sulla refezione scolastica ed abbiamo preso contatti con il Centro del Gusto di Prato in merito ad un progetto già attivo in alcuni Comuni fiorentini per l’utilizzo del pesce fresco della Cooperativa dei Pescatori di Viareggio, si tratta di pesce povero già diliscato e nell’assaggio offerto al seminario ci è piaciuto molto, questo progetto, a differenza di quello regionale di Orbetello, è già attivo.

L. Di Paco: volevo infine comunicare che nei prossimi giorni verrà aggiornata anche la Carta del Servizio di Refezione Scolastica relativamente ai nominativi dei dipendenti del Servizio Comunale dandone poi pubblicità sul sito.

La riunione ha termine alle ore 19.15