



**Commissione Mensa
Anno Scolastico 2014/2015**

**Verbale
del 10 febbraio 2015**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia: Patrizia Bimbi

Responsabile Servizio Educativo e Socio-Culturale: Gabriella Carozzo

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione dei Servizi Educativi comunali

Genitori ed insegnanti della commissione come da registro agli atti dell'ufficio

o.d.g.

- 1. Monitoraggio menù invernale sperimentale;**
- 2. Nuove proposte menù Primavera ed Estivo;**
- 3. Regolamento Servizio di Refezione;**
- 4. Settimana dell'Alimentazione;**
- 5. Varie ed eventuali**

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.06.

E. Longoni: prima di parlare del gradimento del menù invernale sperimentale, dando modo alla dietista di Gustolandia di proiettare i dati sugli scarti dei piatti a confronto tra dicembre e gennaio, lascio la parola a Lucia Di Paco dei Servizi Educativi per parlare del Regolamento sul Servizio di Refezione scolastica.

L. Di Paco: abbiamo raccolto le osservazioni pervenute sulla bozza di regolamento, verranno elaborate al fine di redigere il testo completo che a sua volta verrà condiviso anche con gli Istituti Comprensivi. Appena avremo il testo definitivo lo porteremo in commissione.

E. Longoni: voglio ricordarvi le date delle prossime commissioni mensa come già condivise nell'ultimo verbale: 23 APRILE e 28 MAGGIO.

In merito al monitoraggio delle nuove proposte del menù invernale sperimentale abbiamo rilevato anche grazie alle vostre check list che i contorni sono andati meglio (fagiolini al pomodoro, spinaci saltati, insalate miste con mais, verdure filangé condite), mentre la frittata al pomodoro è da sostituire con l'omelette al pomodoro, le crudité lasciate da sostituire con verdure filangé condite. Il palombo è andato meglio del merluzzo. Mentre proponiamo di cambiare l'abbinamento del venerdì della 2^a settimana lasciando la vellutata di legumi (magari con lenticchie decorticate) con omelette al formaggio e spinaci saltati, mentre per il venerdì della 1^a settimana sedanini olio e parmigiano con sformato di patate e cavolfiore. La ricotta non è stata molto gradita riferiscono perché alimento freddo e non condito, anzi qualche alunno chiedeva lo zucchero.

I dati degli scarti proiettati e il dettaglio per ogni grado di scuola vi verranno poi inviati tramite mailing list, visto che qui non vengono visualizzati bene.

E. Sansone: anche alla scuola dell'Infanzia di via C. A. dalla Chiesa mi hanno riferito che la ricotta non è stata consumata perché fredda e senza condimento o zucchero.

E. Longoni: per quanto riguarda la ricotta, nella pre riunione di oggi, abbiamo deciso di lasciarla in quanto prodotto di qualità a km zero (Caseificio Fruzzetti) eventualmente ci accerteremo se tale azienda fornisca mozzarelle proprie.

Un genitore: lo sformato di carote e cavolfiore non è piaciuto, potrebbe essere sostituito il cavolfiore con la zucca.

I. Muni: ho fatto un'ispezione il giorno che c'era il palombo e come ho scritto non è stato gradito perché scuro, c'era la pelle, magari invece che in bianco potrebbe essere servito con un po' di salsa al pomodoro.

L. Cervelli: il palombo che ci forniscono è senza pelle, il colore un po' scuro è dato dalle venature proprie della qualità di pesce, possiamo provare a proporlo in salsa di pomodoro.

E. Longoni: nella pre riunione abbiamo analizzato le criticità del menù primaverile ed estivo, vi illustro le proposte di modifica

MENU' PRIMAVERILE: (-----→ = sostituito da)

- crudité -----→ fagiolini al vapore (lun. 1^ sett.)
- gnocchi al pomodoro -----→ risotto alla parmigiana (mar. 2^ sett.)
- cannelloni al pomodoro -----→ ravioli ricotta e spinaci al pomodoro (mer. 2^ sett.)
- cavolfiore -----→ fagiolini al pomodoro (gio. 2^ sett.)
- risotto alla parmigiana -----→ gnocchi al pomodoro (ven. 2^ sett.)
- bresaola senza limone che non tutti gradiscono (lun. 3^ sett.)
- fagiolini al vapore -----→ verdure crude condite (lun. 3^ sett.)
- frittata alle erbe -----→ omelette al pomodoro (mar. 3^ sett.)
- penne ai broccoli -----→ penne al ragù vegetale (merc. 3^ sett.)
- crudité di verdura ----→ spinaci saltati (ven. 3^ sett.)
- merluzzo al pomodoro -----→ palombo al pomodoro (lun. 4^ sett.)
- passato di verdura con riso -----→ passato di verdura con pastina (mer. 4^ sett.)

MENU' ESTIVO: (-----→ = sostituito da)

Questo era già stato ampiamente rielaborato lo scorso anno scolastico

- insalata di riso (dalla procedura di abbattimento della temperatura risultava duro) -----→ ravioli burro e salvia e come secondo viene aggiunta la mortadella (ven. 1^ sett.)
- fagiolini al vapore -----→ fagiolini al pomodoro (gio. 2^ sett.)
- bresaola senza limone che non tutti gradiscono (lun. 3^ sett.)
- frittata di zucchine -----→ omelette al formaggio (gio. 3^ sett.)
- merluzzo al pomodoro -----→ palombo al pomodoro (lun. 4^ sett.)

Avete ulteriori proposte o suggerimenti?

M. L. Ruberti: diversi anni fa veniva dato il parmigiano, perché non reintrodurlo?

L. Cervelli: perché la quantità consigliata dalle Linee Guida Regionali è poca, non fa comparsa.

Un genitore: come mai non è stato servito l'uovo sodo nel menù invernale sperimentale?

L. Cervelli: perché sul guscio delle uova c'è il rischio della presenza di salmonella e sbucciare più di 1500 uova non è una procedura semplice inoltre andrebbero abbattute e spesso al momento poi di essere servite presenterebbero un colore verde, per la qualità del prodotto ci rifiutiamo di comprare le uova sode già sbucciate.

Un genitore: ritengo che le quantità di certi alimenti siano scarse ad esempio la stessa grammatura per un bambino di 1^ elementare non può essere uguale per fabbisogno energetico ad un bambino di 5^ elementare.

E. Longoni: le grammature consigliate dalle Linee Guida Regionali sono impostate per grado di scuola.

E. Longoni: passando al punto 4 dell'o.d.g. vi informo che questo anno la "Settimana dell'Alimentazione" si svolgerà dal 18 al 23 Maggio p.v. proponendo una serie di iniziative in fase di programmazione. L'Assessore alla Pubblica Istruzione ci ha comunicato la disponibilità di un medico nutrizionista per un incontro o presso il Centro dei Borghi di Navacchio o presso la Biblioteca Comunale su un tema che può interessarci, magari affiancato da un laboratorio per i bambini in modo da avere una più ampia partecipazione, pertanto vi invito a proporre delle idee tramite la mailing list. Nella prossima commissione ci aggiorneremo.

Avete altre domande?

Un genitore: volevo sapere a che punto sono i lavori sull'impianto idrico della scuola elementare di Zambra, dove era stata sospeso il progetto Acqua Buona?

L. Di Paco: Abbiamo già sollecitato più volte i colleghi delle manutenzioni che dovevano insieme ai tecnici di Acque cercare una soluzione per bypassare l'autoclave, purtroppo non posso darvi delle date in quanto non dipende direttamente dal nostro Settore.

C. Carchini: mi faccio portavoce di un problema sollevato da diversi genitori degli alunni della scuola primaria di Latignano per quanto riguarda il progetto Acqua Buona, le analisi esposte sono semplicemente una stampa di foglio excel senza timbri e senza la comunicazione allegata, quindi potrebbero anche essere dati manipolati, poi l'acqua in quella zona è molto calcarea quindi darla da bere ai bambini a mensa non è ritenuta buona cosa, infine anche dalla scuola mi riferiscono che non hanno mai visto i tecnici di Acque andare a fare le analisi, quindi ci chiediamo se questi sono i valori dei prelievi fatti ai fontanelli esterni. Infine mi chiedevano quale procedura attivare per far fare ad un laboratorio terzo le analisi sull'acqua distribuita.

P. Vivaldi. Stessa cosa da noi alla materna il Panda i valori del residuo fisso indicano oltre 49 quando il limite è 50 ed abitando in tale zona so che anche quella che arriva nelle case è molto calcarea, vorrei far bere a mia figlia l'acqua in bottiglia quella con indicazione adatta ai bambini, ma mi hanno detto che non posso dargliela perché creo un precedente, ma noi genitori non abbiamo deciso di aderire al progetto ce lo hanno imposto. Anche noi vorremmo far analizzare l'acqua deve esserci una garanzia di un soggetto terzo sulle analisi non solo della società che eroga il servizio.

E. Sansone: anche nella scuola materna di S. Frediano via C.A. dalla Chiesa alcuni genitori hanno fatto richiesta di poter analizzare l'acqua da parte di un laboratorio terzo.

L. Di Paco: il progetto Acqua Buona era partito diversi anni fa nelle due materne comunali e al Panda e dopo due anni di sperimentazione è stato condiviso con la commissione dello scorso anno scolastico per essere esteso a tutte le scuole dell'Infanzia ed alle scuole primarie a tempo pieno, le modalità di erogazione e gestione furono spiegate dal Responsabile di Acque e dalla responsabile del laboratorio di analisi di Acque S.p.A. Oltre ad una prima analisi sul posto vengono ripetute ogni 30-35 giorni ed appena il gestore ci invia i risultati noi inoltriamo la mail alle direzioni degli Istituti Scolastici e mandiamo una stampa delle analisi alle scuole interessate dal progetto, non abbiamo alcun interesse a cambiare i dati, rivestiamo un ruolo istituzionale teso alla massima trasparenza.

I filtri vengono cambiati da Gustolandia appena ne viene richiesta la sostituzione, poiché il filtro installato ha una finestrina che segnala il limite di utilizzo ed inoltre riduce la portata dell'acqua.

Quando ci sono stati segnalati valori non nella norma come l'unico esempio della scuola primaria di Zambra abbiamo sospeso il progetto ed riattivato la somministrazione di acqua in bottiglia, in nessuna altra scuola i valori sono oltre i limiti di legge.

Comunque se queste sono le richieste faremo una commissione straordinaria sul tema con la presenza del personale di Acque S.p.A. e del Laboratorio di analisi oltre all'Assessore Innocenti per poter rispondere adeguatamente a tutte le vostre perplessità e richieste.

E. Longoni: potremo convocarla nella prima settimana di marzo sentita la disponibilità di tutti e poi vi aggiorniamo tramite mailing list.

La riunione ha termine alle ore 20.00