



**Commissione Mensa
Anno Scolastico 2014/2015**

**Verbale
del 15 dicembre 2014**

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 Carrozzo

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. Abbinamenti Menù**
- 2. Chiarimenti sulle procedure urgenti per rilevare le non conformità**
- 3. Circolazione di informazioni verso la scuola rappresentata**
- 4. Presentazione bozza di Regolamento Refezione Scolastica**
- 5. Varie ed eventuali**

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 17.40.

E. Longoni: prima di recarci qui io con il personale dei Servizi Educativi comunali, la dietista di Gustolandia ed un'insegnante abbiamo fatto una riunione per elencare le proposte per cambiare alcuni piatti od abbinamenti poco graditi, anche se non sappiamo quando operativamente potranno essere somministrate in considerazione della valutazione organizzativa di Gustolandia e della necessaria informazione all'Az. Usl.

Vi dettaglio le proposte:

- uovo sodo/omelette al formaggio → (= a sostituzione di) frittata di verdure
- palombo → merluzzo
- spinaci saltati → cavolfiore al vapore
- pastina in brodo vegetale → pasta ai broccoli
- piselli al pomodoro → finocchi al latte
- sformato di cavolfiore e patate → sformato spinaci e ricotta
- una volta brodo di carne e il giorno dopo fare le polpettine in salsa
- aggiungere mais all'insalata

M. Grasci Puccini: tutte ottime proposte, volevo però sapere se per le variazioni chieste per il progetto "Buona Colazione" sono state risolte.

E. Militarì: infatti così come proposto non va bene, meglio anticipare la frutta prevista per il pranzo.

P. Bimbi: non dipende da noi ma dal Comune.

L. Di Paco: avevo telefonato a Gustolandia per chiedere se per la scuola Ciari fosse stato possibile anticipare a metà mattina la frutta proposta per il pranzo, ma attendo ancora una risposta operativa.

P. Bimbi: si può fare se il cambiamento viene esteso anche a tutte le materne, altrimenti diventano diverse forniture non facili da gestire.

L. Di Paco: bene, contatto le scuole dell'Infanzia che aderiscono al progetto e vi comunico l'esito, per poter partire dal 7 gennaio con l'anticipazione a metà mattina della frutta prevista per il pranzo sia per la scuola primaria Ciari che per le scuole dell'Infanzia in cui è attivo il progetto.

M. L. Ruberti: non mi piace la proposta dei piselli al pomodoro preferirei le patate.

L. Cervelli: non si possono dare sempre le patate, non è una verdura, devono essere abbinate alle minestre secondo l'indicazione delle Linee Guida Regionali, magari possiamo fare i fagiolini al pomodoro invece dei piselli.

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

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

M. L. Ruberti: però abbinato al prosciutto cotto sarebbe molto gradito.

E. Longoni: per ora le proposte riguardano il menù invernale, invito tutti però a lavorare agli altri menù per poter rendere le proposte operative il prima possibile.

M. Grasci Puccini: le crudité non vanno anche perché non sono condite, possiamo averle condite e a pezzetti più piccoli?

P. Bimbi: il progetto era pensato per offrire la verdura prima del primo.

M. Grasci Puccini: i progetti vanno pensati per i bambini ed una volta appurato lo scarso gradimento i progetti si cambiano

E. Longoni: possiamo provare a farle a filangè condite.

L. Cervelli: va bene, lasciamole solo quando c'è l'arista.

E. Longoni: possiamo aggiungerci un po' di mais.

L. Cervelli: va bene.

E. Longoni: passiamo al punto 2 all'o.d.g., (riassume la procedura delle non conformità come da scheda già esposta nei dei refettori) le situazioni vanno risolte subito attivando nell'immediato le dovute segnalazioni e non si deve venire a sapere in commissione dei casi accaduti.

R. Torti: se nel refettorio ci piove va segnalato?

E. Longoni: va segnalato al competente Ufficio Comunale ma non è una non conformità del processo di somministrazione degli alimenti.

A. Viegi: anche noi come Gustolandia abbiamo segnalato il problema delle Ciari ed il Comune ci ha rassicurato sull'intervento fatto, sicuramente se questo non darà i dovuti risultati dovrà essere effettuato un lavoro più grande che certamente non è eseguibile nel breve periodo.

E. Longoni: per quanto riguarda lo scambio di informazioni presso le scuole come vi attivate? Io ho esposto un avviso alla bacheca della scuola lasciando il mio nominativo ed i miei recapiti, dove poi esporrò anche un riassunto della riunione.

E. Militari: anche io utilizzo la bacheca della scuola.

Un genitore: utilizzo anche la mailing list della rappresentante di classe.

M. Grasci Puccini: un'informazione più capillare è meglio, esempio fare dei piccoli fogli per ciascun alunno da distribuire in classe nel quaderno delle comunicazioni.

E. Longoni: bene, ringrazio tutti per le informazioni e la collaborazione. Avete ricevuto una bozza del regolamento per la Refezione scolastica, che successivamente verrà inoltrato per mail anche agli assenti, cercate di leggerlo e di far pervenire le vostre osservazioni entro il 30 gennaio p.v.

Un genitore: tornando alle proposte di menù suggerisco più volte il pesto.

L. Cervelli: il pesto è previsto per l'estate da proporre in base alla stagionalità degli ingredienti, inoltre per la pasta ripiena noi abbiamo già le lasagne e i cannelloni.

E. Longoni: alla fine di questa riunione volevo programmare con voi le date delle prossime riunioni, propongo:
10 febbraio, 23 aprile, 29 maggio 2015.

La riunione ha termine alle ore 19.00