

Commissione Mensa Anno Scolastico 2012/2013

Verbale del 26 giugno 2013

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi
Amministratore Delegato: Anna Ferrari
Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli
Responsabile Servizi Educativi e Culturali: Gabriella Carrozzo
Responsabile Ufficio Refezione scolastica: Lucia Di Paco
Assessore P.I.: Silvia Innocenti
Genitori ed insegnanti della commissione: elenco allegato

o.d.g.

- 1. Valutazione menù invernale ed estivo**
- 2. Verifica andamento del servizio**
- 3. Progetto sperimentale “Buona colazione” – Valutazione ed eventuale estensione c/o gli altri Istituti**
- 4. Varie ed eventuali**

La riunione inizia alle ore 18.10

Dopo le presentazioni e la registrazione dei partecipanti il Presidente informa che come richiesto nella commissione precedente l'ufficio ha attivato un indirizzo apposito di mailing-list: commissionemensa@comune.cascina.pi.it dove indirizzare le check-list, comunicazioni od osservazioni, pertanto di non indirizzare più i dati delle ispezioni direttamente alle mail del personale dell'Ufficio Refezione. Apre poi il dibattito partendo dal primo punto all'o.d.g. “valutazione del menù invernale ed estivo” passando la parola a Gustolandia per l'analisi dei menù.

L. Cervelli: illustro con l'ausilio del proiettore l'analisi dei dati degli scarti attraverso l'elaborazione di grafici; comunque voglio evidenziare che i dati che emergono sui piatti nuovi, introdotti sull'accoglimento delle nuove proposte, non sono del tutto attendibili in quanto proposti poche volte (es. lo sformato di spinaci solo 2 volte), quindi per un giudizio di gradimento è necessario testarli su un periodo maggiore.

A. Ferrari: in considerazione delle osservazioni appena fatte propongo di lasciare per il prossimo anno questi menù sia invernale che estivo in modo da testarlo su un periodo più lungo, anche perché abbiamo fatto lo sforzo di porre attenzione anche agli abbinamenti sui nuovi piatti introdotti. Anche le verdure le lascerei perché viene offerta una gran varietà.

L. Cervelli: sui secondi piatti noterei che molti hanno percentuali inferiori al 20% , questi sono quelli più conosciuti dai bambini e quindi più abituati a mangiarli.

A. Ferrari: per quanto riguarda le osservazioni fatte dal personale del Nido comunale la proposta di Gustolandia è di unificare il menù del Nido con quelli in vigore sulle altre scuole e appena analizzati aggiustando solo le grammature.

G. Guerrieri: la nostra proposta era mirata ad alleggerire il menù estivo con meno carne, la besciamella è troppo carica, ci vorrebbero meno minestre calde es. da poter sostituire con pasta olio e formaggio che nell'attuale menù non c'è e che invece i bambini gradiscono.

A. Ferrari: la besciamella può essere fatta invece che con il latte con olio o con latte di riso o di soya.

V. Liguori: l'intento delle richieste del Nido è quello di dare un senso di freschezza ai piatti serviti.

G. Guerrieri: per la merenda suggerivamo di non abbinare più al frullato o allo yogurt i biscotti, è possibile?

T. Minuti. Prima non si davano i biscotti insieme al frullato o allo yogurt si distribuivano solo a quei bimbi che non mangiavano niente.

G. Guerrieri: però nelle indicazioni dietetiche non c'è scritto e/o ma e biscotti, quindi il personale si attiene scrupolosamente a tale guida, dare ad un bimbo lo yogurt e ad un altro i biscotti non è educativo.

A. Ferrari: parlate con la dietista che vi dà le risposte adeguate, comunque la proposta è di introdurre a settembre lo stesso menù delle altre scuole con qualche piccola variazione e tenuto conto delle giuste grammature, chiaramente con l'approvazione dell'Az. USL competente.

G. Guerrieri: potrebbe essere una soluzione.

Sainati: scusate ma l'arista per i bimbi del Nido non va bene.

A. Ferrari. vediamo con cosa è possibile sostituirla, o con il prosciutto cotto o con altro, valutiamo poi con la dietista.

L. Cervelli: passiamo ora all'analisi del menù estivo anche se premetto che non è completo perché le materne terminano il 30 giugno e quindi la rilevazione del mese manca.

V. Liguori: le uniche critiche che ho raccolto per il menù estivo sono sulla troppa frequenza delle minestre calde, una volta alla settimana in estate è troppo.

L. Cervelli: è un menù estivo ma teniamo conto che parte dal 15 aprile.

A. Ferrari: magari cambiarlo nelle settimane successive al mese di maggio.

S. Innocenti: effettivamente per le materne ora sono piatti caldi.

Sainati: magari la minestra potrebbe essere sostituita con una pasta al pesto alla siciliana.

A. Ferrari: oppure con un riso alla parmigiana o un riso freddo per le materne.

L. Cervelli: vi informo che per gli abbinamenti le linee guida suggeriscono che con il passato di verdure devo abbinare le patate, quindi se tolgo la minestra tolgo anche le patate. Tornando all'analisi degli scarti si può notare che le percentuali sono basse, solo un po' più alte per la frittata perché cotta nel forno rende poco ed inoltre è fatta con uova pastorizzate.

A. Ferrari: proviamo a farla con più zucchini e meno uovo.

V. Liguori: fatte queste considerazioni, aggiungo solo la lettura di due mail di membri della commissione mensa dove in sintesi viene segnalato la non gradibilità del cous cous e che la frutta era marcia.

A. Ferrari: la frutta è biologica ed ora con il caldo può capitare che non sia fresca comunque quando la scuola ce lo segnala provvediamo a sostituirla.

G. Guerrieri: pensavamo di variare anche il rituale del biscotto alla mattina magari con frutta o pane, è possibile?

L. Cervelli: Sì.

S. Innocenti: in merito al progetto “Buona Colazione” vi ricordo che è stato esteso anche alla materna “Il Panda” e per il prossimo anno scolastico ci piacerebbe estenderlo a tutte le materne del territorio ed alle elementari a tempo pieno, introducendolo con il menù strutturato sull’intera giornata. Mi preme però dire che è intenzione dell’Amministrazione far passare il progetto dal Consiglio d’Istituto per l’approvazione, in modo che il personale della scuola collabori fattivamente alla buona riuscita permettendo di raggiungere i risultati attesi. Questa iniziativa si accompagnerà al progetto Acqua Buona, cioè togliere l’acqua in bottiglia e fornirla in caraffa tramite filtri, chiaramente non con tempi brevissimi perché in alcuni plessi dobbiamo intervenire sugli impianti trovando le risorse economiche per i lavori da effettuare.

V. Liguori: volevo solo portare alla Sua attenzione il fatto che per l’Istituto Comprensivo Borsellino i tempi di riunione del Consiglio d’Istituto sono molto lenti, per l’a.s. appena terminato abbiamo fatto una riunione a Novembre ed una la scorsa settimana.

M.P. Di Cataldo: io avrei un desiderio più varietà per il menù invernale che dura troppi mesi.

A. Ferrari: si potrebbe fare un o step a Natale e dopo variare le ricette o la presentazione di alcuni piatti.

L. Cervelli: si potrebbe fare un menù su quattro stagioni, tenendo conto della stagionalità anche delle verdure.

A. Ferrari: bene, allora lavoriamo su questo.

V. Liguori: in ultima battuta invito Gustolandia a continuare ad essere ferrea sui controlli.

A. Ferrari: per questo stiamo lavorando sulla riorganizzazione delle procedure, pensiamo di introdurre una figura in più a supervisione del processo in modo da liberare anche la cuoca in alcuni giorni per poterle permettere di ispezionare i refettori, così insieme alla ispezioni fatte dalla dietista riusciamo a monitorare ancora meglio anche la fase della somministrazione.

V. Liguori: infine nel rispetto del Regolamento della commissione mensa viene ufficializzata la decadenza dei nominativi di chi non ha mai avuto una partecipazione attiva alle riunioni ne ha fatto ispezioni: Genovesi Fabiola e Bianco Elena (per la scuola primaria Ciari), Henke Roberta e Chiellini Elisa (per la scuola primaria Galilei), Cecchetti Elena (per la scuola dell’Infanzia Il Panda), Frega Anna (per la scuola primaria Pascoli), Comparini Fabrizio (per la scuola dell’Infanzia Gianburrasca).

La riunione termina alle ore 20.00