

**Commissione Mensa Anno Scolastico 2012/2013**

**Verbale n. 3  
del 19 marzo 2013**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi  
Direttrice operativa Gustolandia: Antonella Fruzzetti  
Cuoca Gustolandia: Patrizia  
Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli  
Responsabile Servizi Educativi e Culturali: Gabriella Carozzo  
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;
2. analisi delle verifiche effettuate dai membri della commissione;
3. Settimana dell'alimentazione;
4. Menù estivo;
5. Varie ed eventuali

La riunione inizia alle ore 18.10

Dopo le presentazioni e la registrazione dei partecipanti il Presidente delegato, Sig.ra Ingrid Calvani apre il dibattito partendo dal primo punto all'o.d.g. "verifica dell'andamento del servizio" e dà lettura della rilevazione dei pasti emersa dalle check-list dal 29.10.13 al 18.03.13 come da proiezione in power point.

Inoltre ricorda ai partecipanti che è compito dei membri della commissione effettuare almeno 3 ispezioni e partecipare ad almeno 2 riunioni della commissione mensa.

Un genitore chiede quando verrà attivato il progetto "Buona Colazione" anche negli altri istituti perché è un progetto molto interessante.

S. Innocenti: è facilmente attuabile nelle scuole a tempo pieno, la società è disponibile fin da subito, mentre qualche problema in più si presenta per i plessi che hanno il doposcuola perché non tutti ne usufruiscono, per tali plessi è ipotizzabile un abbonamento da quantificare.

I. Calvani riepiloga i tre casi di non conformità accaduti (fettuccine di totano, forbice vicino allo sformato di spinaci e il piccolo cilindro di metallo nella polpetta di pesce) come riportato dai controlli di Gustolandia.

S. Innocenti: stiamo lavorando ad un protocollo d'intesa tra l'Amministrazione comunale, Gustolandia e le scuole con la supervisione dell'az. USL 5 di Pisa. Il Comune a seguito delle non conformità accadute ha provveduto sempre ad inoltrare la segnalazione all'Az. USL di Pisa, che tra l'altro fa le sue ispezioni periodiche anche al Centro Cottura.

Un genitore: in merito al caso dell'insetto nello sformato di spinaci a me è venuto da fare tre ipotesi: 1) era nel refettorio perché non c'erano le retine o era stata lasciata la porta aperta, ma se le trappole sono risultate vuote, vuol dire che non ce ne sono nel locale mensa; 2) è stata messa nel piatto dai bambini; oppure 3) era nel centro cottura ma anche qui è improbabile che rimanesse intatto nel tritare gli spinaci o nella cottura. Quindi se è stato un caso isolato cerchiamo tutti di stare più attenti nelle varie fasi del processo e non arrivare a somministrare il piatto o sostituirlo nell'immediato; trovo positivo il percorso intrapreso dall'Amministrazione di redigere un protocollo d'intesa anche con le scuole.

Un genitore: mi hanno riferito le insegnanti che alla materna Musigliano venerdì 1 marzo è stato rinvenuto un vermicello negli spinaci.

S. Innocenti: questo fatto non è stato segnalato da nessuno, sarebbe opportuno che le docenti lo segnalassero subito.

Un genitore: come è successo che un cilindretto di metallo finisse in una polpetta?

Patrizia: il piccolo cilindro di acciaio era dell'utensile per la preparazione dell'impasto delle polpette, l'operatore non si è accorto del fatto perché tale macchinario ha continuato a funzionare.

M.P. Di Cataldo: gli utensili, vengono lavati e controllati alla fine dell'utilizzo?

Patrizia: sono due operatori diversi che si occupano rispettivamente della preparazione dei cibi e del lavaggio degli utensili.

M.P. Di Cataldo: per quanto riguarda le fettuccine di totani, come mai dopo la segnalazione delle Ciari non sono stati sostituiti a tutti? E come è possibile che nel centro cottura non si percepisse l'odore sgradevole di ammoniaca così forte.

Patrizia: lo abbiamo sostituito a quelle scuole che ce lo hanno chiesto, mentre in altre sono piaciuti. Nel Centro vi garantisco che l'odore di ammoniaca non è stato sentito altrimenti non lo mandavamo alle scuole.

Un genitore: può essere stato un problema di sanificazione non corretta dei contenitori? I controlli sui contenitori sono stati fatti?

Insegnate delle Galilei: anche il colore era sospetto, era marrone e non c'era traccia di pomodoro, come è stato cucinato?

Patrizia: Le assicuro che il pomodoro c'era, ne ho messo 4,5 Kg in ogni brasiera. Le analisi delle fettuccine di totani cotte ne sono state fatte su due campionature, di cui una tornata indietro dalle Ciari.

M.P. Di Cataldo: ma se avete detto di aver utilizzato due forniture diverse di pesce, vanno tenute entrambe come test in caso di non conformità.

A. Fruzzetti: i fornitori sono abituali e garantiti, fino ad ora non c'erano stati problemi ed anche noi mai immaginavamo su prodotti utilizzati da anni che potesse succedere un caso simile.

Un genitore: le analisi effettuate sui totani erano solo per verificare le anomalie più gravi a livello di salute, ma non casistiche più lievi.

L. Cervelli: ieri abbiamo ribadito a tutte le addette allo sporzionamento quali sono i loro compiti e sollecitate a contattarci appena hanno un dubbio.

Un genitore fa presente che alcune addette non sono affatto idonee a stare in un refettorio scolastico, non hanno modi gentili con i bambini.

A. Viegi: ieri alla riunione abbiamo nuovamente sensibilizzato le addette allo sporzionamento, la società terrà monitorato il comportamento con particolare riguardo a quelle situazioni più critiche altrimenti verranno prese i dovuti provvedimenti.

L. Cervelli per conto della società Gustolandia spiega la presentazione in power-point sull'elaborazione dei dati degli scarti.

I. Calvani: illustra il progetto "Settimana dell'Alimentazione – Etica e Tradizioni" che riguarderà la settimana dal 20 al 25 maggio 2013 e successivamente porta all'attenzione della commissione mensa il menù estivo che verrà introdotto dal 15 aprile p.v., nel quale alcuni alimenti si ripetono spesso ed invita la commissione a fare proposte di nuovi piatti (lasagne al pomodoro, tonno, pasta alle melanzane, più pomodori di contorno, farro).

La commissione mensa all'unanimità approva la proposta di reintrodurre il tonno in olio di oliva nel menù estivo, almeno una volta al mese.

La riunione termina alle ore 20.00