



Commissione Mensa Anno Scolastico 2012/2013

**Verbale n. 2
del 07 febbraio 2013**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi
Amministratore delegato Gustolandia: Rosetta Ferrari
Cuoca Gustolandia: Patrizia
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. Verifica andamento del servizio
2. Verifica progetto sperimentale "Buona colazione"
3. Informazione su proposta di menù di carnevale
4. analisi segnalazioni pervenute
5. Varie ed eventuali

La riunione inizia alle ore 18,10

Dopo le presentazioni e la registrazione dei partecipanti il Presidente, Sig.ra Vittoria Liguori apre il dibattito partendo dal primo punto all'o.d.g. "verifica dell'andamento del servizio" ed in particolare chiede ai partecipanti quanti di loro hanno visitato il centro di cottura di Gustolandia per valutare il servizio di refezione inteso come preparazione dei pasti, invitandoli ad esporre le proprie osservazioni.

Un genitore valuta positivamente il centro sia per la pulizia che per la rispondenza alla documentazione consegnata

V. Liguori: ho la delega di una mamma che ha visitato il centro cottura ed anche lei non ha osservazioni sulla preparazione.

Un genitore afferma che quando ha visitato il centro con un altro genitore ha constatato che il prosciutto cotto è spalla agglomerata e l'azienda aveva promesso di cambiarlo

Patrizia: non abbiamo mai detto di cambiare il prosciutto cotto, anche perché non è nel nostro potere, inoltre quello distribuito è prosciutto cotto e non spalla.

Liguori: passiamo ora a parlare del servizio inteso come distribuzione, la prima fase è quella del trasporto, parlando con un autista mi ha detto che i contenitori li impilano al centro cottura e lui li carica solamente, ma non aveva un foglio che indicava il numero di colli trasportati e la scuola. Consiglierei di predisporlo.

Genitore: è successo a volte che non sono arrivate le diete speciali, che sono in colli separati.

Ferrari: l'autista ha una bolla di trasporto che elenca il numero di pasti trasportati, viene stampato al momento della preparazione dei pasti, e quindi non si può sapere quanti colli saranno, comunque nei contenitori c'è scritta la scuola.

Genitore: in realtà la bolla di trasporto è obbligatoria per il codice della strada e deve indicare il numero dei colli.

Genitore: Bisogna capire quante volte non sono arrivati i colli, perché se è capitato solo una volta passi, mentre se è capitato diverse volte questo non è tollerabile.

Liguori: per quanto so io almeno è successo almeno due volte, ed una per le diete speciali, per ovviare al problema può essere un'idea consegnare all'autista un foglio riepilogativo del numero di colli da caricare.

Ferrari: noi abbiamo il controllo di qualità, le segnalazioni di non conformità anche le più lievi vengono prese in considerazione, perché il percorso della qualità è una cosa seria, se ci sono problemi vanno adottate tutte le procedure per migliorare.

Liguori, passerei ora ad esaminare le check list arrivate, vi comunico che il nuovo modello è disponibile sul sito. Grossi problemi sulla somministrazione e sul personale non ci sono, ma numerose sono le segnalazioni sugli alimenti prime tra tutte le crocchette di legumi in generale non piacciono.

Ferrari: avevamo cambiato il tipo di fagioli introducendo quelli cannellini ed alcune scuole ci hanno chiamato che erano piaciute.

Genitore: io ho due bambini che mangiano tutto ma le crocchette proprio non le mangiano, sia all'elementari che alla materna, io le ho assaggiate e non hanno gusto e sono secche.

Ferrari: chiede alla commissione se vanno tolte e propone di sostituirle con pasta e ceci.

La commissione vota per cambiarle.

Ferrari: martedì prossimo cambiamo anche le seppie provando a sostituirle con le fettuccine di totani in salsa di pomodoro.

Genitore: l'informazione su ciò che non viene gradito dai bambini e quindi non mangiato, vi dovrebbe già essere arrivata con le check list e quindi ci aspettavamo che tali alimenti fossero già da voi sostituiti.

Ferrari: non abbiamo la libertà di somministrare cosa vogliamo, ci sono delle direttive USL, il pesce panato più di due volte non si può dare, ma al mese va somministrato 4 volte quindi non ci sono molte scelte.

Genitore: le crocchette nei bambini più grandi non vanno e diversi magari non hanno mangiato neanche il primo, bisognerebbe cambiare gli abbinamenti.

Ferrari: abbiamo già inoltrato al Comune delle proposte nuove sugli abbinamenti, comunque abbiamo l'obbligo di fare un giorno menù vegetariano, dateci almeno 7/8 giorni per gli ordini per fare i cambiamenti.

Genitore: ho notato nel menù una scarsa presenza dei cereali esempio un primo con pasta di farro non c'è, non il farro a chicchi che magari i bambini non gradiscono, ma una minestra con pasta di farro i bambini non si accorgono neppure di mangiarlo ma introducono cereali che hanno un alto potenziale nutritivo.

Ferrari: penso che la pasta di farro ha un alto costo per una mensa collettiva, comunque ci informiamo.

Genitore: nel menù ci sono 5 volte le carote che non piacciono e solo 2 volte le patate, per variare le verdure ad esempio potrebbe essere proposta pasta e broccoli invece che sempre in bianco.

Ferrari: io saprei per proporre più varietà di verdure almeno se qualche bimbo in più lo mangia impara a variare.

Genitore: al Gianburrasca hanno dato i mandarini con i noccioli ma i bimbi non li mangiano, ed è stato detto che sono biologici.

Patrizia: se il problema diventa tale allora li togliamo ma la scelta della frutta rimane tra mela e banana, comunque la frutta che distribuiamo è tutta biologica.

Liguori: martedì 12 è martedì grasso è previsto come dolce “le chiacchiere”.

S. Innocenti: proporrei il martedì per le prossime commissioni in quanto il giovedì pomeriggio ho sempre giunta e prima delle 19.00 non sono pronta. Per quanto riguarda la raccolta differenziata l'Amministrazione sta facendo delle assemblee popolari per illustrare il porta a porta che partirà il 2 aprile per Cascina, Latignano e Marciana; anche per le scuole faremo una riunione il 6 marzo.

Ricevo diverse e-mail con segnalazioni sui menù ma prima di far attivare l'Ufficio comunale competente credo che chi riveste il ruolo di commissario mensa debba rendersi visibile, anche per passare informazioni sugli argomenti già discussi.

Per il progetto “Buona Colazione” abbiamo fatto degli incontri con le insegnanti ed i ritorni sono molto positivi, le uniche criticità sono sulla primaria Galilei, magari possiamo fare più informazioni ai genitori. L'Az. USL di Pisa promuove il consumo della frutta discostarsi da tali indicazioni illuderebbe solo i bambini. Ci farebbe piacere avere un po' di materiale di monitoraggio spero di dimostrarvi il successo del progetto a fine anno.

Genitore: parlo per la scuola elementare di Latignano, i genitori sono contenti, solo che per i bambini più grandi la quantità va aumentata, alcuni giorni la frutta non è buona e magari anche a pranzo non mangiano.

Infine viene raccomandata la compilazione della scheda e l'inoltro a Gustolandia – Via T. Romagnola, 357 fax 050/742396 e all'Ufficio Refezione Scolastica – Viale Comaschi n. 116 – fax 050/719334

La riunione ha termine alle ore 20.00

-