



Corso Matteotti n. 90 – 56021 Cascina (PI)
Tel: 050/719111 – Fax 050/703800
SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI
U.O.C. REFEZIONE SCOLASTICA- TRASPORTO
GESTIONE ENTRATE E BILANCIO DEL SERVIZIO
Viale Comaschi n. 116
Tel +050719330– Fax 050719334

Commissione Mensa Anno Scolastico 2011/2012

Verbale del 19 Aprile 2012

Presenti:

Capostruttura: Patrizia Bimbi

Dietista: Debora Dinelli

Responsabile Gustolandia: Frizzetti Antonella

Responsabile Ufficio Refezione scolastica: Lucia Di Paco

Genitori ed insegnanti della commissione: elenco allegato

o.d.g.

Settimana dell'alimentazione

Valutazione delle verifiche effettuate dai membri della Commissione

Menù invernale estivo

Varie ed eventuali

La riunione inizia alle ore 18,15

Prima di trattare gli argomenti all'ordine del giorno il Presidente della Commissione manifesta la volontà di proporre la modifica dell'art. 6 nel comma in cui si fa riferimento al numero dei partecipanti necessario affinché le riunioni possano considerarsi valide.

Punto 1

Viene illustrato il programma redatto per la settimana dell'alimentazione e viene evidenziato il seminario previsto per il giorno 15 maggio alle ore 17,30 riservato ai componenti della Commissione Mensa.

Punto 2

Per quanto riguarda la valutazione delle schede compilate dai commissari, il Presidente, fa presente che le check-list pervenute non sono molte e di conseguenza neppure molto attendibili in quanto per avere una situazione più realistica possibile, sarebbe necessario che in uno stesso giorno più genitori effettuassero una verifica su più scuole.

Il Presidente ha inoltre invitato Gustolandia a fornire alla Commissione Mensa i dati in loro possesso relativi al cibo non consumato nei vari refettori (le sporzionatrici devono compilare una scheda segnalando il cibo che i bambini hanno lasciato nel piatto).

Viene inoltre chiesto di predisporre dei menù alternativi da far approvare dalla Usl da poter eventualmente utilizzare in caso di sciopero o altri eventi particolari.

Punto 3

Esaminando il menù che è stato adottato attualmente le criticità più significative sono caratterizzate dal pesce e dalla frittata che sono alimenti non troppo graditi ai bambini.

Si apre una discussione per cercare un'alternativa alla frittata ma al momento non è stato possibile trovare una soluzione.

Per quanto riguarda il menù estivo vengono chiesti chiarimenti riguardo al tonno previsto nel menù e una volta venuti a conoscenza che si tratta di tonno sott'olio alcuni genitori manifestano la loro perplessità relativamente al consumo di tale alimento in quanto i pesci di grossa taglia non sono consigliati dai pediatri nella dieta dei bambini.

L'Ufficio si riversa di formulare una richiesta di parere alla Usl relativa al tonno in scatola ed a seguito della informazione decide come procedere.

Il Presidente chiede a Gustolandia se è possibile avere l'elenco delle aziende i cui prodotti vengono utilizzati per la preparazione dei pasti ed eventualmente in caso di irreperibilità del prodotto di norma usato con quali Ditte vengono sostituiti.

L'insegnante del Nido chiede la possibilità di esaminare il menù adottato presso la struttura, in quanto alcuni genitori hanno segnalato che il menù contiene troppa carne.

Il rappresentante della Scuola Materna di Musigliano chiede notizie circa il rinvenimento da parte di un'insegnante di lische nel pesce distribuito il giorno 12/04/2012.

La Responsabile dell' U.O.C. fa presente che la segnalazione è stata effettuata all'Ufficio il giorno successivo al rinvenimento. In base alla segnalazione l'Ufficio ha chiesto chiarimenti alla Società di Ristorazione e quindi legge la risposta che è stata inviata dalla dott.ssa Ferrari sull'accaduto.

I genitori invitano l'Amministrazione a strutturare insieme con la usl un percorso formativo per i membri della commissione mensa ed eventualmente un corso per i genitori.

La riunione ha termine alle ore 20,10