

## VERBALE COMITATO MENSA – 22 marzo 2018

In data 22 marzo 2018, alle ore 18.05, presso i locali del centro cottura di via Tintoretto a Rescaldina, si è svolto il Comitato Mensa con il seguente ordine del giorno:

- Verifica andamento del servizio
- osservazioni sul menù "Invernale" 2018
- Varie ed eventuali

Viene fatto l'appello per la verifica del numero legale; risultano assenti: Calia M. Lucia, Erba Federica, Ferrè Ombretta, Giovanella Paola, Liburdi Giulia, Marabese Nazarena, marino Michele, Noacco Elvezia, Saibene Katia Elena, educatore Centro Diurno Integrato

La seduta si apre con una discussione in merito all'andamento del servizio nei vari plessi scolastici di Rescaldina, interessati dal servizio di Refezione scolastica.

Viene ripreso il tema già affrontato in precedenza, relativo alla competenza per la fornitura di carta\_asciugamani e sapone per i bagni.

Viene chiarito che, per quanto riguarda il bagno della mensa, la fornitura di sapone liquido e carta asciugamani è di competenza della Ditta Dussmann Service.

I componenti del Comitato mensa segnalano il persistere del disservizio (mancanza di materiale) e la scarsa chiarezza dei ruoli e competenze tra il personale ATA e il personale dipendente della Ditta Dussmann.

In particolare la Signora Maffè fa presente che ha evidenziato il problema anche in data 21 marzo, in quanto la carta asciugamani non era ancora disponibile.

La Responsabile di Dussmann comunica che la Ditta provvederà a fornire dose sapone, sapone e carta\_asciugamani già nei giorni seguenti l'incontro.

Si fa presente inoltre che ad ogni alunno viene dato un solo tovagliolo e non ce ne sono altri a disposizione o di scorta: la responsabile della Ditta Dussmann spiega che, per motivi di igiene, i tovaglioli non possono essere lasciati all'aperto a disposizione degli alunni; ne verrà invece lasciata una scorta a disposizione degli insegnanti, per far fronte alle eventuali necessità.

Si chiedono altresì delucidazioni in merito alle competenze per le pulizie, nello specifico a fronte del fatto avvenuto in data 20 marzo: è stata rovesciata dell'acqua sul pavimento e nessuno ha provveduto ad asciugare e pulire; il personale presente si è limitato a consegnare lo scottex ai bambini. La responsabile della Ditta Dussmann specifica che è compito della ditta stessa provvedere alla pulizia del refettorio in caso di piatti o bicchieri rovesciati.

La Presidente, signora Mazuru, solleva il problema delle brocche, già affrontato nelle sedute precedenti; la stessa ha verificato che le brocche non vengono lavate quotidianamente, ma ogni 3 giorni e non vengono asciugate: questo causa la formazione di una patina bianca all'interno.

La Responsabile di Dussmann comunica che le brocche sono in fase di sostituzione: ne sono state prenotate 250 e attualmente ne è stato consegnato un numero ridotto.

Si chiede inoltre una verifica sulle stoviglie, in quanto non sono sufficienti per coprire il fabbisogno.

Si chiedono inoltre spiegazioni sulla quantità di frutta che viene consegnata quotidianamente: negli ultimi giorni sono state consegnate le banane in numero contato, appena sufficienti per coprire il fabbisogno.

Il responsabile della cucina spiega che la frutta viene consegnata in base ai numeri di presenza del

giorno prima; la frutta fresca arriva molto presto la mattina e la quantità può tranquillamente essere integrata in mattinata, previa richiesta del personale di cucina.

Il signor Saravalli chiede che il personale Dussmann presti più attenzione alla condizione del pavimento, reso spesso scivoloso dalla caduta accidentale di cibo o acqua. Inoltre chiede che venga rivista la collocazione dei bidoni posizionati in una zona di passaggio e decisamente troppo vicini alla zona pranzo: l'attuale posizione oltre che scarsamente igienica è anche pericolosa.

Le rappresentanti della scuola secondaria di 1° grado di Rescaldina chiedono di “rallentare il ritmo” del servizio e di non sparecchiare i tavoli quando gli alunni stanno terminando di consumare la frutta; si chiede di avere 5 minuti in più per consentire di terminare il pranzo.

Le rappresentanti delle scuole della frazione Rescalda e della scuola dell'Infanzia Don Pozzi fanno invece rilevare un clima disteso e collaborativo tra le insegnanti e il personale della ditta Dussmann Service.

Anche dalla Scuola dell'infanzia Ferrario viene espresso un giudizio positivo sul servizio in generale; la rappresentante dei genitori segnala solo un episodio che l'ha vista coinvolta in mattinata: alla stessa non è stato consentito l'accesso alla cucina, in quanto non era dotata di cuffietta igienica per i capelli. La stessa chiede se il kit igienico deve essere portato da casa oppure se lo stesso viene fornito dalla Dussmann; la ditta assicura che li metterà a disposizione.

Viene segnalato inoltre che, il giorno precedente, la pasta era scarsa: il cuoco della Ditta Dussmann spiega che la pasta sembra scarsa in quanto il formato utilizzato “rende poco in cottura”; si proverà a cambiare il formato di pasta proposta, in modo che tenga bene la cottura e “faccia volume” nel piatto.

Si passa ad analizzare le problematiche collegate al menù in vigore.

I referenti della Scuola Secondaria di 1° grado di Rescalda segnalano che si verifica un notevole avanzo di pasta integrale: la stessa assorbe tanto sugo, risulta asciutta e quindi poco gradita dai ragazzi, sarebbe auspicabile lasciare al sugo di pomodoro una consistenza più liquida, nonché trovare un formato di pasta che asciughi di meno.

Il cuoco spiega che fusilli e penne sono integrali bio; i fusilli in cottura si rompono meno facilmente, ma assorbono tanto sugo. Al contrario le penne si rompono facilmente e assorbono meno sugo. Si troverà un formato di pasta adeguato alle esigenze e al gusto dei bambini.

Viene segnalato che il pesto, in cui sono presenti i pinoli, non è buono in quanto secco e non viene realizzato fresco dalla cucina.

Si chiede di avere la scheda tecnica del pesto e del pane (quella aggiornata).

L'Insegnante Fracapane avanza la proposta di rielaborare il menù della terza settimana, invertendo i primi o i secondi piatti tra il martedì e il mercoledì.

Viene proposta la seguente soluzione: al martedì verrà servita la pasta, al mercoledì la crema di verdure (solo nelle materne ed elementari, mentre alle medie resta invariato)

Segnala inoltre che la frittata non è gradita.

Chiede che siano reinseriti in menù i salsicciotti e i nuggets: viene data risposta negativa, in quanto non si tratta di cibi salutari per i bambini.

Si riscontra inoltre un problema con la presenza di aceto come condimento dei fagiolini: si chiede se vi sia la possibilità di sostituirlo con un altro tipo di condimento.

Infine si segnala che le cotolette sono asciutte e dure, perché troppo cotte: è necessario cuocerle

meno.

Si passa ad analizzare la proposta del menù speciale proposto per la Pasqua, che verrà servito nelle scuole di Rescaldina il mercoledì 28 marzo.

La versione iniziale prevederebbe il salsicciotto di pollo e la pasta alla amatriciana, ma, per garantire il rispetto delle norme base dell'educazione alimentare sarebbe opportuno sostituire il salsicciotto con arrosto di tacchino e salsa di carciofi.

La pasta alla amatriciana viene approvata.

Per quanto riguarda la somministrazione del salsicciotto alcune insegnanti sono favorevoli (in quanto si tratta di servirlo una sola volta in un intero anno scolastico, in occasione di una festa), altre insegnanti sono contrarie (è un passo indietro rispetto ai progetti di educazione alimentare).

Viene messo ai voti e la maggioranza si esprime per la somministrazione del salsicciotto: si prende atto che, nonostante non sia nutrizionalmente corretto, la maggioranza si esprime in questo modo.

La signora Lombardi infine segnala che il menù vegano è da rivedere, in quanto vi è presente troppo spesso il pomodoro, segnala inoltre la problematica di frutta e verdura trattata.

Si chiede il ritorno al biologico, che è una qualità in più e si propone di organizzare discussioni sul tema o di programmare incontri formativi.

L'incontro termina alle 19.45.