

VERBALE COMITATO MENSA - 31 maggio 2018

In data 31/05/2018, 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 "Estivo" 2018
- Varie ed eventuali

Viene fatto l'appello per la verifica del numero legale; risultano assenti: Arena Lucia, Erba Federica, Fracapane Stefania, Macchiarelli Elisabetta, Maffè Barbara, Magon Sonia, Pappalardo Morena, Saibene Katia Elena, Tampini Claudio, Vallarella Franca, 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.

Per quanto riguarda la scuola media di Rescalda, il Professor Marino fa presente che a mensa erano presenti i crostini, che andrebbero tolti dai rispettivi sacchetti di plastica e versati in apposite ciotole. I crostini sono stati lasciati nei sacchetti di plastica.

Il signor Saravalli fa presente che in tavola mancavano anche le ciotoline per il formaggio grattugiato, che è stato inserito nei bicchieri usa e getta.

Pertanto viene richiesto alla Ditta Dussmann di effettuare una verifica sulla disponibilità del materiale necessario per la somministrazione dei pasti a tavola

La situazione nei servizi igienici è decisamente migliorata; sono presenti sia la carta_asciugamani che il sapone per le mani; anche la pulizia in generale è nella norma, anche se sarebbe auspicabile una pulizia più accurata. La Signora Mazuru comunica che l'acqua calda scende dai rubinetti in quantità limitata, quasi a filo; chiede di comunicare il problema all'Ufficio Lavori Pubblici del Comune.

Il Professor Marino segnala un problema serio nella somministrazione degli alimenti: infatti è stata servita una tipologia di frutta ad un alunno intollerante alla stessa. E' stato fatto presente il disservizio all'inseriente della Ditta Dussmann, la quale ha risposto di non sapere nulla della problematica del minore.

La segnalazione è stata fatta al cuoco; si chiede che in futuro episodi simili vengano tempestivamente segnalati sia alla Ditta Dussmann (la quale richiamerà il personale e ribadirà la necessità di prestare la massima attenzione alle diete speciali/intolleranze) sia al Comune.

Il servizio al tavolo comunque si conferma non ottimale; i commissari chiedono maggiore accortezza da parte del personale.

Il Signor Saravalli segnala che la situazione già segnalata nel precedente comitato mensa, in merito alla posizione dei bidoni e del pavimento scivoloso, resta purtroppo immutata; si propone dunque di utilizzare in quell'area dei tappetini, oppure di provare a cambiare la posizione dei tavoli.

L'insegnante Marabese segnala che, al momento di servire i totani, sollevando il coperchio, si è sentito odore tipo ammoniac; la Responsabile della Ditta Dussmann spiega che tale odore è dovuto al processo in fase di congelamento del prodotto.

La Signora Mazuru chiede che nel menù in cui sono previsti vellutata/pomodori/gelato, il gelato sia sostituito con un altro alimento: si decide quindi che il gelato verrà spostato alla fine del pasto del venerdì.

La signora Lombardi segnala che non ha potuto effettuare l'accesso in cucina, in quanto sprovvista di cuffietta igienica per i capelli; fa presente inoltre l'eccessiva presenza di proteine nel giorno in cui il menù prevede la vellutata di piselli con grana, tonno e gelato: in tale caso sarebbe auspicabile sostituire il gelato con la frutta fresca.

La signora Lombardi chiede inoltre che il gelato sia eliminato dal menù, in quanto non è un alimento contemplato nel capitolato d'appalto; si interpella il Comitato mensa in merito all'eliminazione del gelato: i presenti si dichiarano favorevoli alla permanenza di tale alimento nel menù.

La referente della Scuola Primaria di Rescaldina fa presente che le uova sode si presentano con alone verde attorno al tuorlo e con una temperatura decisamente bassa; non sono graditi ai bambini e questo causa un notevole spreco dell'alimento. L'insegnante chiede pertanto di trovare un'alternativa alla somministrazione dell'uovo sodo.

Il signor Saravalli segnala che il pane servito è scarso in quantità, oltre che essere gommoso: chiede se sia possibile cambiare il tipo ed il formato di pane (provare per esempio con il pane integrale e sostituire il formato "tartaruga" con il "bocconcino")

Si chiede inoltre la motivazione per le grammature scarse, in particolare la porzione di pizza con una sola fetta di prosciutto; la Responsabile della Ditta Dussmann risponde che la porzione è corretta: la pizza viene considerata "piatto unico", la fetta di prosciutto (½ porzione) è uguale per tutti.

La signora Lombardi propone di inserire nel menù i legumi come seconda portata anziché come prima e di inserire la pasta come primo; propone inoltre di sperimentare cibi nuovi, magari tipici di altre nazioni, come l'hummus o altri piatti e verificare il gradimento da parte dei bambini; chiede infine delle specifiche su crocchette e polpette di legumi (all'interno non si distinguono gli alimenti contenuti), chiede inoltre che lo stesso alimento non compaia contemporaneamente nel primo e nel secondo piatto servito.

Viene fatta richiesta di visionare la scheda tecnica del formaggio spalmabile

La rappresentante della Scuola Ferrario segnala che, all'interno della dieta speciale, sono stati trovati residui di polistirolo nero e bianco (probabilmente staccatisi dal contenitore); chiede pertanto attenzione e verifiche puntuali

Si discute poi in merito alla verifica del gradimento da parte dei bambini e delle attività di promozione alimentare da programmare: oltre ai questionari da somministrare agli alunni, Dussmann propone di inserire sul sito della ditta un opuscolo scaricabile, avente a tema l'educazione alimentare; si propone inoltre di organizzare corsi/lezioni di educazione alimentare nel corso del nuovo anno scolastico

L'incontro termina alle 19.45.