

15/11/2017

## 1° VERBALE COMMISSIONE MENSA

In data odierna, alle ore 17.00, presso la sede del comune di Serra Riccò si riunisce la commissione mensa dei comuni di Serra Riccò e Sant'Olcese alla presenza di:

### per Serra Riccò:

Serena Di Cecio: assessore

Rosa Oliveri: responsabile ufficio IISS

Alessia Lavagetto: segretaria verbalizzante ufficio II.SS.

Commissari mensa:

PLESSO	GENITORE	INSEGNANTE
Montale	Scabini Alessia	Furfaro Cristina
A.Frank	Zucchetto/Barreca	Zafferani Lara
Caffaro	Rossetto Alessandra /Danovaro	Storace Cristina
Rodari	Viola E.	Puglisi Paola
Ungaretti	Deiana Moira /Pastorino	Stuppia Antonella

### per Sant'Olcese:

Taddeo Gabriele: assessore

Russo Roberto: funzionario comune

Commissari mensa:

nome	cognome	ruolo	plesso/ente
Paola	Patanè	insegnante	Luzzati
Valentina	Dotta	genitore	Luzzati
Irene	Razafimbelo	genitore	DI Vittorio
Francesco	Mancuso	insegnante	DI Vittorio
Susanna	Risso	genitore	Matteotti
Patrizia	Pedemonte	insegnante	Matteotti
Carlo	Linosa	genitore	Negri
Simona	Pareschi	insegnante	Negri

Altare Margherita: educatrice asilo nido S.Olcese

### Alunni eletti nel CCR

Emma	Morchio	Studente	I D, scuola Negri
Emanuele	Taddeo	Studente	II D, scuola Negri
Chiara	Rinaldis	Studente	III D, scuola Negri

### Ditta Dussmann:

Francesco Epifanio Di Marco: responsabile di zona

Fabio Barabino: dietista

Salerno Marco: cuoco S.Olcese

L'Assessore Taddeo e l'assessore Di Cecio Serena presentano i **nuovi membri di CM** per i rispettivi comuni.

Vengono distribuiti ai partecipanti **copia della seguente documentazione:**

- 1) Regolamento CM
- 2) “Valori e principi condivisi” – finalità – obiettivi specifici e caratteristiche principali del servizio;
- 3) Copia menù invernale.

E' stata effettuata votazione per alzata di mano ed è stato eletto **presidente della CM l'insegnante Mancuso.**

La discussione avviene a turno per permettere un intervento a tutti i partecipanti.

Vengono spiegati e dibattuti i punti principali della documentazione consegnata (vedi allegato).

Prende la parola l'assessore di Sant'Olcese Taddeo Gabriele spiegando il lavoro svolto dai sei comuni che hanno partecipato al bando sulla refezione e sulle scelte ideali e funzionali che hanno portato alla stesura del capitolato nel quale è stato dato un **peso rilevante alla scelta dei cibi biologici, alla stagionalità dei prodotti, alla verdura e al pesce fresco, alla vicinanza dei centri cottura alle scuole** (es. esclusione di centri cottura esterni collocati altrove) scelte anti economiche che vanno a **favore della qualità** del pasto.

Il **menu' invernale** è stato stilato dai dietisti della ditta Dussmann ed è stato sottoposto al controllo ed approvazione dell'ASL. Ha comunque offerto spunti di riflessione.

A giudizio di un membro di CM di S.O. dott. Linosa, di professione medico, ci sono troppi carboidrati. Coloro che erano in CM anche nell'a.s. precedente spiegano i motivi: il nuovo menù ha tenuto conto del gradimento degli alunni ed è stato un compromesso a scapito di altri piatti che l'anno scorso erano rifiutati e gettati via. Il minestrone con la pasta o il riso è molto più gradito e sazia di più. Inoltre è stato tenuto conto il fatto che su due portate, almeno una debba essere “certa” e gradita alla maggior parte degli alunni.

L'assessore Di Cecio, tutti i giorni effettua servizio mensa, in quanto è insegnante presso la scuola a tempo pieno A.Frank in loc. Castagna: i bambini nel complesso, non rifiutano le pietanze proposte e spesso richiedono il bis. Inoltre gli alunni che l'anno scorso frequentavano già la mensa scolastica alla materna, sono stati “abituati” a conoscere cibi nuovi e quindi hanno un miglior approccio col cibo.

I contorni spesso non sono consumati dagli alunni. Verranno comunque proposti ugualmente.

La prof. della scuola Ungaretti, Stuppia A. ha elencato parecchie lamentele sulle portate, sulle quantità, variazioni al menu' e lo scarso gradimento personale e degli alunni.

**Gli alunni del CCN di Sant'Olcese** hanno detto che nel complesso il pasto risulta gradito dai loro compagni. La frutta viene lavata perché a volte è ancora un po bagnata. È matura al punto giusto, sia banane che mele.

A tal proposito l'insegnante Furfaro segnala che ci sarebbe bisogno di uno **spaccamela** in ogni refettorio perché tagliare le mele con i coltellini di plastica non è facile né per gli alunni né per i bambini.

Il Sig. Russo R. ha chiarito il fatto che tra il menù estivo e quello invernale c'è stato un periodo di transizione in quanto si è dovuto tener conto del fatto che il menù invernale doveva essere argomento di CM, ma gli ordini e le derrate avevano tempistiche diverse.

All'asilo nido l'Orsacchiotto, va tutto bene, le variazioni provate l'anno scorso sono state utili.

La discussione affronta le problematiche più sentite da tutti:

- Eventuali ROTAZIONI del menu' per aumentare la varietà delle portate a coloro che frequentano i moduli o MENU' con 6 settimane;
- Sempre presente la FRUTTA, necessitano maggiori alternative
- Pesce fresco: il pesce fresco è del Mediterraneo (orate e/o branzino seppie). E' in programma la visita presso alcuni lavoratori di sfilettatura del pesce, per agevolare il lavoro al personale.
- PORZIONI SCARSE soprattutto per la scuola media, l'ultima in ordine di tempo ad essere servita. Le grammature sono a crudo e sono calcolare le giuste quantità e di conseguenza fanno gli ordini giusti. Da capitolato non sono concepiti i bis. Roberto Russo interviene per precisare che la richiesta di bis non è prevista in quanto le grammature sono giuste in base all'età degli alunni. Non è stata prevista dal capitolato per contrastare il fenomeno dell'obesità. Il pranzo completo (un primo e un secondo) è bilanciato se consumato non necessiterebbe aumenti di quantità.
- Mezze porzioni: come opportunità di maggior consapevolezza rispetto al cibo e come prevenzione dello scarto: perché alcuni mangiano meno e lasciano l'avanzo nel piatto, altri mangerebbero un po di più e vedono gli avanzi nel piatto dei compagni.
- Alcune precisazioni sulla cottura/preparazione di alcuni piatti: il cuoco di Sant'Olcese comunica che la pasta BIO deve cuocere molto meno, bisogna stare attenti alla cottura più che con la pasta normale perché un attimo di più o la temperatura dell'acqua possono "tradire".
- la pizza: non sempre è ben cotta, a volte alta a volte sottile e bruciacchiata ai borsi. Il cuoco spiega che è fornita in rotoli pronti freschi, da stendere, a volte sono più spessi a volte meno, e non sempre cuociono alla perfezione per questo motivo.
- Frittata e tortino sono praticamente la stessa cosa, bisognerebbe cambiare un po le ricette.
- Il farro l'anno scorso è stato inserito ed eliminato perché non gradito.
- I legumi sono stati limitati perché nell'a.s.2016/17 avevano creato problemi. Bisognerebbe riproporre la pasta con le lenticchie seppur contestata era molto buona.
- Necessita più condimento sulla pasta, pesto sugo burro o olio e più parmigiano.
- La carne è molto buona, reperita da produttore locale
- Il pesto è della ditta Novella, produttore locale, migliore e più gradito di quello biologico utilizzato nei primi mesi dell'a.s.2016/17.
- I pasti per gli alunni celiaci sono preparati con il metodo della separazione temporale, in contenitori appositi non avviene mai contaminazione.

Bisogna risolvere il problema della distribuzione della merenda alla scuola dell'infanzia Rodari, che deve avvenire da parte del personale della ditta e non dalle insegnanti.

Per il comune di Serra Riccò i verbali di CM sono pubblicati sul sito internet, in modo da rendere pubblici e non soltanto a richiesta i resoconti delle sedute.

Il sig. Mancuso si offre per effettuare le prossime convocazioni della CM, reperendo gli indirizzi mail dei presenti.

Tutti i membri della CM condividono la necessità di iniziare a fare sopralluoghi e più verbali.

La seduta si conclude alle ore 19.15.