

Verbale Commissione mensa 19/12/2019

Alle ore 17.00, presso la scuola primaria Montale di Serra Riccò si è riunita la Commissione mensa delle scuole primarie e secondarie di Serra Riccò e Sant'Olcese.

Sono presenti:

ditta Dussmann	Presenti X
Mirella Arena - Responsabile di zona	assente
Silvia Gallino - Dietista	X
Marco Salerno- cuoco	X

Membri CM comune di Serra Riccò	
Daniela Botta - Assessore Servizi Sociali e IISS e ins. Scuola Ungaretti	X
Chiara Pertica - ins. Scuola primaria Caffaro	X
Serena Levrero - Ins. Scuola primaria A.Frank	X
Concetta Niglia – Ins scuola infanzia Rodari	X
Cristina Furfaro - ins. Scuola primaria Montale	assente
Cinzia Marceddu – Membro CM scuola primaria Montale	X
Francesca Vio – membro CM scuola primaria Caffaro	X
Valentina Varese - membro CM scuola infanzia Rodari	X
Erica Ivaldi – membro CM scuola A.Frank	assente

Membri CM comune di Sant'Olcese	
Armando Sanna - Sindaco di Sant'Olcese	assente
Matteo Boero – Assessore di Sant'Olcese	X
Francesco Mancuso in qualità di Presidente; ins. Primaria Matteotti	X
Manuela Bruzzese – membro CM scuola primaria Matteotti	X
Paola Patanè – ins. Scuola dell'infanzia Luzzati	X
Enrica Forte – ins. Scuola primaria Di Vittorio	X
Viola Elena - membro CM scuola primaria Di Vittorio	X
Mazza Maria Elisa – membro CM nido Orsacchiotto	X
Verdiglione Chiara – dipendente nido Orsacchiotto	X

La riunione inizia alle 17.10.

Vengono portate a conoscenza le dimissioni dell'insegnante Paola Puglisi per la scuola Rodari che sarà sostituita dalla sig.ra Concetta Niglia ins. fiduciaria, e della decadenza della sig.ra Viola Elena, commissario per la scuola Rodari, in quanto diventata membro CM per la scuola primaria Matteotti, e sostituita dalla Sig.ra Valentina Varese.

Viene effettuato un appello generale dei partecipanti e conoscitivo dei nuovi membri della CM di Sant'Olcese.

Asilo nido L'Orsacchiotto di Sant'Olcese:

La frutta risulta poco varia in questo periodo dell'anno, spesso si tratta di mele, finalmente sono arrivate clementine e arance.

In merito alla frutta si evidenzia la difficoltà di reperire frutta bio di stagione in autunno.

Viene prestata particolare attenzione alla questione della focaccia, merenda molto apprezzata gli anni scorsi, quest'anno meno buona, seppure il fornitore non sia cambiato sia per il pane che la focaccia.

Lo stracchino non è gradito dai piccoli, si propone la sostituzione con il grana.

Si richiede un'aggiunta di condimento sulla pasta (pesto/sugo).

Scuola dell'infanzia Rodari di Mainetto:

La pizza è ancora migliorabile, è un piatto semplice e molto gradito dai bambini, è un vero peccato, si richiede un piccolo sforzo in più.

Le porzioni dello spezzatino sono scarse, l'ultima volta si è trattato di un cucchiaino con tre pezzetti di carne e poche patate. Si richiede di porre più attenzione alla pesatura e al calcolo della quantità necessaria.

Un giorno, era previsto lo stracchino, buono, ma non è bastato per tutti, alle insegnanti è stata servita della ricotta, tra l'altro buonissima. Porre più attenzione ai calcoli per stabilire il giusto quantitativo sia per alunni che per gli insegnanti.

L'orzotto è migliorabile, è troppo cotto e si propone di mettere un po' di formaggio in più ed eventualmente aggiungere sugo (non solo su richiesta). Non è graditissimo dai bambini ma se saporito e ben condito lo apprezzano di più.

Il parmigiano è ottimo.

Per i primi piatti spesso c'è la possibilità di dare qualche bis.

Il succo di frutta a merenda è versato solo mezzo bicchiere a bambino, è troppo poco, almeno un bicchiere pieno che equivale ad un brick. La focaccia è peggiorata, era più buona l'anno scolastico precedente.

Se vogliamo che i bambini gradiscano tutti i piatti che gli proponiamo, bisogna adottare piccoli accorgimenti e renderli ben conditi e saporiti.

Scuola dell'infanzia Luzzati di Manesseno:

Anche per la Luzzati, si evidenzia che la frutta risulta poco varia in questo periodo dell'anno, spesso si tratta di mele, finalmente sono arrivate clementine e arance.

Non devono mancare cucchiaini per lo yogurt, altrimenti se ci sono difficoltà si possono proporre yogurt da bere.

Scuola primaria Montale – Pedemonte:

L'orzotto non è gradito dai bambini. Si richiede la sostituzione con pasta o riso.

La frutta e il pane devono essere distribuiti sui tavoli e non consegnati a richiesta.

Porre più attenzione alla consegna delle diete speciali: vanno consegnate per prime in modo da non far confusione.

Scuola primaria A.Frank – Castagna:

Le quantità dei secondi sono scarse.

La quantità dell'orzotto è eccessiva, forse perché ha una resa maggiore, e va sprecato.

Le minestre sono molto buone.

Spesso capitano ritardi nella consegna del pranzo, (12.30/12.40) e ciò si ripercuote sull'organizzazione generale delle lezioni pomeridiane. Sarebbe meglio avvisare telefonicamente i plessi e non mandare solo la mail di segnalazione al servizio IIS comunale che la dirama ai plessi e alla CM: la mail non si legge in tempo reale se si è presenti in refettorio o a lezione in classe. Sapere tempestivamente che si presenta un ritardo dà modo alle insegnanti di organizzare in modo diverso le attività (lavare le mani, accomodarsi in refettorio ecc ecc).

Alcune volte la pastasciutta è stata servita un po' acquosa, forse scolata troppo frettolosamente.

Nel caso di disguidi con la consegna del pane da parte del fornitore, bisogna tenere dei crackers di riserva.

Scuola primaria Caffaro – San Cipriano:

Viene sollecitato il ritorno al mater-bi per andare incontro alle esigenze del compostaggio dei rifiuti attivate dai comuni.

Il personale sembra molto in affanno, i bidelli preparano i tavoli apparecchiati e le insegnanti collaborano a servire a tavola e a sprecchiare. Se non ci fosse tale collaborazione il servizio mensa avrebbe ritardi eccessivi.

Le porzioni dello spezzatino sono scarse: un bambino di quinta non può avere la stessa grammatura di un bambino di prima. Nel calcolo delle quantità da cuocere bisogna tener presente questa distinzione.

Le bottiglie di olio in refettorio non vengono sostituite ad esaurimento in maniera organizzata: spesso succede che esaurisce e non è presente la seconda bottiglia. Il personale non si ricorda quando bisogna reintegrarlo.

Per tre volte di seguito la dieta per un bambino musulmano e una bambina vegetariana sono state consegnate sbagliate, e la pasta per un bambino celiaco si presentava come un unico blocco: come suggerito dal cuoco di Sant'Olcese, la pasta andrebbe condita in loco e non prima.

I filtri dell'acqua potabile vengono sostituiti periodicamente? Si richiede una verifica da parte della ditta che effettua la manutenzione.

Scuola Matteotti – Manesseno:

Le minestre sono migliorabili.

E' capitato un giorno che il grana era insufficiente per tutti, e un'altra che il pane non è stato consegnato.

L'olio deve essere sempre presente per condire bene i contorni, in modo da renderli più appetibili e gustosi.

Scuola media Ungaretti – Pedemonte:

Si verificano sprechi enormi di cibo buono, come il risotto allo zafferano, da parte dei ragazzi, che non è dovuto alla qualità. Alcuni ragazzi non provano neanche ad assaggiare, vorrebbero mangiare altre cose.

Tanta è la difficoltà a spiegare ai ragazzi il valore di alcuni alimenti. La conseguenza è che i genitori hanno l'impressione di un cibo di scarsa qualità, quando invece si tratta di tipologie di alimenti sani.

Gli hamburger per gli alunni della media dovrebbero essere più grandi di quelli delle elementari, invece sono tutti uguali, forse per praticità, ma l'alunno delle medie ha esigenze quantitative maggiori!

Si richiede di diversificare la grammatura.

Spesso la scodellatrice è una sola, ne servono due perché il tempo per mangiare è poco. A volte si verifica anche un po di ritardo nella consegna dei pasti e i tempi si allungano troppo: i ragazzi terminato il pasto, invece di fare un po di pausa devono sistemarsi subito nei banchi.

Concludendo si discute sul fatto che il pasto sarebbe bilanciato e completo se gli alunni consumassero tutte le portate.

La carne è di origine piemontese per quanto riguarda lo spezzatino e il fornitore a km 0 Dalf ha sede in Varazze, per la restante.

L'hamburger di ceci non è gradito in generale, andrebbe sostituito con altra pietanza.

La riunione si conclude alle ore 18.30.