



VERBALE SEDUTA COMMISSIONE MENSA

In data **28 Marzo 2022 alle ore 17,15** si è riunita la Commissione Mensa .

Presenti:

Cremonesi Debora Emilia - Assessore Pubblica Istruzione

Gazzola Iris – Responsabile settore amministrativo -demografico -segretaria verbalizzante

Esposito Fabio Antonio - Rappresentante genitori- Presidente

Locatelli Andrea Giuseppe– Rappresentante genitori

Coppoli Alessandra-Rappresentante insegnanti

Curcella Daniela - Rappresentante Sodexo

Riccardi Ramirez Jeannifer – Rappresentante genitori

Guiduccio Noemi – Rappresentante genitori

Assenti giustificati:

Benkhadija Chaimae- Rappresentante genitori

Introduce la riunione l'**Assessore Debora Cremonesi** che, propone la trattazione del primo punto all'ordine del giorno ovvero l'esame della proposta di menù per la primavera estate .

Coppoli Alessandra : rappresenta una serie di segnalazioni, alcune delle quali verificate con la responsabile della mensa, emerse in sede di collegio docenti della scuola primaria:

- un insegnante ha lamentato la presenza di alcune mele non perfettamente pulite
- Scarsa varietà del cibo proposto, in particolare delle verdure
- Cottura eccessiva di alcuni cibi (in particolare del riso)
- Cibi caldi serviti tiepidi
- Bicchieri sporchi



-
- Richiesta dell'utilizzo di guanti e particolare attenzione nel momento della somministrazione dei pasti ad alunni e insegnanti con celiachia o altre allergie e patologie, al fine di evitare il rischio di contaminazione di stoviglie o cibo.
 - Richiesta di poter reintrodurre la pizza con cadenza mensile e il prosciutto
 - La presenza non gradita nel menù, da parte di alunni e adulti, della frittata
 - L'insegnante Coppoli riporta che non le sono state fatte segnalazioni riguardo al ritardo della somministrazione del cibo e che non può verificare la puntualità nel secondo turno perché è in servizio in classe. Nel primo turno non ha riscontrato questo problema. Chiederà cortesemente alle colleghe del primo turno di essere puntuali.
 - L'insegnante chiede inoltre una maggiore presenza in mensa da parte dei genitori della commissione.

Per quanto riguarda le mele viene richiesta ancora maggiore attenzione. Per la temperatura l'insegnante Coppoli comunica di aver verificato personalmente più volte e che i risultati di tale verifica hanno evidenziato la perfetta conservazione della giusta temperatura nei contenitori termici destinati alla somministrazione dei cibi. Fa' presente di aver chiesto alle insegnanti di fare le segnalazioni all'atto stesso in cui rilevano il problema in modo da poterlo risolvere in tempo reale o di segnalarlo a lei, nel caso lo ritengano opportuno mediante comunicazione scritta. Per ultimo rileva che i bambini lamentano una scarsa varietà di verdure.

Curcella Daniela in merito alle segnalazioni sopra riportate garantisce ancora più attenzione della pulizia della frutta. Per i bicchieri spiega che, avendo dovuto attrezzare due aule al primo piano, i bicchieri di vetro sono stati sostituiti, per evitare che nel trasporto si potessero rompere, con quelli di melamina che purtroppo, anche lavandoli, rimangono macchiati. Assicura che ripristineranno l'uso dei bicchieri di vetro. Conferma che dalle verifiche della temperatura effettuate con l'insegnante Coppoli non è emersa alcuna anomalia.

Guiduccio Noemi segnala la scarsa varietà del menù invernale rispetto a quello estivo.

L'Assessore Cremonesi, a seguito di sopralluogo e di "indagine" diretta effettuata con i bambini segnala che gli stessi hanno fatto richiesta della reintroduzione del tortino con gli spinaci, molto gradito ed apprezzato. Ribadisce poi che il riso spesso non viene apprezzato perché i tempi di distribuzione ne alterano la perfetta cottura. Registra la richiesta di carote tonde e cotte



Curcella Daniela auspica, ovviamente compatibilmente con gli impegni di ciascun commissario, una maggiore presenza che funga da confronto e stimolo sia per lei sia per i loro operatori.

Locatelli Andrea riporta un lamentela rispetto alla poca puntualità soprattutto tra il primo e il secondo turno. Evidenzia la criticità emersa dalla turnazione soprattutto perchè le classi si trattengono più del previsto e poichè il lavoro di sistemazione tra un turno e l'altro è considerevole (disbirgo, pulizia, sanificazione e preparazione) e deve essere effettuato in un lasso di tempo ben determinato, ogni ritardo, anche di pochi minuti, diventa problematico per il corretto andamento del servizio.

Sia **Coppoli Alessandra**, sia **Fabio Esposito** concordano sul fatto che, in questo caso, non è un inconveniente imputabile alla Ditta ma è necessario intervenire sugli insegnanti affinché facciano il possibile per essere puntuali e rispettare gli orari prefissati.

Riccardi Ramirez Jennifer sottolinea che durante il suo sopralluogo ha notato che prima dell'inizio del primo turno alle ore 11.30 tutto era preparato già prima dell'arrivo degli alunni, concordando con quanto emerso nei precedenti interventi in merito che il lavoro tra un turno e l'altro è veramente considerevole e viene fatto in un lasso di tempo appena sufficiente.

Curcella Daniela illustra il progetto che mensilmente viene organizzato alla scuola dell'infanzia denominato merenda internazionale e si sostanzia, con l'aiuto di un stagista, nell'illustrazione della vita nei paesi meno ricchi. All'ora di pranzo, alternativamente, i bambini vengono divisi in due gruppi a cui vengono somministrati gli stessi alimenti cucinati però diversamente per il gruppo che rappresenta i bambini ricchi da quello che rappresenta i bambini poveri.

Coppoli Alessandra riporta di aver raccolto alcune lamentele rispetto al fatto che in altre realtà i menù proposti prevedono anche alimenti che dai nostri sono assolutamente banditi da ATS.

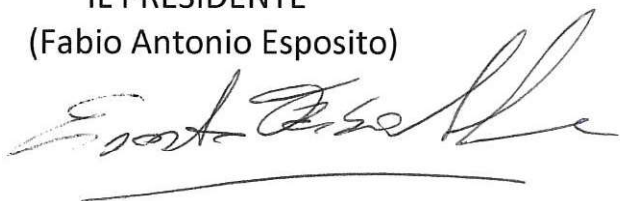
Curcella Daniela ribadisce lo sforzo per trovare un equilibrio tra i dettami emanati in merito dall'ATS e la ricerca di ricette che rendano anche i cibi più "difficili" gradevoli ed appetibili. Ricorda le modalità di somministrazione degli alimenti previsti dalla diete prescritte agli alunni celiaci, che vengono preparate in apposite separate pentole, distribuite subito in vassoi che ne indicano la tipologia di contenuto. Per

quanto riguarda la richiesta di utilizzo di guanti mono uso fa presente che sottolinea che nel protocollo adottato dal Sodexo ciò non è previsto anche perchè l'utilizzo del guanto non preserva comunque da possibili contaminazioni. E' previsto tuttavia l'uso del gel che viene costantemente impiegato dal personale addetto alla distribuzione .

Riccardi Ramirez Jennifer illustra I contenuti delle schede di valutazione redatte a seguito di sopralluoghi effettuati sia presso la scuola primaria sia presso la scuola dell'infanzia da cui si evince un giudizio buono per entrambe le strutture. Riporta le segnalazioni di alcuni bambini che chiedono meno condimento nelle carote che preferiscono tonde e cotte come evidenziato anche dall'Assessore Cremonesi.

La riunione termine alle 19.00 circa e viene programmato il prossimo incontro per lunedì 9 Maggio 2022 alle ore 17.00

IL PRESIDENTE
(Fabio Antonio Esposito)



LA SEGRETARIA
(Iris Gazzola)

