

L'anno duemilaquindici, addì quattordici del mese di maggio, alle ore 16:45, presso la sala consiliare del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1, si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della commissione mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

- Sig. RUSNATI CURZIO AIMO, Sindaco di Bussero
- Sig.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra ROGNONI LAURA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra DE RUVO ANDREA, rappresentante genitori scuola materna;
- Sig. PREVIATO ALESSANDRO ENRICO, rappresentante genitori scuola secondaria di I^a grado
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori asilo nido
- Sig.ra DE CESAREI STEFANIA, rappresentante genitori asilo nido
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante docenti asilo nido
- Sig.ra SELERI BARBARA rappresentante docenti scuola primaria
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante educatrici asilo nido
- Sig. RESCATI BRUNO Responsabile area ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra CAMPO SIMONA, dietista ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig. BOBI TIZIANO, cuoco ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra IODICE SAVERIA, cuoca ditta Gemeaz Elior gestore del servizio
- Sig.ra BRIDA GERMANA, assessore alle Politiche sociali-Istruzione-Cultura-Sport
- Sig.ra TESTA GISELLA responsabile del servizio istruzione cultura e sport Comune di Bussero

Sono presenti 2 genitori come pubblico.

ORDINE DEL GIORNO

1. RELAZIONE OPERATO CUCINA CENTRO COTTURA VIA SANTI
2. SERATA " GENITORI ALLA MENSA SCOLASTICA"
3. VARIE ED EVENTUALI

1. RELAZIONE OPERATO CENTRO COTTURA VIA SANTI

La riunione ha inizio alle ore 17.00. Il Sindaco Rusnati prende parola e chiede delucidazione a Gemeaz riguardo il forno ancora in attesa di essere sostituito nel centro cottura della scuola primaria. Il Signor Rescati risponde che è stato ordinato il forno ma c'è stato un problema nella fase di installazione, ovvero la centralina elettrica non supportava l'elevato amperaggio del nuovo forno. E' stato fornito un forno sostitutivo per poter sopperire il forno guasto ma purtroppo non funziona perfettamente nemmeno questo. Il Sindaco capisce l'impegno di Gemeaz nel cercare di ripristinare le apparecchiature nel centro cottura ma ribadisce che al più presto deve essere installato un forno perfettamente funzionante.

La Signora Gisella Testa consegna ai rappresentanti genitori della Commissione mensa la relazione operato cucina centro cottura Via Santi. I genitori della Commissione ne prendono in quel momento visione. (Il verbale viene allegato – Allegato 1).

I genitori della Commissione Mensa evidenziano nuovamente il problema relativo alla frutta. Si segnala la pessima qualità della frutta somministrata ai bambini che la rende poco appetibile, si richiede frutta di stagione e di qualità. Alla proposta di servire schiacciatine monoporzione per sopperire la frutta di stagione nei periodi in cui c'è meno varietà i genitori rispondono che era stata già presa una decisione in merito e viene ribadita.

Si può servire, qualora il frutto previsto non sia adeguato, una confezione di "polpa di frutta "senza zuccheri e conservanti. In merito alla frutta, l'ins Seleri lamenta che la merenda viene spesso consegnata in ritardo creando così un notevole disagio per la sua distribuzione ai bambini che hanno già iniziato l'intervallo

I genitori della Commissione Mensa informano che il tacchino che viene servito ai bambini è un insaccato e viene affettato al momento della somministrazione, riscontro avuto durante una visita nel centro cottura. E' stato più volte ribadito e tutti i membri della commissione sono concordi, che NON deve essere più somministrato nessun tipo di insaccato o salume. Pertanto, il tacchino che è nel menù deve essere un arrosto preparato in cucina.

I genitori sottolineano ancora il problema del pasto servito alla scuola media. Le pietanze risultano troppo salate, a volte insipide, molto spesso un po' troppo brodose. Si prende atto che saranno inviate nel plesso separatamente le paste, risotti e minestre dai brodi e/o sughi, come da relazione consegnataci ma ci aspettiamo una preparazione più attenta.

La rappresentanza dei genitori chiede fortemente che siano fatte delle verifiche in merito alle corrette procedure di scongelamento del pesce, come previsto dal manuale di autocontrollo e nel rispetto dei manuali HACCP a garanzia della salubrità nella preparazione ed esente da rischi.

Due genitori membri della Commissione hanno effettuato un sopralluogo presso il centro cottura di Via Santi in data 27/03/2015 e hanno rilevato quanto segue:

"Quando siamo entrati nella cucina il pesce si presentava sul carrello in acciaio in contenitori percolanti. Alla domanda quando era stato scongelato il cuoco rispose che il pesce era stato consegnato martedì e non è stato messo nel congelatore ma bensì nel frigorifero e di averlo estratto dal frigorifero poco prima di aprire la porta ai genitori della Commissione. Il pesce si presentava scongelato in superficie, mentre nella parte centrale ancora ghiacciato. Alla domanda come mai fosse ancora congelato il cuoco ha risposto che il cuore rimane congelato perché è un blocco unico e pertanto ci mette più tempo.

Il cuoco ha anche precisato che comunque avrebbero provveduto a sciacquare il pesce."

I genitori chiedono quindi a Gemeaz se la conservazione in frigorifero per 72 ore sia una procedura corretta e sicura.

Il signor Previato riferisce che, in due occasioni, numerosi bambini e ragazzi hanno accusato un malessere di tipo gastro-intestinale nella giornata immediatamente successiva a quella di servizio del pesce in mensa. Si invita pertanto Gemeaz a monitorare costantemente le modalità di conservazione, preparazione e servizio del pesce, per garantire a tutti i genitori il rispetto delle normative vigenti a tutela della salute dei bambini.

Si è modificato in parte il menù estivo della Primaria e Secondaria:

1^ settimana :

- Lunedì i pomodori vengono invertiti con le erbe del martedì
- Martedì le erbe vengono invertiti con i pomodori del lunedì
- Giovedì si modifica il nome della pietanza da crocchette dello chef a crocchette di patate

2^ settimana :

- Lunedì vengono tolti i piselli brasati e sostituiti con la frittata con erbe
- Martedì la frittata con erbe viene sostituita con le crocchette di cannellini
- Mercoledì il tacchino verrà servito caldo preparato in cucina

3^ settimana :

- Lunedì verrà servito: Pasta al pesto
Platessa al forno
Fagiolini olio e limone
Pane e frutta fresca

- Martedì verrà modificato il Cous cous al pomodoro con il Cous cous alle Verdure, viene sostituito il tortino di ricotta e spinaci con le scaloppine di tacchino.
- Mercoledì verrà servito :
Pasta pasticciata al forno con ragù di lonza
Carote julienne
Pane e frutta fresca
- Giovedì verrà sostituito il risotto e prezzemolo con risotto allo zafferano e le scaloppine di tacchino verranno sostituite dal tortino ricotta e spinaci
- Venerdì verrà modificato i cannellini come secondo e insalata mista con olive e noci come contorno.

4^settimana :

- Martedì verrà servito: Crema di verdure con orzo
Pollo al forno
fagiolini
Pane e frutta fresca
- Giovedì verrà servito: pasta le pesto fresco di zucchine
Insalata di merluzzo pomodori e olive
Pane e frutta fresca

La Sig.ra RUSNATI MARICA lascia l'assemblea alle ore 17.45.

I presenti convengono che sia tassativo servire pesce (cotto al vapore) per le diete blande, nelle giornate in cui è previsto il pesce per il menù normale, in sostituzione si potrà servire carne bianca.

Il tonno in scatola e gli affettati NON SONO CONSENTITI, ma nelle ultime settimane sono stati serviti occasionalmente.

Si richiama Gemeaz al rispetto degli accordi presi.

La dr.ssa Campo propone di redigere un menù per le "Dieta Blande" da affiggere nei plessi e da pubblicare, in modo che sia noto ciò che verrà servito ai bambini "in bianco".

L'iniziativa viene accolta all'unanimità.

Si ribadisce l'importanza del BIS delle verdure , come già concordato in sede di assemblea dello scorso 24/10/14 e si chiede a Gemeaz di ripristinarlo.

Si richiede alla Dott.ssa Campo di avere la copia del parere ASL relativo alle diete speciali. La Dott.ssa risponde che non ha fatto in tempo a preparare i menù speciali negli stessi tempi del menù normale, pertanto non abbiamo il parere. Provvederà alle modifiche del menù speciale e lo inoltrerà alla Asl.

I genitori rimangono in attesa quindi di ricevere notizie al più presto.

L'insegnante Seleri fa presente che gli orari dei fornitori per le consegne stabiliti dalla lettera prot.nr.124/15-FNG/L/BR/dr devono essere modificati, per non consentire l'ingresso agli automezzi durante gli intervalli della mattina e della pausa pranzo, quando i bambini si trovano in giardino. Si richiede di cambiarli come segue: 6.30-8.00 □ 8.45-10.15 □ 11.00-12.00 eventualmente anche dalle 14.45 alle 15.45.

La dietista Dr.ssa Campo espone un'iniziativa contro lo spreco alimentare: "Amici dell'Ambiente", promossa in collaborazione con Legambiente.

Lunedì 18 maggio tutte le classi riceveranno un cartellone illustrativo che spiga l'importanza dello spreco; inoltre a tutti gli alunni dei 3 plessi verrà regalata una bustina termica (lavabile) dove potranno inserire, qualora non li avessero consumati a pranzo, i cibi "integri" intesi come: la frutta (solo se non sbucciata), il pane ed eventualmente la confezione monodose di parmigiano. Non potranno essere inseriti nella busta gli avanzi del pasto (primo, secondo, contorno).

I genitori della CM si incaricano di pubblicare la locandina (fornita da Gemeaz) sulla pagina Facebook "Le Forchettine di Bussero".

Il Sindaco fa presente alla Commissione Mensa che Sig. FLAVIO ROSSI, rappresentante delle minoranze, ha dato le dimissioni e ad oggi non c'è stato nessun candidato.

2. SERATA " GENITORI ALLA MENSA SCOLASTICA

Gemeaz fa presente che la proposta dei genitori per l'iniziativa *GENTORI ALLA MENSA SCOLASTICA* ha avuto molto successo in azienda e presso le mense degli altri comuni gestiti da Gemeaz. Gemeaz chiede ai genitori-organizzatori la disponibilità ad essere contattati dall'Ufficio Stampa per un'intervista che ne illustri le caratteristiche e l'organizzazione.

La serata si svolgerà il 22/05/2015 alle h. 19.00, come da locandina già inviata ai genitori tramite la Segreteria Didattica.

L'accesso avverrà attraverso il cancello verde direttamente nei locali del refettorio, in quanto a quell'ora la scuola è chiusa e non è possibile attraversarne i locali.

Il menù è stato concordato tra i genitori della CM, l'Amministrazione Comunale e Gemeaz e rimane una "sorpresa" per i genitori e i docenti invitati.

A fine serata verrà distribuito un questionario già noto ai bambini, da compilare a cura di ogni commensale, che darà un suo giudizio relativamente al gradimento del pasto, del servizio e dell'ambiente.

L'assemblea si conclude alle 18.30.

Letto confermato e sottoscritto

Il presidente

Il segretario verbalizzante

P. Annamaria Prisco
