

COMUNE DI BUSSERO

PROVINCIA DI MILANO

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemilasedici, addì undici del mese di febbraio, alle ore 14:35 presso la sala giunta 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.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra LOPES VANESSA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra DE CESAREI STEFANIA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig. PREVIATO ALESSANDRO ENRICO, rappresentante genitori scuola secondaria di I° grado
- Sig.ra ZIBONI LAURA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra CALLEDDA FRANCA, rappresentante docenti scuola dell'infanzia
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante docenti asilo nido
- Sig.ra PASSAMONTI MARIA, consigliere delegato all'Istruzione del Comune di Bussero
- Sig.ra GIORDIANO GRAZIELLA, cuoca ditta Gemeaz Elijor gestore del servizio
- Sig. FRATUS MATTEO, direttore mensa ditta Gemeaz Elijor gestore del servizio
- Sig. MASTROMATTEO DOMENICO, cuoco della ditta Gemeaz Elijor gestore del servizio
- Sig.ra TESTA GISELLA, responsabile del Servizio Istruzione, Cultura e Sport del Comune di Bussero

Nessun rappresentante delle minoranze politiche è presente alla riunione.

Genitori uditori presenti alla riunione: 4

Si apre l'assemblea alle ore 14:45

Ordine del Giorno:

1. menu invernale, aggiustamenti
2. diete speciali
3. serata speciale
4. varie ed eventuali

Prende parola il Sig. Fratus che presenta il nuovo cuoco del centro cottura di Via Santi.

La componente genitori affronta l'argomento delle torte di compleanno: la ASL ha richiamato più volte la Commissione all'osservanza delle raccomandazioni in merito, che prevedono il divieto di introdurre a scuola torte e bevande per il festeggiamento dei compleanni. La questione era già stata presa in considerazione assieme alla Dirigente Scolastica lo scorso anno, lasciando però in sospeso la valutazione: la Commissione si accorda affinché Gemeaz faccia una verifica con i cuochi per proporre la torta (genuina e realizzata dai cuochi) come merenda del mattino una volta al mese. Il test dovrebbe durare almeno due mesi.

Se il test avrà esito positivo, da settembre si potrà procedere come segue:

- comunicazione della dirigente alle famiglie e al corpo docente.
- compleanno “creativo” in classe: festeggiare i bambini proponendo un gioco/un’attività come gratificazione alternativa al cibo, in osservanza del programma di educazione alimentare promosso dalla ASL.
- torta preparata in mensa una volta al mese e inserita a menu;

1. MENU’ INVERNALE, MODIFICHE

Lo scorso 13 gennaio 2016 la ASL ha effettuato un’ispezione presso il centro cottura del nido, la Signora Marica Rusnati riferisce che le dietiste hanno raccomandato la somministrazione di acqua del rubinetto ai bimbi di età superiore ai 12 mesi (attualmente tutti i bimbi iscritti al nido consumano acqua in bottiglia). Si discutono quindi le indicazioni più rilevanti emerse dal verbale ASL relativamente al menù invernale:

- a. Ridurre la carne rossa**, con l’indicazione di non superare le 2/3 volte al mese (attualmente è offerta 5 volte), seguiranno le seguenti modifiche:

lunedì della seconda settimana (tutti i plessi)

- ragù di tacchino al posto del ragù di manzo

mercoledì della seconda settimana (tutti i plessi)

- straccetti di pollo agli agrumi al posto dell’arrosto di lonza

- b. Aumentare l’offerta di legumi come fonte proteica principale**:

Gemeaz dovrà fare prossimamente dei test sulle seguenti ricette:

- farinata di ceci
- polpette/burger di legumi (ad esempio fagioli cannellini, che hanno un sapore molto delicato)

- C. Aumentare la varietà di cereali nell’arco del mese**: ciascun tipo di cereale deve essere presente almeno due volte al mese, seguiranno le seguenti modifiche:

giovedì della quarta settimana (primaria)

- orzotto ai porri (orzo preparato come un risotto) al posto della pastina in brodo

venerdì della terza settimana (nido / infanzia)

- orzotto ai porri al posto della pasta al pomodoro

Altre sostituzioni per motivi di scarso gradimento da parte dei bambini:

- venerdì della prima settimana (nido/materna) : saranno inseriti i broccoletti al posto dei piselli, come già fatto per la primaria
- giovedì della seconda settimana (tutti i plessi): sarà inserito il cavolfiore al posto del purè di zucca
- giovedì della quarta settimana (primaria): erbetta cotta al posto del purè di patate
- venerdì della terza settimana (nido / infanzia): filetto di pesce alla pizzaiola al posto della crocchetta di merluzzo

- d. Articolare 3 o 4 menù stagionali anziché 2, allo scopo di avere maggior rotazione di ortaggi e frutta di stagione:

si rimanda a settembre la valutazione della fattibilità di 3 menù (autunno, inverno, primavera/estate), in osservanza delle raccomandazioni ASL.

2. DIETE SPECIALI

Sono attivi in mensa materna e primaria alcuni menù vegani e vegetariani.

3. SERATE SPECIALI

- Salute Donna Onlus: i genitori hanno incontrato la fondatrice dell'associazione "Salute Donna" che si occupa, in collaborazione con l'Istituto dei Tumori, di promozione della salute e prevenzione di malattie croniche anche attraverso una corretta e sana alimentazione. L'associazione si è resa disponibile ad organizzare una serata di divulgazione scientifica a cura di un medico specialista presso la nostra scuola. Siamo in attesa di conoscere le date disponibili per la conferenza.
- Serata in mensa "Indovina Chi Viene a Cena?": in base all'esperienza proposta lo scorso anno alla scuola primaria, si è pensato di offrire la stessa opportunità anche alle famiglie della scuola materna. In questa occasione, però, si dovrà articolare la serata in modo che ci sia l'occasione per un confronto tra i genitori presenti, il Gestore e l'Amministrazione, per permettere a chi lo desidera di porre domande relative al servizio. Si valuta pertanto di anticipare l'incontro alle 18:00, a seguire verrà servita la cena, la data e i dettagli sono da definire.

4. VARIE ED EVENTUALI

Osservazioni e segnalazioni emerse in seguito ai sopralluoghi presso i centri cottura e i refettori:

OLIO EXTRAVERGINE

Si richiede di visualizzare la scheda tecnica dell'olio extravergine, che da capitolato si ricorda debba essere olio d'oliva extravergine completamente italiano (si coglie l'occasione per precisare che il valore massimo dell'acidità libera consentito per legge in un olio extravergine di oliva è pari a 0.8% e non 1.0% come riportato sul capitolato).

Si richiede la sostituzione dell'olio utilizzato al momento, con un prodotto con caratteristiche organolettiche più idonee al gusto dei bambini, con un fruttato più leggero, meno amaro e piccante.

VERDURE SURGELATE

È stato evidenziato l'acquisto di verdure surgelate non coerenti con il menu ("misto primavera" e "misto messico"). Si richiede di acquistare verdure di stagione fresca, preferibilmente a filiera corta. Il surgelato è consentito in quantità limitata, solo in caso di irreperibilità del prodotto fresco di qualità.

CONTORNI INSEGNANTI

Il cuoco Sig. Mastromatteo chiede come comportarsi relativamente alle richieste di alcune insegnanti che desiderano verdure alternative per motivi di gusto.

La Commissione concorda che vadano sensibilizzate le insegnanti sulla necessità di consumare gli stessi alimenti dei bambini, evitando di chiedere "menù alternativi" per motivi di gusto: le insegnanti, al momento del pasto, danno l'esempio agli alunni, promuovendo l'assaggio di alimenti nuovi o poco graditi.

PREPARATO PER BRODO

Si ricorda che, come era già stato deliberato in una riunione precedente, il brodo deve essere preparato esclusivamente con VERDURE FRESCHE e non con il “preparato per brodo”. Al nido/materna il preparato non viene utilizzato, tale richiamo è rivolto esclusivamente alla cucina della primaria.

CONTROLLO TEMPERATURE PRIMO CICLO PRIMARIA

Si chiede nuovamente di verificare l'attrezzatura per garantire le temperature idonee al servizio del primo ciclo della primaria.

PROVA STOVIGLIE PRIMO CICLO

Si farà una verifica della disponibilità di piatti di mais o bambù che possono essere riciclati nell'umido.

Attualmente nel refettorio del primo ciclo vengono utilizzati piatti usa-e-getta in plastica non riciclabili.

CAPELLI NEI PIATTI

I genitori riportano ripetute segnalazioni per la presenza di capelli nei piatti.

Si richiede di sollecitare il personale a prestare maggiore attenzione nell'utilizzo della cuffia.

RICETTARIO

Si richiede di integrare il ricettario con le quantità in grammi dei singoli ingredienti, in particolare per i piatti composti (lasagne, tortini, ecc.)

SCIOPERO 5 FEBBRAIO 2016

Si analizzano le criticità emerse in occasione dello sciopero del personale dello scorso venerdì 5 febbraio: le problematiche riscontrate sono probabilmente da imputare alla scarsa tempestività delle comunicazioni Gemeaz-Comune-Scuola: la dirigenza scolastica, avendo ricevuto la comunicazione all'ultimo momento, è stata impossibilitata ad avvisare docenti e famiglie in tempo utile.

Ciò ha generato confusione e fraintendimenti, con il risultato che molte famiglie hanno fornito il pranzo al sacco da casa, procedura attualmente vietata nel nostro comprensivo.

In caso di future situazioni di “emergenza”, Gemeaz dovrebbe inoltrare le comunicazioni per iscritto sia alla Scuola che al Comune, con il massimo preavviso possibile, in modo tale da permettere un flusso di informazioni più rapide, chiare e dettagliate agli insegnanti e ai genitori.

COMUNICAZIONE TRA AMMINISTRAZIONE COMUNALE E COMPONENTI CM

Si richiede massima trasparenza nello scambio dei documenti e informazioni relativi ai lavori della Commissione. I genitori segnalano che, ancora ad oggi, le informazioni non sempre vengono condivise dall'Amministrazione Comunale o vengono inviate con notevole ritardo. I genitori membri della Commissione non possono svolgere efficacemente i loro compiti in mancanza di documenti che sono strumento di valutazione del servizio. Il verbale dell'ispezione ASL, per esempio, non è stato condiviso dall'Amministrazione. I verbali delle riunioni della Commissione, non sono stati inviati né ai docenti né alla dirigenza scolastica, si ricorda che il Regolamento prevede che l'Amministrazione provveda a inviare con tempestività i verbali a TUTTI i componenti della Commissione.

La signora Franca Calleda conferma di non aver mai ricevuto i verbali e aggiunge di non aver ricevuto nemmeno la convocazione alla presente assemblea; è stata avvisata per puro caso da una collega poche ore prima.

IMBIANCATURA DEI LOCALI

Gemeaz comunica che l'imbiancatura dei locali mensa e refettorio verrà effettuata la prossima estate. Il Capitolato prevede una imbiancatura all'anno, in questo caso l'intervento previsto per fine 2015 è slittato a fine anno scolastico.

L'assemblea si conclude alle 17:30

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

I membri

Il segretario verbalizzante
Vanessa Lopes

p.s. in data 17/02/2016 si è tenuto un incontro tra la ditista Gemeaz Simona Campo e alcuni rappresentanti dei genitori e dei docenti, allo scopo di revisionare il menù estivo che entrerà in vigore nel mese di aprile.

I nuovi menù estivi verranno pubblicati e inviati a tutte le famiglie appena la ASL li avrà revisionati e approvati.