

VERBALE COMMISSIONE MENSA

Il giorno undici del mese di aprile dell'anno duemilatredici (11.04.20132), presso il Municipio, alle ore 16,45 si è riunita la Commissione Mensa, convocata con prot. 3277/2012/VII.1.3 del 23.03.2013 costituita secondo il disposto dell'art. 1 del Regolamento Commissione Mensa approvato con deliberazione C.C. n. 25 del 14.04.2003.

Risultano presenti i sigg.ri:

membri effettivi

| <i>Cognome e Nome</i> | <i>in rappresentanza di</i> | presente | assente |
|-----------------------|-------------------------------------------|----------|---------|
| Cataldo Diego | Comune di Trezzano Rosa - Assessore | X | |
| Cavazzoni Stefania | Genitori scuola dell'infanzia | X | |
| Nasuti Patrizia | Genitori scuola dell'infanzia | X | |
| Barzagli Massimiliano | Genitori scuola primaria | X | |
| Casorerio Ylenia | Genitori scuola primaria | X | |
| Giardini Roberto | Genitori scuola primaria | X | |
| Tondello Mariangela | Genitori scuola primaria | | X |
| Allodi Giovanna | Genitori scuola secondaria di primo grado | X | |
| Mattavelli Gisella | Docenti scuola dell'infanzia | X | |
| Gregori Claudia | Docenti scuola primaria | X | |
| Bovisio Francesco | Docenti scuola secondaria di primo grado | X | |
| | | 10 | 1 |

e con funzioni consultive

| <i>Cognome e Nome</i> | <i>in rappresentanza di</i> | presente | assente |
|-----------------------|------------------------------------------|----------|---------|
| Rampinelli Gianluca | Comune di Trezzano Rosa - Ufficio scuola | X | |
| Licantropi Salvatore | SER CAR S.p.a. | X | |
| Marengoni Emanuela | SER CAR S.p.a. | X | |
| | | 3 | 0 |

Ai sensi dell'art. 1 del Regolamento citato:

- coordina la seduta l'Assessore alla pubblica istruzione del Comune di Trezzano Rosa, dott. Diego Cataldo;
- ricopre il ruolo di Segretario verbalizzante il dott. Gianluca Rampinelli, responsabile del servizio affari generali del Comune di Trezzano Rosa.

Il Presidente illustra brevemente ai componenti le modifiche ed integrazioni apportate al sito web comunale, nel quale è stata realizzata una sezione appositamente dedicata alla Commissione Mensa, in cui sono riportate informazioni utili ai membri ed alla cittadinanza in genere: regolamento della Commissione, capitolato del servizio di appalto, verbali delle sedute, indicazioni dell'Asl, analisi effettuate.

Il Presidente, preso atto che alcuni dei componenti hanno effettuato sopralluoghi, invita gli stessi ad illustrarne l'esito.

Di seguito vengono riportati sinteticamente i principali interventi e contributi alla discussione.

sig.ra Allodi: Ha effettuato tre sopralluoghi (16.1.13 presso scuola secondaria di primo grado; 6.2.13 presso scuola primaria; 7.2.13 presso scuola dell'infanzia). Segnala l'arrivo del cibo presso la scuola primaria circa 45' prima della somministrazione; la pasta arlecchino (menù di Carnevale) è poco condita. La pasta per celiaci del menù speciale è fredda (assaggiata personalmente a seguito rifiuto della destinataria) e non viene scaldata nel microonde presente, ma è tenuta "in caldo" sopra il coperchio del carrello termico, con risultati inadeguati. Presso la scuola secondaria di primo grado e dell'infanzia nessuna particolare segnalazione, a parte scarso gradimento del pane integrale da parte dei ragazzi della secondaria di primo grado.

sig. Bovisio: Segnala presenza, a volte, di acqua di cottura nella pasta. Scarso gradimento dei ragazzi per zucchine al sugo.

sig.ra Cavazzoni: Trova positiva la presenza di formaggio grattugiato sul tavolo, che consente agli studenti di servirsene autonomamente. Segnala inoltre che

- il tonno in scatola ha provenienza Colombia
- la pera distribuita alla primaria ieri era troppo fredda
- la condensa (acqua) dei coperchi dei carrelli termici sgocciola all'interno quando vengono sollevati per attingervi la pasta: è questa che causa la presenza di acqua nella pasta/ravioli?
- conferma segnalazioni sig.ra Allodi presso scuola primaria.

Presidente: Ha effettuato sopralluogo in data 5.3.13 presso scuola primaria, insieme a Segretario. Segnala temperature adeguate degli alimenti tenuti in caldo, misurate con termometro presente in loco. Dallo scodellamento del primo piatto (passato di verdure con pasta) alla sua consumazione ci sono tempi adeguati: il piatto è ancora caldo. Sul pavimento sono presenti residui della colazione (evento proposto da Ser Car per la medesima mattina); inoltre ci sono residui presumibilmente di detersivo per acciaio su ripiani interno armadi. Il pane viene messo in tavola dopo il primo piatto; dai bambini viene chiesto bis del secondo (petto di pollo al rosmarino) ma non ugualmente del contorno (patate lesse).

- sig.ra Cavazzoni: Ha notato, in occasione di suo sopralluogo presso primaria, che il cestino del pane era già sul tavolo insieme al primo piatto.
- sig.ra Gregori: Gli insegnanti della primaria (in ala vecchia del refettorio) vedono abitualmente i cestini su unico tavolo, dal quale vengono presi dopo primo piatto.
- sig. Licandri: A seguito della solerte segnalazione fatta dalla sig.ra Allodi, ed all'intervento tempestivo dell'ufficio scuola, Ser Car si è potuta attivare subito per rimediare alla dieta speciale con temperatura non adeguata. Ora il problema risulta risolto con inserimento in ulteriore carrello termico delle diete confezionate a parte.
Verificherà che la distribuzione del pane avvenga sempre solo dopo il primo piatto.
Presenza acqua nella pasta e nei ravioli: l'acqua di cottura è fondamentale per evitare la collosità della pasta mantenuta in caldo. Con la pasta in bianco il mantenimento di temperatura adeguata è ancora più difficoltoso. In particolare i ravioli non possono essere rimescolati molto, per evitare rotture, e l'aggiunta di acqua di cottura rischia di diventare eccessiva.
Per la frutta fredda presso la primaria effettuerà ulteriore verifica, anche se durante i suoi sopralluoghi ha rilevato che la frutta era correttamente fuori da frigo in tempo utile.
La pasta arlecchino era poco condita (basilico) perché altrimenti sarebbe stata pasta al pesto. Per esperienza, la pasta più gradita dai ragazzi è quella meno condita.
- sig.ra Casorerio: Chiede se la torta servita come dessert è realizzata da Ser Car, essendo molto gradita dai ragazzi.
- sig. Licandri: Si tratta di torta fresca confezionata da terzi, non preparata da Ser Car.
- sig.ra Gregori: Raccomanda di togliere, dalla rotazione di formaggi serviti, l'emmenthaller che non risulta mai gradito.

La Commissione prende atto del punteggio non sufficiente (69 punti su 142 max) attribuito dall'Asl al menù “invernale” elaborato nella precedente seduta del 29.11.2012, e ritiene di prendere in esame le possibili modifiche prima della sua reintroduzione a ottobre.

A tal fine i componenti presenti dichiarano all'unanimità di essere disponibili a continuare ad esercitare le funzioni, nel prossimo a.s., fino alla nomina di eventuali nuovi componenti, anche per evitare periodi di mancanza di operatività della Commissione stessa.

Si conferma il menù “estivo” in vigore (ultima modifica effettuata: 30.05.2012) con l'unica seguente variante:

- giovedì della 3° settimana: focaccia calda al prosciutto e formaggio invece di pizza margherita e ½ porzione di cotto.

Il Presidente illustra infine l'opportunità di aggiungere, nell'area dedicata del sito web comunale, un apposito modulo per eventuali segnalazioni relative al servizio, utilizzabile da qualunque genitore/docente, anche non membro della Commissione. La proposta trova favorevole accoglimento.

Non essendoci altri argomenti proposti dai componenti, la seduta viene tolta alle ore 18,10.

Il Segretario verbalizzante
dott. Gianluca Rampinelli

Il Presidente
dott. Diego Cataldo