

COMITATO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA - 22 febbraio 2017

VERBALE

Il Comitato di gestione della mensa scolastica si è riunito in data **22 febbraio 2017 alle ore 18,00** presso la Residenza Municipale. Sono presenti le persone indicate nell'elenco allegato. Gli argomenti all'ordine del giorno sono i seguenti:

- Andamento mensa scolastica

il Presidente in carica la Sig.ra MICHELA VECCHI, apre i lavori e dà la parola ai vari rappresentanti:

SCUOLA primaria "G.MAZZINI"

Sig.ra Domenica Lolli, rappresentante degli insegnanti:

ASSENTE, inviata mail con il seguente testo:

Alla S. P. "G Mazzini" tutto procede bene: comunichiamo regolarmente alla Gemos il gradimento dei pasti usufruiti il martedì e mercoledì (giorni lunghi) e i consigli, che a volte abbiamo dato, sono stati ascoltati. La qualità del cibo è decisamente buona e il personale addetto al servizio è encomiabile per disponibilità e professionalità.

SCUOLA dell'INFANZIA "SAVIO"

Sig.ra Mascia Roberta, rappresentante degli insegnanti:

Evidenzia un miglioramento e sono soddisfatti;

Richiede di accompagnare le arance con un biscotto.

SCUOLA primaria "G.MAZZINI"

Sig.ra Claudia Gabbanini, rappresentante dei genitori:

Ha effettuato l'assaggio, bene platessa al forno, sono contenti.

Miglioramento rispetto all'anno precedente. Insalata non molto gradita.

SCUOLA primaria "G.MAZZINI"

Sig.ra Lorenza Savini, rappresentante dei genitori:

Ha effettuato assaggio, discreta la platessa al forno; evidenzia la preferenza di offrire il pesce locale; ha verificato positivamente che la procedura per la somministrazione del cibo no glutine fosse corretta; chiede una verifica della presenza dell'olio di palma nei crackers e in qualche merendina confezionata.

SCUOLA PRIMARIA "ENRICO FERMI" Pisignano

Sig.ra Erbazzi Barbara, rappresentante degli insegnanti

Sono soddisfatti a parte qualche caso sporadico; trovate lische nel pesce; chiede se al giovedì fosse possibile alternare il menu - evidenzia il rispetto delle regole per le diete; chiede due bottiglie distinte di olio; graditissimo merluzzo in salsa verde.

SCUOLA PRIMARIA "ENRICO FERMI" DI PISIGNANO

Sig.ra Zanchini Natascia, rappresentante dei genitori:

conferma la presenza di lische nella plattessa; spinaci acquosi; pollo servito in pezzi grandi con poche cosce; effettuato assaggio il 26.1.2017: pizza non lievitata e mozzarella dura; richiede se possibile somministrazione pizza al pomodoro;

SCUOLA PRIMARIA "Carducci" CASTIGLIONE di CERVIA

SCUOLA INFANZIA "MISSIROLI" CASTIGLIONE DI CERVIA

Sig.ra Murroni Laura, rappresentante per entrambe le scuole:

- per scuola infanzia "Missiroli" viene segnalato che le fette biscottate arrivano tutte sbriciolate ed è impossibile preparare la merenda con la marmellata che è piuttosto scarsa; chiedono sostituzione con pane; rilevano che i biscotti sono scarsi esattamente un pacco per tre sezioni; nella pizza al pomodoro alcune volte risulta pomodoro mal distribuito e troppo abbondante e di conseguenza poco gradito; chiedono più parmigiano per la pasta in bianco; il sugo di fagioli non gradito; quando presente il primo a base di pesce, chiedono un secondo non a base di pesce;

- per la scuola primaria "Carducci": le insegnanti della classe prima segnalano che le verdure crude non sono della pezzatura giusta per i più piccoli; chiedono di variare tra le giornate di lunedì e venerdì in quanto presenti le stesse verdure; a volte le verdure cotte non ben condite; noci rancide e non gradite; i bambini chiedono più spesso cosce di pollo, come primo pasta al pesto o pasta al tonno.

SCUOLA INFANZIA "XXV aprile" PISIGNANO di CERVIA

Sig.ra Francesca Giacomini, rappresentante degli insegnanti:

sono soddisfatti del servizio; per la sezione dei più piccoli chiede se fosse possibile avere insalata a foglie più piccole per facilitarne la fruizione.

SCUOLA dell'INFANZIA "PALAZZONE" CERVIA

Sig.ra Bianchi Bazzi Elena, rappresentante degli insegnanti:

richiede un formato della pasta più piccolo e togliere gli spaghetti; chiedono più riso che è molto gradito; aggiungere qualche verdura cotta in più tipo carote zucchine; fa notare un errore nella dicitura del menu di oggi.

SCUOLA dell'INFANZIA "PALAZZONE" CERVIA**Sig.ra Metalli Silvia, rappresentante dei genitori:**

in generale sono contenti, ma chiedono di aggiungere formaggi a pasta molle, variare il tipo di pesce, e presentarlo anche diversamente dal filetto. Lamenta una presenza di merende secche, chiede budini alla vaniglia o cioccolato, barrette di cioccolato. Chiede che i bocconcini di pollo proposti siano in formato più piccolo e con l'aggiunta di sugo. Da qualche giorno il pane è più gradito. Chiede più attenzione nella stagionatura del prosciutto crudo presente nelle diete. Evidenzia che i mandarini sono asciutti. Chiede della frutta frullata e delle macedonia. Le mele proposte insapori.

SCUOLA INFANZIA "ZONA AMATI" CERVIA**Sig. Giunchedi Valerio, rappresentante dei genitori:**

lamenta che le noci molte volte sono rancide e grosse; chiede di variare il formato della pastina in brodo; lamenta che l'insalata scarola essendo dura sarebbe meglio tagliarla; ritiene che i menù siano poco vari; merenda poco varia; chiede altre torte tipo variegate al cioccolato e alle mele; consiglia di proporre un menu con hamburger con patate arrosto.

SCUOLA PRIMARIA "M.BUONARROTI" MONTALETTO**Sig.ra Chiara Scioli, rappresentante dei genitori:**

lamenta che la qualità del cibo dopo le vacanze natalizie è più scadente. Il 16/1 pasta gratinata al forno con sugo di fagioli bruciata e immangiabile; Il 24/1 gli spaghetti appallottati con porzioni misere per il secondo. Chiede di aumentarle. Il 2/2 il brodo era freddo e insapore; il 13/2 insalata con terra. Frutta dura immangiabile. Sono state trovate più volte lisce di pesce.

SCUOLA PRIMARIA "M.BUONARROTI" MONTALETTO**Sig.ra Teresa Mele, rappresentante degli insegnanti:**

Evidenzia che il 13/12 durante la somministrazione della platessa una bambina che aveva sfortunatamente ingerito una lisca è stata portata al pronto soccorso. Dopo aver effettuato varie indagini strumentali la situazione si è risolta anche se la bambina dovrà sottoporsi ad altri accertamenti. A seguito di questa disavventura la bambina rifiuta di mangiare qualsiasi tipo di pesce anche a casa.

SCUOLA INFANZIA "CASA DEI BIMBI TAGLIATA" TAGLIATA**Sig.ra Delorenzi Samantha, rappresentante dei genitori:**

il 19.1.2017 effettuato pranzo, gradita pasta al pesto e pesce; ha verificato la corretta procedura per i cibi privi di glutine;

oggi 22 febbraio ha effettuato assaggio a pranzo: crocchette di patate apprezzate, pasta al pomodoro fredda, scotta, pomodoro insapore con legumi, che non era stato dichiarato nel menu; chiede cosa ne pensa la Dott.ssa Paganelli dei grissini con olio di palma; riso poco presente; patate riproposte tre volte nella settimana; chiede più varietà di verdure; lamenta troppi carboidrati; presenza di poco pesce; evidenzia che la frutta a pranzo non viene somministrata ad ogni bambino ma servita in un cestino unico nel tavolo dell'insegnante; a volte frutta avariata.

SCUOLA PRIMARIA "MANZI" CERVIA

Sig.ra Bianchi Francesca, rappresentante degli insegnanti:

non ha particolari osservazioni da segnalare, giuste le porzioni, apprezzate le crocchette servite oggi, lamenta frutta dura e insapore, tutto bene anche per le diete.

SCUOLA PRIMARIA "SPALLICCI" CERVIA

Sig.ra Candoli Elena, rappresentante dei genitori:

Lamenta menu ripetitivo, molti bambini non mangiano, porzioni scarse e non possibile bis; il cibo servito freddo, chiede venga proposto il riso, chiede hamburger, più pane.

Sig. Sante Pezzi - responsabile produzione Gemos

Risponde ai vari quesiti:

- "liscia pesce" - per ovviare alla problematica si propone crocchette e trovare giusta alternanza con filetti
- riverificare azioni correttive;
- va bene anche pesce azzurro ma non esente da lische;
- nessun fornitore garantisce assenza di lische;
- auspica un confronto con qualche rappresentante dei genitori per trovare delle proposte costruttive sui menu;
- evidenzia le difficoltà nel reperire la frutta biologica nel mese di febbraio; è possibile volendo proporre della polpa di frutta naturale, si può ipotizzare anche di somministrare qualche volta la macedonia con frutta tipo mela e pera che hanno una resistenza maggiore nelle celle frigorifere.

DOTT.SSA GABRIELLA PAGANELLI - DIETISTA AUSL RAVENNA:

risponde ai quesiti:

- viene data risposta ad una richiesta di un genitore sulla somministrazione di pesce palombo; Argomenta sui vari incontri svolti e sui vari tipi di pesce proposti. Evidenzia che non ci sarebbero problemi a proporre piatti con seppie e polpo, ma in passato contestati in precedenti comitati mensa. Evidenzia le difficoltà nella somministrazione di menu con vongole.

- Una rappresentante dei genitori propone di riproporre piatti già sperimentati che al momento non vengono più somministrati per scarso gradimento.

**Sig. Sante Pezzi - responsabile produzione Gemos
continua a rispondere ai vari quesiti:**

- anche lui concorda nel riproporre alcuni piatti già sperimentati evidenzia che esiste una verifica costante sul gradimento in base ai rapportini consegnati dalle singole scuole.
- risponde al quesito sulle temperature;
- risponde al quesito sul numero delle merende;
- propone di reinserire la "rostitciata": anelli, gamberetti impanati al forno; evidenzia la sua avversione a proporre pesce dove non vi è l'assenza di spine; oggi non è possibile avere la certezza da parte dei fornitori dell'assenza totale delle lische;

DOTT.SSA GABRIELLA PAGANELLI - DIETISTA AUSL RAVENNA:

- risponde ai quesiti avanzati dai rappresentanti sul sugo al pomodoro;

Sig. Sante Pezzi - responsabile produzione Gemos

continua a rispondere ai vari quesiti sempre sul pesce sul problema lisca. Alcuni genitori chiedono di introdurre la coda di rospo. Evidenzia che comunque non è esente dalla presenza di lische. Evidenzia la disponibilità di Gemos ad incontrare qualche rappresentante per trovare soluzioni;

DOTT.SSA GABRIELLA PAGANELLI - DIETISTA AUSL RAVENNA:

- chiede ai rappresentanti degli insegnanti se è più gradita la pizza al pomodoro rispetto a quella con la mozzarella;
- risponde ai vari quesiti sui menu;
- verificherà sull'olio di palma;
- non accoglie la proposta di un rappresentante dei genitori di introdurre nelle merende budini e barrette in quanto merende non salutari; evidenzia che in alcuni comuni hanno eliminato completamente gli affettati; ribadisce che le indicazioni date dal ministero della salute e dall'assessorato regionale dell'Emilia Romagna promuovono la salute nelle mense scolastiche e invita i genitori a collaborare, invitandoli a consultare e documentarsi sul sito del Ministero e Regione Emilia Romagna sulla corretta alimentazione nella popolazione; evidenzia inoltre la difficoltà nella preparazione dei menu e allo stesso tempo incontrare il gradimento dei bambini.

una rappresentante degli insegnanti avvalta quanto esposto dalla Dietista dr.ssa Paganelli;

ASSESSORE GIANNI GRANDU - ASSESSORE ALLE POLITICHE EDUCATIVE

ringrazia il Comitato in quanto rappresenta un luogo di discussione; si dispiace per lo spiacevole episodio successo nella SCUOLA PRIMARIA "M.BUONARROTI" MONTALETTO ed ha apprezzato la vicinanza alla famiglia della ditta Gemos; rimarca l'importanza della presenza della dietista Dott.ssa Paganelli; ribadisce l'importanza della mensa scolastica e dell'educazione ad una sana alimentazione; propone di introdurre una volta al mese un menu "senza glutine".

DOTT.SSA GABRIELLA PAGANELLI - DIETISTA AUSL RAVENNA:

Illustra il progetto del menu "senza glutine"

Sig. Sante Pezzi - responsabile produzione Gemos

condivide la proposta in quanto già presente in altri comuni, invita ad illustrare e presentare "la giornata senza glutine" per non farla passare inosservata;

Una rappresentante degli insegnanti illustra il progetto che ha proposto all'assessore Grandu in quanto lei stessa celiaca e componente dell'associazione AIC. Illustra i dettagli di quanto proposto.

Il Presidente Michela Vecchi chiude i lavori.