

COMITATO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA - 26 maggio 2015

VERBALE

Il Comitato di gestione della mensa scolastica si è riunito in data 26 maggio 2015 alle ore 20,30 presso la Residenza Municipale. Sono presenti le persone indicate nell'elenco allegato. Gli argomenti all'ordine del giorno sono i seguenti:

- Consuntivo anno scolastico 2014-2015
- Varie ed eventuali

IL PRESIDENTE IN CARICA Michela Vecchi

Viene aperta la riunione con l'introduzione della Presidente in carica Michela Vecchi.

SCUOLA INFANZA "ZONA AMATI"

La rappresentante dei genitori Sig.ra Tenta Agnes, evidenzia che il passato di verdura con orzo che viene somministrato al venerdì', viene riproposto nuovamente al lunedì' sotto forma di zuppa di cereali. I bambini gradiscono più' la pasta corta.

SCUOLA INFANZA "ZONA AMATI"

L'insegnante Sig.ra Franca Riccardi sottolinea un paio di criticità': spesso frutta non matura al punto giusto; ripetitività' dei menu' proposti ed anche gli abbinamenti; qualche volta la merenda non è risultata sufficiente per tutti i bambini; e qualche volta la pasta è risultata scotta e collosa; comunque le pietanze sono gradevoli e gustose; personale efficiente e puntuale.

SCUOLA PRIMARIA "ENRICO FERMI" DI PISIGNANO

La Rappresentante degli insegnanti Erbazzi Barbara esprime parere positivo; apprezzato in generale tutto quanto proposto, brodo di verdura con orzo, tagliatelle al sugo, coscia di pollo e miglioramento della pizza, evidenzia i miglioramenti avvenuti Servizio in mensa ottimo, bilancio finale più' che positivo.

SCUOLA PRIMARIA "CARDUCCI" CASTIGLIONE DI CERVIA

La Rappresentante degli insegnanti Baldacci Francesca evidenzia che alcune volte il tacchino era poco cotto internamente, e chiede più' attenzione nella cottura di questa carne, alcune volte porzioni un po' scarse, piadina durissima, è stato notato olio

rancido in alcune pietanze, mentre tagliatelle e spaghetti vengono molto graditi; nel pinzimonio a volte e' presente solo cetriolo, pere poco mature e di polpa marrone; a volte quantitativi un po' scarsi.

SCUOLA INFANZIA "SAVIO"

La Rappresentante degli insegnanti Mascia Roberta esprime soddisfazione per il reinserimento degli spaghetti, cosce di pollo, che sono stati molto graditi.

Giudizio positivo sulla qualita';

Alcune volte il pinzimonio e' stato proposto tutti i giorni.

Viene apprezzata la disponibilita' del personale.

Criticita' evidente e' nel personale non sufficiente;

Sottolinea il ritardo nell'arrivo del furgone con le pietanze con conseguente ritardo nel fruizione del pasto.

SCUOLA PRIMARIA "SPALLICCI" PINARELLA

La rappresentante degli insegnanti sig.ra Scozia Nunzia evidenzia che a volte il brodo risulta molto acquoso.

Apprezzate cosce di pollo e spaghetti. Null'altro da rilevare.

Mail pervenuta martedi' 26 maggio 2015 ore 19.42

SCUOLA PRIMARIA "G.MAZZINI" MILANO MARITTIMA

La rappresentante degli insegnanti Lolli Domenica e' dispiaciuta per non poter partecipare all'ultimo incontro del comitato mensa per gravi problemi famigliari.

Ribadisce che in linea di massima tutto e' proceduto bene.

Il tentativo di servizio self-service e' stato bene accolto da quasi tutti gli alunni. Considera l'idea ottima - spazi ridotti e non adeguati.

SCUOLA PRIMARIA "MARTIRI FANTINI" CERVIA

L'insegnante sig.ra MARIA LUISA PIRAS evidenzia che le cose sono leggermente migliorate e nulla altro da rilevare.

SCUOLA DELL'INFANZIA "PALAZZONE" CERVIA

L'insegnante Sig.ra Silvia Diana Peverelli evidenzia un miglioramento tranne per il pane; sono state soddisfatte alcune richieste; complimenti per il menu' a colori; molto apprezzata la torta;chiede delucidazioni sull'acqua.

SCUOLA dell'INFANZIA "CASA DEI BIMBI 2" TAGLIATA

L'insegnante Federica Mazzotti evidenzia che per un certo periodo il trasporto e' arrivato tardi, ma la cosa si e' risolta; chiede di aumentare il parmigiano; non vengono gradite le torte nella merenda pomeridiana, nonostante la effettiva bonta', chiede una certa attenzione nella preparazione delle diete speciali. In alcuni casi focaccia amara. Le operatrici molto disponibili ed efficienti. Evidenzia la varieta' dei menu' facendo riferimento ad altro comune sempre servito dalla Gemos. Evidenzia inoltre alcune difficolta' nello sporzionamento di alcuni alimenti.

SCUOLA PRIMARIA "G.MAZZINI" MILANO MARITTIMA

La rappresentante dei genitori, Casadei Raffaella condivide il gradimento fino ad ora evidenziato; il self service e' stato molto bene accettato dai bambini, ma penalizzato dagli spazi ristretti. Propone di rivedere questo tipo di somministrazione in base all'affluenza dei bambini e non utilizzarla come modalita' costante. Chiede di avere maggiori informazioni sui menu' proposti e di conoscere la provenienza delle materie prime utilizzate e il tipo di conservazione dei cibi.

Chiede inoltre di conoscere anche in quali preparazioni sono presenti allergeni, e auspica che per il prossimo anno si sia in grado di conoscere quanto richiesto.

SCUOLA dell'INFANZIA "CASA DEI BIMBI 1" Pinarella

La rappresentante degli insegnanti Angiolini Simona non ha nulla da evidenziare. Sono contenti.

DIETISTA ASL DOTT.SSA GABRIELLA PAGANELLI

Risponde ad una rappresentante che aveva esposto che nella provincia di Rimini i menu' sono molto piu' vari e utilizzano altri tipi di pesce rispetto a quello somministrato alle scuole del comune di Cervia.

La Dott.ssa Paganelli evidenzia che nella predisposizione del menu, viene indicato il numero delle volte della presenza del pesce, secondo le indicazioni fornite dai capitolati della regione. Lo stesso viene presentato in varie preparazioni per farlo gradire maggiormente anche ai piu' piccoli.

Evidenzia inoltre che il menu' lascia un'ampia scelta alla Ditta presente sul territorio, sia nella preparazione che nella scelta del pesce.

Lo stesso vale anche per le verdure e frutta.

Un'insegnante chiede alcune delucidazioni:

La dott.ssa Paganelli evidenzia che nei menu proposti sono presenti parecchi piatti a base di crocchette. Le tipologie di pesce che i bambini possono mangiare sono molto varie.

Spiega che in base a certi vincoli occorre selezionare anche la provenienza del prodotto. Illustra le varie cotture.

I capisaldi dei menu' sono gli stessi di altri comuni con i quali si collabora.

Risponde all' insegnante che evidenziava che i bambini non gradiscono le torte "casalinghe" a merenda, specificando che il mandato e' quello di disincentivare il consumo di prodotti confezionati e di educare i bambini a mangiare anche cose ai quali non sono abituati. A tale proposito chiede l'aiuto delle insegnanti e delle famiglie perseverando nel proporre cibi "sani" con una educazione al gusto nei bambini che portera' un beneficio futuro alla loro salute.

La rappresentante degli insegnanti **Diana Peverelli** chiede delucidazioni sull'attivazione di laboratori sulla preparazioni di cibo "sano" e come ottenere materiale informativo.

DIETISTA ASL DOTT.SSA GABRIELLA PAGANELLI

In altri comuni minori con le scuole dell'infanzia, sono stati avviati dei piccoli laboratori di cucina di pochi incontri, dove si sono sperimentate alcune ricette, con la presenza della dietista, del pedagogista e della cuoca.

La cuoca ha spiegato la preparazione della pietanza; la dietista ha spiegato l'aspetto nutrizionale e il messaggio che l'alimentazione nella scuola deve veicolare e il pedagostista ha parlato della relazione con il cibo e della comunicazione in famiglia e di come viene vissuto il cibo da parte dei bambini.

Questi laboratori sperimentali pratici coinvolgono molti genitori che partecipano attivamente.

Si possono avviare molti progetti anche relativamente alle merende e non solo relativamente al recupero delle nostre radici e della nostra storia alimentare, ma finalizzati alla conoscenza dei contenuti e delle scelte che vengono attuati oggi

Conferma la sua disponibilita' a collaborare nell'attuazione di questi laboratori.

Sig.Pezzi Sante - GEMOS

Risponde ai vari quesiti:

- La pasta alla pizzaiola e' preparata con pomodoro e origano, le olive scarseggiano per problemi sorti in passato; verra' rivista;
- Evidenzia che il comparto ortofrutta e' quello piu' difficile per l'approvvigionamento, in quanto con la frutta biologica, non e' facile individuare il giusto grado di maturazione.
- La stessa e' soggetta anche all'andamento climatico che a volte rende difficoltosa la scelta della frutta e a volte e' stato necessario sostituirla con prodotti soggetti a lotta integrata. Tutto cio', comunque e' concordato e comunicato per iscritto. Propone di organizzare una serata su questo argomento.
- Evidenzia la cura e il controllo incrociato che viene effettuato sull'origine dei prodotti.
- Difficolta' nel trovare del pane con tutte le caratteristiche richieste.
- Brodo di verdure e non brodo di carne con conseguente consistenza e aspetto diverso.
- Alla richiesta da parte di una rappresentante sulla varieta' dei menu' nella provincia di Rimini, ne spiega le modalita'.
- Chiarimenti sul tipo di pesce che viene inserito nei menu

- ❑ Normativa allergeni viene ottemperata con il ricettario; per il prossimo anno si puo' valutare se lasciare un ricettario presso ogni refettorio per poterlo consultare.
- ❑ Sul trasporto occorre verificare la pista catering per migliorare il servizio.
- ❑ Il personale deve essere in numero adeguato per poter effettuare tutte le operazioni in autonomia.
- ❑ Gli insegnanti possono aiutare a dare un'impostazione migliore.

Dott. LUCA BERTOZZI - REINTEGRA SRL

Non ha molto da aggiungere rispetto a quello gia' esposto nel precedente comitato mensa.

Le migliorie proposte sono state effettuate nella maggior parte dei casi e tutto quanto rilevato e' stato ottemperato.

Per quanto riguarda le analisi dell'acqua sono state effettuate analisi di tipo microbiologico e non sono stati rilevati batteri patogeni che possano arrecare un danno alla salute del bambino. e I valori sono tutti entro i limiti di legge.

L'aspetto dell'acqua risulta assolutamente normale.

Il Presidente chiude i lavori.