

Verbale Riunione Commissione Mensa Sedriano del 29.01.2025

La riunione ha inizio alle ore 20.50

MEMBRI CMS PRESENTI

Componente genitori:

- Balan Cristina
- Amante Giuseppina
- Titova Viktoriia
- Grassi Valerio
- Dombrovschi Ana
- Barone Giuseppina

Assenti giustificati

Ascione Salvatore

Deraco Caterina

- Componente insegnanti:

- Gomasca Sabrina (Scuola dell'Infanzia "Gianni Rodari")
- Strada Antonella (Scuola Primaria "Leopoldo Fagnani")
- Sampieri Rita (Scuola Primaria "Pietro Villani")

RAPPRESENTANTI COMUNALI PRESENTI:

- Sindaco Marco Re
- Assessore ai Lavori Pubblici, Ambiente e Pubblica Istruzione, Mariaelena Caon.

MEMBRI SOCIETA' ELIOR RISTORAZIONE PRESENTI:

- Referente Elior Fabio Capocci;
- Cuoca Angela Borghetti.

ORDINE DEL GIORNO:

- Introduzione del Presidente con ringraziamenti verso tutti i Componenti della CMS;
- Nuova nomina segretario CMS
- Analisi delle ispezioni effettuate nel mese di Gennaio 2025
- Segnalazioni pervenute da parte dei genitori
- Suggerimenti e migliorie proposte dalla commissione al fine di migliorare il servizio;
- Varie ed eventuali.

Introduzione del Presidente con ringraziamenti verso tutti i Componenti della CMS

Il Presidente apre la seduta ringraziando i presenti per la partecipazione e procedendo ad illustrare la situazione sulle verifiche effettuate durante le ispezioni nei vari plessi scolastici di Sedriano e Roveda.

Nuova nomina segretario CMS

A seguito delle dimissioni dalla carica di segretario del signor Salvatore Ascione si vota all'unanimità per la nuova nomina di segretario della commissione mensa, viene eletta la signora Giuseppina Barone.

Analisi delle ispezioni effettuate nel mese di Gennaio 2025

In via generale, la pulizia dei refettori dei vari plessi risulta buona e adeguata all'utilizzo dei locali. Da segnalare, invece la scarsa cura della pulizia riscontrata nel locale adibito a cucina della scuola P. Villani di Roveda, ove si fa presente che la lavastoviglie risulta essere non funzionante, per la quale è già stata aperta segnalazione da parte di Elior alla manutenzione per la sistemazione della stessa.

Parimenti si comunica, come già noto alle componenti presenti, che il boiler della cucina del plesso Pirandello non funziona, la manutenzione dello stesso è a cura del comune.

Sull'indice di gradimento delle pietanze, a ispezioni concluse, si può dedurre che il menu è quasi sempre accettato dalla maggioranza dei bambini e dei ragazzi, si segnala che anche al nido Pollicino il menu è quasi sempre gradito, ma con qualche accorgimento si può migliorare.

L'unica segnalazione importante, su cui vale la pena soffermarsi è quella effettuata alla scuola P. Villani, il 16 Gennaio (giovedì 2^a settimana), dove si evidenzia che nella giornata in cui nel menù è presente il pesce, come stabilito, merluzzo ed erbe di contorno, le pietanze non sono gradite e dalle risultanze si evidenzia che soltanto 15 bambini su 140 hanno consumato il secondo, mentre la pasta con pochi aromi è stata gradita dalla maggioranza.

Segnalazioni pervenute da parte dei genitori

Da parte dei genitori sono state portate alla luce dei disservizi, tempestivamente segnalati dai docenti presenti in mensa.

Le lamentele riguardano il formaggio servito come secondo, che purtroppo presentava muffa in più giornate, nonostante le partite di forniture fossero diverse per confezionamento e marca. A tal proposito i rappresentanti della Elior hanno fornito spiegazioni in merito al confezionamento non adeguato, nonostante il prodotto fosse di marca nota, non addebitando il disservizio ad una scarsa cura della conservazione.

I fatti sono stati resi noti alla commissione mensa e contestualmente all'ufficio istruzione del comune.

Inoltre, si segnala che in data 27 Gennaio ci sono stati pasti mancanti al plesso Pirandello, per i quali non è stata fatta segnalazione ad Elior, in quanto i ragazzi hanno ritenuto opportuno non richiederli, non essendoci i tempi adeguati poiché troppo a ridosso della ripresa delle lezioni.

Suggerimenti e migliorie proposte dalla commissione al fine di migliorare il servizio

Dallo scambio di feedback con la componente insegnante, da sempre ritenuta essenziale ai lavori della commissione poiché coinvolta giornalmente nell'osservazione dello svolgimento del servizio mensa, è emerso che:

- a volte le porzioni sono un po' ridotte, soprattutto quando è presente come primo piatto la lasagna, e la ½ porzione di tacchino.

Si valuti la possibilità di rivedere eventualmente la grammatura della porzione di lasagna, molto gradita dai bambini, o aggiungere alla porzione di tacchino una ulteriore fetta.

Inoltre, si richiede:

- la possibilità di variare la frutta aggiungendo pere e i Kiwi, quest'ultimi anche con prodotto non Bio, previa autorizzazione da parte dei preposti.
- l'introduzione dello yogurt alla frutta possibilmente alla 2^a e alla 4^a settimana.

- inserire nel menu il purè di patate, da verificare da parte di Elicor l'utilizzo del preparato, in deroga al capitolato.

- sostituire i bocconcini di pollo per il nido e le fette di pollo al forno per gli altri ordini di scuola, con i fusi di pollo, che risulterebbero più morbidi e meno asciutti.

Da parte della rappresentanza di Elicor, e dalla loro esperienza, è stato evidenziato il problema della grammatura ai fini della resa del prodotto, per il quale devono richiedere margine di ordine superiore nel caso di rapporto inferiore tra grammatura e numero di pezzi.

Inoltre si verbalizza che vi è qualche dubbio sulla percezione della cottura che nonostante la temperatura adeguata e rispettando i tempi di cottura, a vista la carne del fuso potrebbe risultare rosea, ma non per questo poco cotta si richiede eventualmente di prolungare la cottura per ovviare il problema.

- servire i legumi insieme alla pasta, in modo da essere più graditi, si propone la pasta con i cannellini frullati e pomodoro come esempio, insieme all'affettato di tacchino nella giornata di giovedì 4^a settimana.
- la sostituzione dei secondi piatti a base di merluzzo, non gradito dalla maggior parte dei bambini, come risultanza delle ispezioni, con bastoncini di filetto di merluzzo conformi alle linee guida ATS, in eventuale deroga al capitolato per quanto riguarda i pre-panati

Suggerimenti:

- nella giornata di martedì 4^a settimana mettere meno orzo nella minestra di verdure.
- nella giornata di martedì 2^a settimana proporre lenticchie in umido come contorno con salsiccia invece che il tortino di lenticchie poco gradito.

Accorgimenti sulla cottura delle verdure al nido Pollicino, soprattutto per la sezione lattanti: sarebbe gradita una cottura più lunga in modo che risultino più morbide e possano essere gustate anche dai bambini con pochi dentini.

Inoltre, se possibile sostituire il filetto di platessa panato con il merluzzo in bianco affinché risulti più morbido e può essere meglio masticato.

Si segnala anche che il retrogusto degli spinaci cotti a vapore risulta essere amaro, causa molto probabile l'olio di condimento dal sapore forte.

Varie ed eventuali.

Si propone alle rappresentanze di valutare saggiamente la proposta dei MENU SPECIALI, nello specifico si propongono i MENU REGIONALI.

Come da proposta precedentemente avanzata si propone il Menu Lombardo appena possibile e per il mese di Marzo p.v. si propone il Menu di Carnevale con Pizza prosciutto e insalata di carote julienne e mais.

Si richiede di condividere il menu estivo entro e non oltre il 10 marzo in modo da poter valutare eventuali migliorie se necessarie.

A fine assemblea non sono mancati i ringraziamenti e gli auguri del Sig. Sindaco, per l'impegno e il prezioso compito dei membri della commissione mensa, il quale fine è quello di comprendere al meglio le dinamiche riguardanti il servizio, e relazionare con interesse e scrupolosità le tematiche tra scuola, genitori e organi competenti.

L'assemblea si chiude alle 23:00 c.a.

Il segretario C.M.S.

Giuseppina Barone