

Verbale incontro Commissione Mensa del Comune di San Pietro in Casale
di mercoledì 8 Novembre 2023 ore 17.30 - 20.00

Presenti:

- ✓ I rappresentanti dei genitori della scuola Primaria De Amicis;
- ✓ I rappresentanti dei genitori della scuola Primaria Montalcini;
- ✓ I rappresentanti dei genitori della scuola Primaria Rodari;
- ✓ I rappresentanti dei genitori della scuola Secondaria Bagnoli;

- ✓ Docente referente mensa per Scuola Infanzia Calvino;
- ✓ Docente referenti mensa per scuola Primaria De Amicis;
- ✓ Docente referenti mensa per scuola Primaria Rodari;
- ✓ Educatore Dolce referente mensa per scuola Primaria De Amicis;
- ✓ Educatore Dolce referente mensa per scuola Secondaria Bagnoli;

✓Referenti Ditta Se.Ra Ristorazione:

- ✓ Direttore
- ✓ Responsabile di Produzione
- ✓Dietista
- ✓Referenti Unione Reno Galliera / Ufficio servizi scolastici
- ✓ Assessore Pubblica Istruzione

Assenti:

- Rappresentante dei genitori della scuola dell'Infanzia statale;
- Docente referente mensa per scuola Primaria Montalcini;
- Docente referente mensa per scuola Secondaria Bagnoli;

ORDINE DEL GIORNO: Monitoraggio gradimento, presentazione menù invernale, rilevazione presenze automatizzata.

- Report assaggi in mensa:

Si informano i presenti che alcuni genitori, che non fanno parte della Commissione mensa, hanno compilato i moduli di gradimento senza aver assaggiato il pasto ma solo su percezioni riportate dai propri figli o per sentito dire da altri genitori, probabilmente sono stati male informati, si ricorda che questo strumento può essere utilizzato solo dai componenti della commissione mensa. Alla luce delle numerose segnalazioni, soprattutto per la scuola de Amicis è stato necessario convocare un incontro urgente con i genitori eletti l'anno scorso, i nuovi nominativi arriveranno nei prossimi giorni, al termine delle riunioni programmate dalla scuola, un altro incontro sarà convocato con i nuovi rappresentanti dopo l'avvio del menù invernale per una prima verifica. Considerate le segnalazioni ricevute, Silvia Veronesi propone ai presenti una visita in cucina per mostrare spazi e attrezzature utilizzate, una occasione per illustrare le

procedure/motivazioni legate alla produzione giornaliera di un numero molto elevato di pasti come può essere la refezione scolastica, possibile solo con una grande organizzazione e pianificazione. La totalità dei presenti non è sembrata interessata alla proposta e non ha accolto l'invito.

- Menù invernale:

Entrerà in vigore dal 27/11, siamo in attesa della lettera di approvazione da parte dell'Ufficio di Igiene Pubblica al quale abbiamo sottoposto i menu di Nido, Infanzia e Primaria per una valutazione, il menu della Secondaria rimane volutamente escluso da questa analisi per permettere la somministrazione di alcune preparazioni più gradite ai ragazzi ma non previste dalle linee guida regionali che sono piuttosto rigide.

- Osservazioni :

Scuola primaria di Poggetto : si segnala che nella giornata in cui sono stati serviti i pesciolini finti fritti (nome di fantasia di non facile interpretazione) è stato rilevato un cattivo odore e la maggioranza dei bambini non ha consumato il pasto, episodio confermato dai docenti attraverso i report giornalieri.

La pasta a volte è scotta a volte dura, le temperature non vengono rispettate a causa del piatto tris comparto che fa raffreddare le pietanze velocemente, il contorno è spesso scarso, la frutta di qualità scadente e poco varia, la scuola ha aderito al progetto "frutta a merenda" ed è difficile rispettare tale impegno.

Scuola primaria Montalcini: i refettori sono stati ripristinati, si mangia in un unico turno ed è stato eliminato il piatto tris comparto, nonostante la qualità del pasto sia migliorata rispetto all'anno scorso c'è ancora margine di miglioramento, si attende di passare al menu invernale.

Scuola secondaria Bagnoli: si segnala che manca l'aceto di mele, si chiede di mettere i condimenti a disposizione dei ragazzi anche nei giorni di verdura cotta e non solo quando c'è l'insalata, in modo da condire le verdure in autonomia secondo il proprio gusto.

Scuola Primaria De Amicis: diverse criticità segnalate soprattutto nel refettorio "piccionaia" mentre al piano terra, dove i bimbi mangiano in classe, la situazione è gestita meglio. Si segnala un episodio in cui gli hamburger di manzo e suino sono risultati duri e con pezzetti di cartilagine visibile ad occhio nudo, la piadina stracchino e rucola non è gradita, manca il bis per le diete, ai bimbi con dieta no carne vien proposto troppo spesso l'uovo, insalata amara, passato di verdura con pastina non sufficiente per tutti, porzioni scarse, pasta in bianco troppo asciutta, mancano le caraffe con l'acqua i bimbi si portano la borraccia, refettori troppo affollati. Un genitore referente propone di distribuire nelle scuole la frutta ammaccata/segnata che altrimenti verrebbe buttata per

evitare sprechi. Le addette alla distribuzione del pasto nel refettorio "piccionaia" fanno differenze tra bimbi e adulti nella preparazione del piatto.

Scuola dell'Infanzia Calvino: si chiede di prestare maggiore attenzione agli abbinamenti degli alimenti in alcune giornate. Ad esempio quando c'è passato di verdura meglio non abbinare stracchino e mousse di pera.

- Risposte :

- In riferimento al problema del pesce il responsabile di produzione riferisce che durante la cottura, l'assaggio e la messa in termica del pesce impanato e cotto al forno (filetti di halibut tagliati a striscioline) non è stato rilevato nessun odore/sapore sgradevole, probabilmente all'interno dei contenitori termici si è sprigionato un forte odore di ammoniacca.
- In riferimento agli hamburger duri con pezzetti di cartilagine, i report della giornata arrivati dalle altre scuole non hanno rilevato nessuna criticità, il giudizio è stato buono, questo fa pensare che probabilmente il problema ha interessato solo una parte della produzione, assicurando i presenti che gli assaggi vengono sempre effettuati.
- A Poggetto la distribuzione nei piatti tris comparto (richiesti in emergenza covid) ha sicuramente un risvolto negativo sulle temperature delle pietanze distribuite in un'unica soluzione.
- I tempi di cottura della pasta vengono calcolati in base al formato della pasta e al condimento, la permanenza della pasta nei contenitori termici è una criticità nota del pasto veicolato. La puntualità e il rispetto dell'orario di arrivo in refettorio a volte può fare la differenza.
- Il problema della frutta è oggettivo su tutti i plessi ma di difficile soluzione, purtroppo la grande distribuzione non garantisce più frutta di qualità, spesso arriva ancora acerba e deve sostare diversi giorni in magazzino per raggiungere un grado di maturazione accettabile oppure arriva già matura e solo con il lavaggio si ammacca facilmente. Purtroppo non è possibile fornirsi dai produttori locali per le grandi quantità di frutta necessarie ogni giorno. Questo preciso momento dell'anno offre poca varietà di frutta, a breve saranno reperibili gli agrumi e sarà possibile introdurre anche arance e mandarini.
- La piadina, su richiesta dei ragazzi del CCR, è stato un esperimento che non ha avuto molto successo, non è una preparazione che si presta al pasto veicolato è già stata tolta dal menu.
- Il bis nelle diete viene calcolato aggiungendo una piccola percentuale di prodotto in più, a parte l'uovo sodo che viene calcolato a numero e non a peso. Per le diete no carne, vengono proposti : pesce, formaggio, sformati di verdura e legumi, non solo alimenti a base di uovo, i menu con le alternative per le diete sono reperibili sul sito di Se.Ra.
- Sarebbe opportuno che le addette telefonassero in cucina ogni volta che si rendono conto che le porzioni sono insufficienti o scarse. L'errore umano nella distribuzione è possibile.

- Nella pasta in bianco è già stata aumentata la quantità di olio e il risultato è stato apprezzato.

- La frutta se non consumata a scuola può essere portata a casa dai bimbi ma non pare il caso di distribuire di proposito quella ammaccata per evitare ulteriori problematiche.

- Si precisa inoltre che le insegnanti hanno a disposizione coltelli per sbucciare e tagliare la frutta, sono autorizzate a farlo soprattutto per i bimbi più piccoli.

- Le caraffe dell'acqua erano state sostituite dalle borracce durante l'emergenza covid, ma si possono ripristinare.

- Il responsabile della sicurezza ha dichiarato che il numero dei bambini accolti nel refettorio è a norma.

- Proposte di miglioramento da prendere in carico:

- Verranno assicurati più assaggi durante la produzione dei pasti.

- A Poggetto i piatti tris comparto verranno sostituiti da piatti normali in modo da servire primo e secondo in due momenti separati per mantenere la giusta temperatura di somministrazione.

- Se il contorno risulta sempre scarso si può aggiustare la quantità distribuita, iniziando con una piccola quantità per tutti in modo da permettere il bis a chi lo desidera, se necessario si può aumentare la grammatura

- Nei giorni in cui la frutta non è idonea viene sempre proposta la mousse.

- Alla scuola secondaria verrà ripristinato l'aceto di mele e il condimento disponibile tutti i giorni, sia con contorno crudo che cotto.

- Alle De Amicis verranno ripristinate le caraffe con l'acqua sui tavoli in refettorio più una scorta di caraffe piene d'acqua su un carrello.

- Ai bimbi dell'Infanzia, nei giorni in cui c'è il passato di verdura verrà proposto un formaggio diverso dallo stracchino.

- Verrà ripetuta la formazione alle addette alla distribuzione del pasto.

- Richieste/Progetti/Laboratori

Per sfruttare al meglio il sito di Se.Ra si è pensato di introdurre delle brevi schede di descrizione degli alimenti e di presentazione di alcune preparazioni di piatti proposti nelle scuole, rivolte ai genitori. Chi è interessato può ricevere le info per mail.

- Informazioni di servizio

Dal mese di Novembre è partita la rilevazione automatica delle presenze per la scuola di Poggetto, di Maccaretolo e le sezioni statali dell'Infanzia. A Gennaio, salvo diverse disposizioni, partirà anche per De Amicis e Bagnoli. Arriverà una comunicazione attraverso la scuola dove verrà indicata la data di una prima riunione via meet rivolta ai genitori per illustrare il progetto. Da Se.Ra arriverà ad ogni bambino il materiale cartaceo direttamente in classe.