



“L’insegnante della scuola dell’infanzia Faini Norma e l’Assessore Turla, che ha raccolto il giudizio di un’insegnante della scuola primaria, confermano che la minestra quel giorno fosse un po’ troppo salata. L’insegnante Santovincenzo precisa che non tutte le minestre sono immangiabili, come affermato dal Tecnico comunale, ma che solo quel giorno fosse un po’ salata”.

### **Monitoraggio attività della Commissione Mensa**

Si passa quindi all’analisi dei sopralluoghi effettuati nelle mense scolastiche dal 26.10.2009 al 26.11.2009. L’Assessore Turla illustra i grafici che si allegano nei quali, sulla base delle schede pervenute, sono stati riportati sia l’indice di gradimento del pasto (che si basa sul giudizio dell’utente) sia la valutazione del sapore (che tiene conto del giudizio del commissario). Dall’esame delle 11 schede pervenute, il giudizio globale emerso è il seguente:

n. 5 schede: Buono  
n. 5 schede: Sufficiente  
n. 1 scheda: Non sufficiente

Il Presidente ritiene che l’obiettivo è quello di garantire un pasto sicuro dal punto di vista igienico - nutrizionale e con una valenza educativa rispetto al contorno e alla frutta.

### **Varie ed eventuali**

Si affronta il problema sollevato dalla Sig.ra Mascia e dal Sig. Fiore in merito al malfunzionamento di tre porte del refettorio, quelle vicine alla cucina. La rappresentante Sodexò, Milesi Larsia, conferma che l’apertura non è così fluida; la Sig.ra Castro precisa che il problema è anche stato sottoposto alla commissione sicurezza. L’Assessore Turla rileva che la funzionalità delle porte risponde a parametri predefiniti dagli organi preposti (VV.F. e altro). Dopo breve discussione si concorda che vengano fatte le opportune verifiche in presenza del Tecnico Comunale.

Il Presidente comunica che durante le visite effettuate nelle mense, sono state rilevate criticità in merito alla pulizia del pavimento e della griglia del locale cucina. La Sig.ra Milesi risponde che in merito alla griglia si provvederà al rifacimento della pendenza i cui lavori sono previsti durante le vacanze di Natale, nelle more il personale addetto provvede quotidianamente ad aspirare l’acqua depositata con idonea attrezzatura.

Il Sig. Fiore fa notare che nella cucina, zona lavaggio, l’umidità crea il distacco dell’intonaco, si ritiene opportuno un intervento di ripristino.

Segue breve discussione in merito alla frutta. La Sig.ra Mascia chiede di poter assaggiare, in occasione delle visite, la frutta/merendina distribuita ai bambini in quel giorno per esprimere una valutazione in merito.

L’ins. Santovincenzo, a nome delle insegnanti della scuola primaria, fa notare che le arance gialle non sono adatte in quanto succulente e chiede che vengano sostituite con quelle rosse; l’ins. Faini concorda che anche per i bambini della materna la somministrazione di arance non è ottimale dal punto di vista igienico. Il Sig. Fiore suggerisce di ovviare al problema offrendo la spremuta; in risposta la Sig.ra Milesi ritiene che ciò non sia possibile per mancanza di tempo, si impegna comunque a fornire arance della consistenza adeguata.

Il Sig. Fiore fa presente che le banane offerte ai bambini della scuola materna, pur essendo apparentemente belle, risultano nere all’interno e pertanto vengono in gran parte scartate; interviene l’ins. Faini dicendo che anche con lo scarto viene assicurata la quantità necessaria per la sostituzione; la Sig.ra Milesi si impegna a fare la segnalazione all’ufficio acquisti che esegue gli ordini.

L'ins. Santovincenzo fa alcune osservazioni in merito al riso che risulta troppo brodoso ed alle novità introdotte che non sono ben accettate dai bambini, es. pesce spada e carne all'arancia, propone in sostituzione brasato, polpettone, polpette; chiede che le cosce di pollo siano più cotte. La Sig.ra Milesi spiega che il colore "rosa" delle cosce di pollo non è dovuto al fatto che siano crude ma probabilmente perchè vengono cucinate prima e tenute al caldo negli appositi contenitori termici. Continua l'ins. Santovincenzo soffermandosi sulle tempistiche del servizio, nel secondo turno gli ultimi vengono serviti alle 13,20, ritiene che ci sia lentezza nel servizio, probabilmente una sola isola con due addette alla distribuzione non sono sufficienti.

Interviene la Sig.ra Castro chiedendo se è possibile sostituire il self-service con il servizio al tavolo ed il piatto tris, che consente al bambino di scegliere cosa mangiare, con il piatto tradizionale. Il Sig. Fiore chiede quante persone servirebbero per il servizio al tavolo e nel caso ci fosse un problema di costi si potrebbe chiedere una maggiore contribuzione alle famiglie per il costo pasto. L'Assessore Turla precisa che per quest'anno le quote di contribuzione a carico delle famiglie non sono state aumentate ma semplicemente sono stati meglio ridistribuite in modo più equo, se si dovesse prevedere un aumento potrebbe essere un problema per gran parte della popolazione, si potrebbe fare una prova con il servizio al tavolo per vedere l'impatto sull'organizzazione del servizio e sui relativi costi.

La Sig.ra Milesi precisa che, per la scuola primaria, il doppio turno richiede una velocità nel servizio che viene garantita con il self-service, con il servizio al tavolo bisogna concentrare più personale in una determinata fascia oraria e questo comporta maggiori costi.

L'ins. Faini chiede chiarimenti in merito al doppio turno per la scuola dell'infanzia, viene rassicurata che il problema non è ancora stato affrontato.

Segue un intervento della Sig.ra Salis in merito alla pizza che non è buona, la Sig.ra Milesi fa presente che la pizza viene cotta nello stesso giorno e rinvenuta per l'orario del servizio.

L'ins. Faini fa notare che solitamente è buona tranne l'ultima volta, inoltre chiede se è possibile prevedere le tovaglie di carta in sostituzione delle attuali di stoffa. Risponde la Sig.ra Milesi facendo presente che oltre ad essere una consuetudine l'utilizzo delle tovaglie di stoffa bisognerebbe fare anche una verifica dello stato dei tavoli in particolare del piano in formica.

La Sig.ra Milesi fa una precisazione in merito alla grammatura della mozzarella, la quantità giusta sarebbe 60 grammi mentre sul capitolato è previsto 90 grammi, si concorda di darle 60 grammi garantendone una quantità congrua per offrirla a chi lo richiedesse.

La Sig.ra Mascia chiede chiarimenti sul prelievo dei campioni in particolare sui primi che vengono cucinati separatamente; in risposta la Sig.ra Milesi conferma che i campioni devono essere prelevati per ogni piatto cucinato e conservati per il tempo previsto.

Sulla base di alcune segnalazioni fatte dalle insegnanti delle rispettive scuole si concordano alcune variazioni al menù: per la scuola dell'infanzia sostituire la polenta con il purè e inserire la platessa invece del pesce spada che è totalmente rifiutato; per la scuola primaria prevedere il merluzzo al pomodoro e riproporre gli anelli di totano.

La Sig.ra Salis fa presente che alcuni genitori dei bambini di tre anni avrebbero piacere di partecipare al pranzo dei loro figli; la Sig.ra Mascia chiede se un componente della commissione possa invitare, a turno, un genitore che voglia partecipare alle visite in mensa.

In risposta l'Assessore Turla ritiene che non sia possibile soddisfare entrambe le richieste considerato che i genitori sono numericamente ben rappresentati all'interno della commissione mensa.

### **Pranzo di Natale**

In occasione delle festività natalizie si concorda che il pranzo di Natale venga fissato per il 22.12.2009 con il seguente menù:

- Ravioli al pomodoro
- Rotolo di tacchino farcito (prosciutto-formaggio-frittata)
- Patate al forno
- Pandoro

Alle ore 19,15 circa si concludono i lavori.

La prossima commissione sarà convocata nella prima quindicina di febbraio.