



la mia mensa a scuola

COMMISSIONE MENSA PIANORO
scuole materne, elementari e medie
di Pianoro, Rastignano, Pian di Macina, Botteghino

VERBALE della riunione del 26.11.2012

inizio ore 17.30, fine ore 19.00 c/o sala comunale Pianoro

Presenti:

per la Scuola primaria Diana Sabbi: Parise Eleonora, Randisi Aristide, Ferretti Roberto, Capomacchio Fabrizio, **docenti:** Perillo Patrizia, Pescosi Sandra

per la Scuola Primaria Pianoro Vecchio: Casarini Alberto, De Carolis Marzio, Tondi Jessica, Aguanno Carla, **docente:** Gironi Francesca

per la Scuola Primaria Rastignano: Castellucci Tina, Sabrina Salomoni, Gamberini Katia, Marani Antonella, **docenti:** Loli Palazzi Margherita, Iennaco Mafalda

per la Scuola Infanzia Colibri: Di Leva Karina, Teglia Barbara, **docente:** Pavani Patrizia

per la Scuola Infanzia Nonna Orsa: Stecchetti Barbara, Canobbi Jessica, Barbieri Maria Francesca, **docente:** Di Benedetto Maria Luigia

per la Scuola Infanzia Pian Di Macina: Lambertini Linda

per la Scuola Infanzia Valleverde: Tricomi Eleonora, **docente:** Tozza Claudia

per la Scuola Infanzia Botteghino: Macchiavelli Katia

per il comune di Pianoro: l'assessore Franca Filippini, il dirigente Andrea Demaria, la resp. dell'Ufficio Scuola Emanuela De Rose

per la Camst: sig.ra Maselli, sig.ra Angelini, il personale di cucina

ORDINE DEL GIORNO

- Elezioni nuovo Presidente e vice Presidente
- Varie ed eventuali

1. Elezioni Presidente e vice Presidente

Si presentano tre candidate che espongono il loro pensiero e si passa alla votazione.

Risultati finali: presidente Linda Lambertini, 2 vice presidenti Maria Francesca Barbieri e Barbara Teglia (avendo raggiunto lo stesso numero di voti).

2. Novità sul bando per il servizio di ristorazione per la mensa scolastica

L'assessore Filippini comunica che il menù dovrà prevedere delle modifiche per rispondere alle nuove linee guida della ristorazione emanate dalla Regione Emilia Romagna.

Il dir. Demaria comunica che l'appalto all'attuale gestore Camst, in scadenza a fine anno (31.12.2012), viene prorogato fino al 6 giugno 2013.

Il nuovo bando uscirà in primavera per consentire una perizia tecnica che valuti un possibile ampliamento della cucina centralizzata presso la scuola Diana Sabbi. Il nuovo bando potrà prevedere, come da delibera comunale, anche la richiesta alla ditta che vincerà la gara di farsi carico delle

spese. La decisione che il Comune di Pianoro dovrà prendere, alla luce dello studio tecnico di fattibilità, è quella di chiudere o meno la cucina di Valleverde dove viene preparato il cibo per i nidi comunali, così da creare una cucina più grande, più funzionale e centralizzata.

La commissaria Eleonora Parise chiede in quale voce del servizio andranno a ricadere i maggiori costi sostenuti dalla ditta appaltatrice che vincerà la gara, chiedendo se per caso non si tradurranno in una minore qualità.

Il dir. Demaria assicura che la qualità non sarà interessata e che avrà una voce ben specificata sul bando e che per i maggiori costi sarà il Comune che deciderà se farli “ricadere” sull'intera comunità pianorese o solo sulla parte che usufruisce del servizio.

3. Varie sulle preparazioni

Alcune insegnanti e genitori espongono vari problemi legati alla preparazione dei pasti.

L'insegnante Margherita Loli Palazzini riferisce che il pesce non è accettato da tutti, che non ha un buon sapore quindi ci sono molti scarti, la frittata non piace e c'è un enorme quantità di cibo che viene buttato via.

Il tema dello spreco viene evidenziato anche da altri genitori e insegnanti di tutte le scuole specialmente per il pesce: in 2 materne sono state trovate delle lische. Inoltre alcuni fagiolini trovati al Nonna Orsa avevano attaccati i piccioli (bastoncini) e le bidelle hanno tempestivamente telefonato in cucina.

Vari commissari propongono di provare con il pesce in bianco o al limone ma il personale di cucina risponde che è già stato provato e non era gradito, i genitori chiedono cosa si può fare per risolvere questa situazione, specialmente dello spreco.

Alcuni genitori propongono di registrare giorno per giorno gli avanzi che rimangono integri (pane, latte, yogurth, ecc.) e di fare una statistica. Si chiederà la collaborazione del personale ATA che insieme ai commissari che vanno a fare gli assaggi compileranno un modulo.

La commissaria Jessica Tondi si lamenta che il pasto per sua figlia celiaca è immangiabile e che non mangia praticamente niente. Chiede quindi di poter rivedere la fornitura delle marche speciali e di poter assaggiare il pasto della figlia.

4. Qualità delle materie prime

In generale i commissari genitori lamentano un abbassamento della qualità. La commissaria Jessica Canobbi mostra una mela rovinata e rigata data per merenda alla materna. La commissaria Eleonora Parise fa notare che una soluzione al non gradimento di molti cibi (poco saporiti e poco appetibili) e ai tanti scarti delle merende (con ingredienti di scarsa qualità) potrebbe essere di introdurre più cibi biologici anche per rispettare la Legge regionale n° 29 del 2002 sul biologico nelle mense scolastiche. Come ormai tante mense fanno.

La presidente Linda Lambertini chiede ancora una volta a quanto ammonta la percentuale esatta di biologico, visto che la promessa di arrivare lo scorso anno scolastico al 70% non è stata mantenuta, e se è possibile averla con le percentuali separate anche per i prodotti Igp e Dop.

Richiede anche la lista aggiornata dei cibi biologici, Igp e Dop presenti in menù.

La Camst risponde che la percentuale è 55-60%.

La presidente ribatte che la cifra è imprecisa tenendo conto che alcuni cibi che l'anno scorso erano biologici ad oggi non lo sono più (p.e. grissini per merenda).

la vicepresidente
Francesca Maria Barbieri

la presidente
Linda Lambertini

Pianoro, 6 dicembre 2012