



la mia mensa a scuola

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

VERBALE della riunione del 1.10.2013

inizio ore 17.30, fine ore 19.15 c/o Comune Pianoro / Presenti:

Primaria Diana Sabbi: Parise Eleonora, Ferretti Roberto,

docenti: Sandra Pescosi

Primaria Pianoro Vecchio: Marzio De Carolis, Aguanno Carla

Primaria Rastignano: Castellucci Tina, Gamberini Katia, Sabrina Salomoni, Dario Frascari, **docenti:** Mafalda Iennaco

Infanzia Colibri: Di Leva Karina, **docente:** Pavani Patrizia

Infanzia Nonna Orsa: Stecchetti Barbara

docente: Di Benedetto Maria Luigia

Infanzia Pian Di Macina: Lambertini Linda, **ATA:** Tiziana Ottoni

Infanzia Valleverde: Tricomi Eleonora

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

Il dirigente dell'Istituto Comprensivo di Pianoro Vittorio Biagini **per la Camst:** sig.ra Maselli, sig.ra Angelini, sig. Albrizzi, il personale di cucina Vania Verardi e Mattia Guidicini

Carla Balivo, Cons. comunale e comp. della Commissione Istruzione

ORDINE DEL GIORNO

- Servizio di refezione scolastica 2013/14

1. Dimissioni di alcuni membri della commissione emensa

L'assessore Filippini conferma le dimissioni delle 2 commissarie mensa vice-presidenti: Barbara Teglia, commissaria supplente per il Colibrì e Maria Francesca Barbieri, commissaria supplente per il Nonna Orsa. Si potrà procedere ad eventuali nuove nomine nei plessi rimasti scoperti.

2. Riparazioni attrezzature di cucina di plessi

La presidente Linda Lambertini chiarisce un episodio avvenuto a fine anno scolastico 2012/13. Ad una sua richiesta di chiarimenti rispetto alla rottura della lavastoviglie e dei tempi di riparazione nel plesso di Pian di Macina, la risposta della Camst riferiva di insinuazioni della presidente circa la mancata riparazione.

Si chiarisce che è compito della presidente far presente i problemi e sollecitarne le rapide soluzioni. E si ribadisce ancora una volta che le comunicazioni che riguardano le attrezzature non avvengono mai da parte di Camst e solo su sollecitazioni dei commissari mensa le problematiche vengono rese note al Comune e alla commissione mensa. Inoltre il personale Ata e insegnante dei vari plessi è sempre all'oscuro sui tempi di riparazione.

La responsabile Camst Sig.ra Maselli riferisce che la persona che ha risposto è stata ripresa e chiarisce la procedura di riparazione dei pezzi.

3. Segnalazioni dai plessi

Diana Sabbi: La commissaria Eleonora Parise fa presente che ha richiesto la lista delle materie prime e degli ingredienti dei nuovi menù (sia infanzia che primaria) ma che non li ha ancora ricevuti.

- *Assaggio:* essendo i pasti ordinati alla mattina in numero esatto rispetto alle presenze dei bambini i commissari che si recano presso la scuola per l'assaggio non lo possono fare. Chiediamo quindi come comportarci.

Il dir. Demaria risponde che anche lui ha visto la fila dei bambini ma non ha assaggiato. La soluzione potrebbe essere quella di attendere la fine della distribuzione alla fine dei turni ed assaggiare quello che rimane.

La responsabile Camst Sig.ra Maselli prospetta la possibilità di prenotare l'assaggio al mattino oppure di regalare 1 pasto al giorno.

Si conclude il discorso accordandoci di provare prima la via dell'assaggio a fine turni.

- *Bancone per la distribuzione dei pasti:* è collocato all'interno della sala mensa e pensavamo fosse

una soluzione provvisoria in attesa che i lavori di ampliamento fossero terminati. Invece sarà la soluzione definitiva.

È possibile non aver previsto nel progetto di ampliamento uno spazio per il momento del servizio senza “invadere” la sala mensa?

La sala mensa è nata come palestra, fino ad ora è stata usata come mensa e da settembre 2013 non conterrà più tutte le classi contemporaneamente e si dovranno fare sempre i turni (come alla primaria di Rastignano)?

Il dir. Demaria risponde che si sorprende della sorpresa perché la modifica era già stata comunicata ed era già contenuta nel progetto realizzato dallo studio incaricato dal Comune. Inoltre non era solo questione di spazio ma anche il corridoio dove sostavano i bimbi in attesa non era consono, mentre il self è uno spazio equiparabile al refettorio e ci è sembrato più adatto.

Eleonora Parise fa notare che dalle piantine allegare al bando non era rilevabile questa modalità e che la comunicazione in merito non è avvenuta in sede di riunione di commissione, infatti non risulta da nessun verbale.

Il dir. Demaria risponde che il problema del passaggio è stato considerato, che prima non era a norma e che erano necessari alcuni lavori per renderlo tale. L'ufficio tecnico incaricato è specializzato e non è quello del comune.

Il commissario Roberto Ferretti fa notare che la sorpresa sia nella modalità attuale peggiorativa rispetto a prima, che non occorre fare i turni.

- *Tendoni appesi al soffitto della mensa*: sono di nuovo sporchi, uno addirittura ha palline e racchette da ping pong. A chi compete la pulizia e manutenzione?

L'insegnante Sandra Pescosi aggiunge che d'estate si svolge il campo solare e che ogni inizio d'anno bisognerebbe pulire e ripristinare gli spazi usati.

Emanuela De Rose risponde di far arrivare tutte le richieste (anche di manutenzione) all'Ufficio Scuola.

Camst aggiunge che ha consegnato un vademecum su come si gestisce/conserva il materiale inviato alle scuole.

- *Menù attuale veicolato*: ha l'approvazione della nostra dietista Gabrielli? Alcuni alimenti che lei in passato non aveva permesso ora sono presenti (p.e. burro nella pasta, cibi fritti, mortadella, ecc.) come altri che avevamo concordato di eliminare in quanto di scarsa qualità (p.e. il the al limone di marca Dammi che ha solo lo 0.12% di the e il resto è acqua e sciroppo, quindi zucchero).

Camst risponde che è stato approvato da un'altra dietista dell'ASL.

La presidente Linda Lambertini fa notare che nell'incontro di commissione dello scorso anno con la dietista ci aveva detto di recepire le sue indicazioni, tra cui quella sull'obesità, e invece ora si fa un passo indietro.

Il dir. Demaria prende atto che il caso della bevanda al the segnalato viene ritenuto importante e come tale va individuata una soluzione possibile che ne permetta la sostituzione.

Linda Lambertini ripropone il tema della qualità della materia prima e leggendo gli ingredienti p.e. della crostatina, fa notare che questa non si può considerare un cibo di buona qualità e che se Camst considera questo qualità è necessario che riveda i suoi standard.

Il sig. Albrizzi di Camst informa che hanno delle rigidità tali che bisogna adattarci. L'obiettivo è di creare un percorso di collaborazione. Evidentemente ci sono prodotti migliori, si attiveranno da subito per eliminare il the al limone di marca Dammi. Una cucina che prepara 5000 pasti al giorno è come una caserma che ha una struttura rigida per garantire la sicurezza nel rispetto della tutela della salute dei nostri bimbi. Siamo disponibili ad aggiungere un pasto per l'assaggio dei commissari anche se viene meno l'effetto sorpresa, ma comunque non avremo modo di modificare il processo produttivo. Bisogna adattarsi in questa fase di difficoltà, ma da gennaio 2014 quando saremo a regime avremo una situazione migliorata e più sostenibile.

Eleonora Parise aggiunge che nelle prime settimane è mancato qualche secondo (le maestre non hanno mangiato) e chiede come si può rimediare.

La sig.ra Maselli riferisce che in un caso specifico il problema è stato che il nuovo incaricato non

ha scaricato tutti i contenitori. Per le maestre il pasto per gli insegnanti è separato. Infine si raccomanda di comunicare subito quando manca un pasto.

Le insegnanti presenti fanno notare che le porzioni erano scarse per tutta la prima settimana. L'insegnante Patrizia Pavani chiede come si può fare questa segnalazione tempestiva se quando arrivano i contenitori non è ancora il momento di aprirli e quindi il numero esatto delle porzioni si sa solo al momento del pranzo.

Pian di Macina: L'Ata Tiziana Ottoni chiede che vengano rimessi i bidoni della spazzatura (quello grigio dell'indifferenziata) davanti al plesso.

Un genitore, Dario Frascari interviene: dopo la mia segnalazione del febbraio 2013 sulle diete vegetariane non equilibrate e ripetitive e dopo il confronto con il dietista di Camst sig. Bergomi, le cose erano effettivamente migliorate soprattutto per la diminuzione della presenza del formaggio. Ora con il nuovo menù si è tornati indietro. Quindi possiamo sperare che da gennaio 2014 si torni ad un menù migliore?

Camst: da gennaio 2014 è sicuro che i menù "no carne" verranno migliorati, come previsto nel bando di gara.

Eleonora Parise fa notare che l'emmenthal è presente molte volte e non è mai gradito, si può variare l'offerta del formaggio?

Camst: si può ruotare anche con ricotta, mono porzione di grana, stracchino.

Linda Lambertini chiede che la rotazione avvenga su tutti i menù.

Il nuovo menù è apprezzato in alcune preparazioni che non erano presenti nel nostro menù "vecchio": salsiccia, frittata in forme piccole.

Camst: anche per le direttive dell'Asl procediamo con la diminuzione del sale e con la cottura al vapore.

Le insegnanti dei vari plessi lamentano che la cottura la vapore fa risultare il pesce crudo e la carne dura. È possibile avere un sugo per ammorbidirlo altrimenti bisogna affogarlo nell'olio. Inoltre i secondi risultano sempre freddi.

Camst: i contenitori di polistirolo servono per mantenere il freddo, quelli arancioni per il caldo.

Insegnante: oggi il tortino con pesce e patate non è stato gradito ed era anche parecchio bruciato. Il latte non è previsto? Un cartone di latte non si può dare?

Camst: alcuni plessi non hanno abbastanza personale ATA per distribuire il latte dal brick ai bicchieri. Possono però farlo gli insegnanti, alcuni lo fanno già dall'anno scorso con la merenda della mattina.

Si raggiunge l'accordo di fornire brick con tappo da 1 litro alla mattina + bicchieri di plastica.

Un'insegnante chiede se è possibile sostituire la crostatina con lo yogurth come avevamo prima, perché più gradito.

Comune: non è possibile perché d'ora in poi avremo una merenda semplificata che non prevede più lo yogurth.

Camst: **il the al limone verrà sostituito da latte intero UHT, non fresco, e da bottiglie di acqua da 1 e mezzo con bicchieri a giorni alterni. Rimane il succo di frutta.**

Eleonora Parise riferisce che il Praga è un prosciutto poco gradito.

Primaria Rastignano: l'insegnante Mafalda Iennaco riferisce che stanno compilando il modulo delle segnalazioni con riportate le osservazioni di queste settimane.

le verbalizzanti
Eleonora Parise
Eleonora Tricomi

la presidente
Linda Lambertini