

Verbale della Riunione della Commissione Mensa

Data: 25/03/2025

Luogo: Sala consiliare

Oggetto: Riunione della Commissione Mensa per la discussione di segnalazioni, procedure e approvazione del menù estivo.

Partecipanti Presenti:

- Mora Loretta (Responsabile del settore)
- Tribbia Margherita (Assessore alle politiche educative e scolastiche)
- Federica Carminati (Referente Ufficio scuola)
- Bianchi Cristina (Dottoressa ATS)
- Rota Cristian (Compass)
- Furfori Vanessa (Compass)
- Cortinovis Stefania (Rappresentante genitori sezione primavera e presidente della commissione)
- Labaa Silvia (Rappresentante insegnanti primaria)
- Epis Michela (Rappresentante insegnanti infanzia)
- Donisi Norella (Rappresentante insegnanti infanzia)
- Cefis Michela (Rappresentante genitori infanzia)
- Brena Livia (Rappresentante genitori infanzia)
- Togni Elena (Rappresentante genitori primaria)
- Zanchi Carla (Rappresentante genitori primaria)

Assenti Giustificati:

NESSUNO

1. Approvazione Verbale Seduta Precedente

Il Presidente procede con la verifica di osservazioni, integrazioni o modifiche al verbale della seduta precedente, specificamente in riferimento alla seconda pagina riguardante la preparazione e l'eliminazione della dicitura "dieta" al posto di "biete". Non pervenendo ulteriori segnalazioni, il verbale viene approvato con l'astensione dei signori Brena e Cefis, assenti alla seduta precedente. Tutti gli altri partecipanti presenti esprimono parere favorevole.

2. Esame delle Segnalazioni Pervenute

Si passa all'esame delle segnalazioni pervenute nel periodo, iniziando dalla-mail inviata dalla signora Zanchi concernente la sostituzione del menù invernale e di alcuni piatti. Viene chiarito che la sostituzione di un piatto non può avvenire basandosi unicamente sul parere negativo di un singolo o pochi bambini, ma è necessario riscontrare una non gradibilità di almeno il 75% dei bambini presenti nel refettorio. La Dottoressa Bianchi interviene sottolineando l'importanza nel seguire le linee guida ATS per la composizione dei menù, precisando che gli stessi sono elaborati tenendo conto del corretto apporto calorico e nutrizionale, definito da criteri scientifici condivisi, inclusi quelli dell'OMS.

Ad esempio, viene menzionata una richiesta di aumento della quantità di carne nelle lasagne, respinta in quanto la quantità di carne è definita per garantire un corretto apporto proteico, evitando sovraccarichi dannosi per la salute. In merito alla lasagna, viene riferito dalla sig.ra Zanchi, di segnalazioni da parte di più bambini che lamentavano la scarsità di ragù. Viene sottolineato dalla stessa che non si trattava di una richiesta di cambio, ma di una presunta carenza di condimento.

Si discute anche della segnalazione riguardante la pasta in bianco "troppo condita".

La Dottoressa Bianchi ribadisce che le grammature sono ben definite e la ditta appaltatrice deve attenersi a tali indicazioni per non incorrere in difformità.

Viene evidenziata la possibilità di verifiche a campione sulla corretta esecuzione delle grammature in caso di segnalazioni ripetute.

La dott.ssa Bianchi informa come sia stato effettuato un controllo nel punto cottura che invia i pasti con il trasportato e garantisce ai genitori che non è emerso nessuna osservazione negativa.

3. Meccanismo di Segnalazione:

Si apre una discussione sul meccanismo di ricezione delle segnalazioni. Come richiamato nelle linee guida della Commissione, si ricorda la necessità che le segnalazioni pervengano tempestivamente al Presidente della Commissione Mensa. Nel caso di problematiche immediate durante il pasto (es. mozzarella non conforme), i bambini devono informare l'insegnante, che a sua volta deve attivare le procedure interne e informare il referente. Viene evidenziato un problema nella tempestività della segnalazione relativa alla mozzarella, con la precisazione che in caso di non conformità, l'alimento contestato deve essere conservato per eventuali verifiche e contestazioni al fornitore. L'ufficio scuola contestereà alla ditta anche in caso di segnalazioni tardive, ma la tempestività è fondamentale per interventi immediati e per la validità delle contestazioni. Si concorda l'importanza del ruolo della commissione mensa, occasione di confronto per la risoluzione dei problemi e l'individuazione di strategie comuni che possano apportare sempre maggiori migliorie e risposte efficaci.

Si rileva come le indicazioni per le segnalazioni contenute nell'art.6, richiedano una ridefinizione che dia maggior chiarezza sia sulle varie tipologie di segnalazioni sia sulle corrispettive procedure (a chi, come...); in tal senso l'ufficio provvederà a fare delle proposte seguendo i suggerimenti della dott.ssa Bianchi che verranno sottoposte alla commissione in fase di riapertura dei lavori nel prossimo anno scolastico.

Si evidenzia l'importanza di una corretta informazione e di un'attenta applicazione delle procedure da parte dell'intero gruppo composto da referenti dei genitori, personale insegnante, referenti dell'Ente, ditta incaricata e referenti degli organi preposti al controllo.

4. Caso Celiachia:

Viene discussa la segnalazione relativa a una bambina celiaca che ha manifestato episodi di vomito. La Dott.ssa Bianchi spiega che, pur essendo stato somministrato un pasto senza glutine e chiacchiere senza glutine, non si può escludere una contaminazione accidentale. Viene ribadita l'importanza della collaborazione del personale insegnante nel prestare attenzione per evitare contaminazioni, sensibilizzando anche gli altri bambini. La dott.ssa Bianchi sottolinea che il vomito in un bambino celiaco può non essere sempre necessariamente dovuto all'ingestione di glutine, ma può essere dovuto a diversi fattori. Viene assicurato che i pasti per diete speciali vengono controllati scrupolosamente nel centro cottura e vengono consegnati chiusi ermeticamente con indicazione del nome dell'alunno destinatario del pasto.

5. Problematiche Igienico-Sanitarie:

Si affronta la segnalazione dei cestini per il pane e la frutta, segnalati come sporchi. I componenti della ditta presenti specificano che i cestini sono stati tutti sostituiti con nuovo acquisto. Viene richiesto di valutare la possibilità di utilizzare tovagliette di carta, almeno nei cestini del pane. Si discute anche della pulizia delle finestre nel refettorio piccolo, confermata e risolta a seguito delle segnalazioni. Viene segnalata la persistente rottura di una finestra nel refettorio grande, già comunicata all'ufficio tecnico. Si discute anche del problema di umidità nel locale mensa semi-interrato, evidenziando la necessità di una maggiore areazione.

6. Richieste di Modifica del Menù Invernale (Superato):

Vengono riprese alcune richieste di modifica del menù invernale, tra cui la sostituzione della pizza con la focaccia, sulla quale si registra una preferenza unanime dei bambini per la pizza. Vengono discusse altre richieste come l'aggiunta di sugo di pomodoro alla pasta con verdure, la sostituzione del passato di verdura con pasta alle verdure (non più attuale vista la stagione) e la sostituzione dello spezzatino di tacchino con hamburger di tacchino.

La Dottoressa Bianchi esprime perplessità sull'hamburger di tacchino dal punto di vista della lavorazione e del rischio di carica batterica, suggerendo di preferire lo spezzatino.

7. Rilevazione degli Scarti:

Viene presentata alla commissione la rilevazione degli scarti effettuata dalla ditta incaricata. Vengono forniti i dati percentuali relativi alla gradibilità di diverse pietanze nella scuola primaria. Si evidenzia come questo strumento possa fornire dati oggettivi utili per riflessioni sull'educazione alimentare e per eventuali interventi. Il report della rilevazione verrà trasmesso a tutti componenti della commissione mensa unitamente al presente verbale.

8. Approvazione Menù Estivo (Scuola dell'Infanzia e Primaria):

Si procede alla lettura e discussione del menù estivo per la scuola dell'infanzia e primaria. Vengono apportate le seguenti modifiche e precisazioni:

SETTIMANA 1

Lunedì: Insalata di riso (specificato che deve essere fredda per evitare contaminazione). Si valuterà la possibilità di preparare il riso caldo in caso di condizioni climatiche sfavorevoli;

Martedì: Pasta al pesto (invece di pomodoro e pesto insieme).

Mercoledì: OK

Giovedì: Pizza margherita (mantenere le mozzarelline a parte per i bambini che non gradiscono la pizza)

Venerdì: Per l'infanzia e la primaria (prima e seconda elementare) si uniscono i piselli alla pizzaiola alla pasta alle verdure.

SETTIMANA 2

Lunedì: Richiesta di togliere la pelle dal merluzzo se possibile, a causa della scarsa gradibilità da parte dei bambini. La ditta incaricata sottolinea che il pesce in cui viene mantenuta la pelle è la platessa. La soluzione proposta è di proporre pesce diverso dalla platessa.

Martedì: Sostituzione delle polpette di ceci (a causa della scarsa gradibilità e consistenza asciutta). Si valuta di proporre humus con pane per la scuola dell'infanzia in alternativa.

Mercoledì, giovedì e venerdì: OK

SETTIMANA 3

Lunedì: OK

Martedì: si conferma frittata normale (senza verdure all'interno), con possibilità di servire pomodori a parte. Viene specificato che le verdure utilizzate nella frittata sono carote e zucchine.

Mercoledì: Valutazione della quantità di ricotta nella pasta pomodoro e ricotta, che dovrebbe essere in quantità inferiore per non sovraccaricare il pasto vista la presenza della platessa. Viene chiesta la possibilità di fare la platessa sempre gratinata invece che al limone, vista la segnalazione di eccessivo limone in alcune preparazioni.

Giovedì e venerdì: OK

SETTIMANA 4

Lunedì: OK

Martedì (ex giovedì): il menù del martedì (risotto allo zafferano e caprese) viene invertito con il giovedì (pasta agli aromi e polpette di fagioli/fagioli in umido). Per le polpette di fagioli si conferma la sostituzione con fagioli in umido con pomodoro.

Mercoledì: OK

Giovedì (ex martedì): per primavera e infanzia al posto del risotto allo zafferano si conferma la pasta; per primavera e infanzia al posto dell'insalata si prevedono zucchine lesse (l'insalata è filamentosa).

Venerdì: OK

Si conferma che nel menù etnico per la primavera non viene inserito il couscous.

Il menù estivo, così modificato, **viene approvato**.

I menù così variati vengono allegati al verbale.

9. Varie ed Eventuali:

Si discute in merito alla consuetudine di offrire il gelato come festeggiamento per l'ultimo giorno di scuola.

Si conferma per la scuola primaria, da concordare per l'infanzia in accordo con le insegnanti in base alle loro eventuali feste di fine anno

Firma del Segretario verbalizzante della Commissione Mensa: Federica Carminati