



Commissione Mensa del 24 Gennaio 2019 ore 17.30
Anno scolastico 2018-2019

Presenti alla Commissione di Anzola Emilia:

Comune: Assessore Vanna Tolomelli e Responsabile Ufficio Anna Maria Cavari
Matilde Ristorazione: Direttore, Marco Monti
Assistente di direzione, Moris Frazzoni
Dietista, Susanna Fontana

Insegnante: Simona Librandi, coordinatrice di plesso "Caduti per la Libertà"
Insegnante: Sandra Ferri, coordinatrice di plesso "Caduti per la Libertà"
Insegnante: Concetta Busacca, coordinatrice di plesso "Arcobaleno" - Lavino
Insegnante: Caterina D'Eugenio, coordinatrice di plesso "T.Bolzani"
Insegnante: Maria Bruno, coordinatrice di plesso "S.Allende"

Genitore: Rachele Mascolo, rappresentante plesso Caduti per la Libertà
Genitore: Vanessa Vitali, rappresentante plesso Caduti per la Libertà
Genitore: Muriel Monari, rappresentante plesso Caduti per la Libertà
Genitore: Laura Pulga, rappresentante plesso Caduti per la Libertà
Genitore: Rossella Massarenti, rappresentante plesso Caduti per la Libertà
Genitore: Maria Paola Lodi, rappresentante plesso infanzia "T.Bolzani"
Genitore: Maura Marinozzi, rappresentante plesso infanzia "S.Allende"

Vanna Tolomelli e Anna Maria Cavari introducono la Commissione Mensa, comunicano che nelle varie Scuole sono stati distribuiti e appesi i volantini informativi sulle Linee Guida per il corretto utilizzo dei refettori da parte delle docenti e degli alunni, strumento importante appunto per la condivisione del pasto tra insegnanti ed alunni.

Viene anche spiegata la Regolamentazione per l'accesso ai refettori, strumento rivolto ai genitori che fanno a fare i sopralluoghi nelle varie scuole. E' importante attenersi alle norme di comportamento indicate al fine di non creare disagio nel contesto in cui si va a fare il sopralluogo.

Quest'anno sono pervenute moltissime schede di rilevazione, alla data attuale, ben 28 schede di valutazione del pasto compilate dai genitori, si procede ad informare i presenti di ciò che è emerso dalle schede di rilevazione:

- Ci sono state molte perplessità riguardo al secondo piatto, che risulta scarso quando vengono proposti i passatelli in brodo di verdura. Susanna Fontana spiega che i Passatelli sarebbero considerati Piatto Unico secondo le indicazioni dell'ASL, perché ricchi sia di proteine che di carboidrati, di conseguenza è stato inserito solo un piccolo secondo costituito da mezza porzione di ricotta (Nidi e Infanzie) o di mozzarella (Primarie/Secondarie). In ogni modo si provvederà ad effettuare un sopralluogo all'Infanzia di Lavino, dove viene segnalato che la porzione di ricotta era comunque troppo scarsa.

- Non risultano graditi i piselli con il sugo di pomodoro previsti come contorno per il cous cous, in generale tutti preferivano il sugo di pomodoro separato. Inoltre alla Primaria Caduti riferiscono anche che i piselli di contorno al cous cous con polpettine di pesce erano particolarmente insipidi e poco cotti. Moris Frazzoni spiega che questo tipo di segnalazione (piselli al pomodoro non graditi) è stata piuttosto frequente e pertanto alla fine del menù invernale verrà senz'altro valutato un cambiamento in questo senso. Infine si parla del modo migliore per servire il cous cous: Susanna Fontana spiega che in realtà non c'è un vero e proprio metodo assoluto, ogni scuola ha trovato un proprio metodo "migliore", ed è senz'altro quello che dà un riscontro positivo in termini di gradimento da parte dei bambini.
- Alcuni piatti delle diete "No carne" non sono molto graditi, come ad esempio le lenticchie al pomodoro.
- Una segnalazione da parte della Primaria Caduti riguarda il risotto allo zafferano che il giorno della rilevazione (novembre 2018) è risultato scotto e poco condito.
- Non è stato gradito il contorno di patate al forno con i peperoni.
- Pizza: in genere risulta migliorata, ma alcuni presenti riferiscono che la pizza rossa è poco digeribile e il pomodoro non è distribuito uniformemente. La coordinatrice del Plesso Caduti chiede spiegazioni sul fatto che la pizza non è mai uguale da una volta all'altra. Moris Frazzoni spiega come viene preparata e le condizioni che possono influire sulla riuscita della stessa, anche la lievitazione dipende da molti fattori.
- La Sig.ra Scardova (genitore che ha effettuato rilievi) riferisce che a suo avviso ultimamente è tutto migliorato, la cottura della pasta e la temperatura sono risultate giuste.
- Diverse segnalazioni riguardano l'insalata che risulta spesso amara: Moris Frazzoni fornisce spiegazioni riguardo la fornitura dei vari tipi di insalata che vengono utilizzati, tra cui il radicchio "Milano" che può risultare amarognolo e quindi meno gradito.
- Alcune segnalazioni riguardano il pesce: piace il merluzzo al limone e meno quello agli odori (stopposo). Moris Frazzoni spiega che si tratta sempre dello stesso tipo di merluzzo che viene semplicemente condito in due modi diversi; informa inoltre che le ricerche da parte degli uffici CAMST che si occupano di cercare buone referenze di forniture sono in continua evoluzione.
- Non risulta molto gradito il risotto con il ragù di pesce.
- Infine si segnala che i Garganelli pasticciati a volte sono risultati ammassati tra loro; inoltre ci sono state lamentele riguardo i garganelli al ragù di pesce previsti per le diete che non sono piaciuti affatto.

Moris Frazzoni informa che è molto importante che la pasta venga condita e mescolata molto bene dalle addette alla distribuzione del pasto affinché risulti ben sgranata e condita uniformemente.

Un genitore dell'Infanzia Bolzani chiede spiegazioni sulle mansioni attribuite sia alle addette che alle bidelle riguardo la gestione del refettorio, sia prima che dopo il pasto. La Dott.ssa Cavari spiega che le addette alla distribuzione del pasto hanno il compito di preparare il refettorio, sanificare i tavoli, apparecchiare, inoltre si occupano della divisione dei pasti per le varie sezioni, del condimento e dello sporzionamento.

Moris Frazzoni invita le educatrici a segnalare qualsiasi tipo di atteggiamento o comportamento che possa risultare non regolare da parte delle addette, in modo tale che Matilde possa provvedere agli eventuali "aggiustamenti".

Le insegnanti delle Scuole Primarie Caduti e Lavino riferiscono di essere molto soddisfatte della professionalità delle addette allo scodellamento.

Moris Frazzoni informa che verrà collocato un altro “Banco Caldo” nel refettorio al primo piano della Scuola Primaria Caduti per garantire a tutti i bambini la stessa omogeneità del servizio nello stesso refettorio.

Vengono inoltre segnalati alcuni problemi che riguardano la frutta (come ad esempio il kiwi, non maturo). Moris Frazzoni spiega le varie problematiche riguardanti la frutta, legate al fatto che spesso è difficile reperire un prodotto che venga consegnato dai fornitori alla giusta maturazione per così ingenti quantitativi; inoltre, trattandosi di frutta BIO spesso ha un aspetto meno accattivante di quella non biologica.

Marco Monti interviene e consiglia comunque di assaggiare sempre la frutta prima della distribuzione, soprattutto di verificarne le condizioni per tempo, considerando che viene consegnata ai refettori il giorno prima del consumo, questo perché si possa eventualmente intervenire per la sua sostituzione.

Sottolinea anche che, come indicato nelle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, è necessario fornire per merenda un frutto fresco che non può essere sostituito da un succo di frutta.

Viene segnalato inoltre che alcuni insegnanti hanno un atteggiamento poco propositivo nei confronti del pasto: fanno critiche, osservazioni e smorfie non opportune in presenza degli alunni. L'atteggiamento dei docenti è di grande importanza per i ragazzi, sarebbe quindi fondamentale cercare di ottenere un' uniformità di comportamento, dettato dal buon senso e dall'educazione da parte del corpo insegnante durante il momento del pasto.

Infine Vanna Tolomelli informa che nei refettori esistono dotazioni di olio, aceto e sale, che possono essere aggiunti alle pietanze a discrezione degli insegnanti, così come il parmigiano che viene fornito da Matilde nei sacchetti, quest'ultimo potrebbe essere distribuito in piatti da mettere sui tavoli e aggiunto nella pasta in bianco, per questo occorre un po' di buona volontà e disponibilità da parte degli insegnanti.

La commissione si conclude alle ore 19.30.