

## VERBALE COMMISSIONE REFEZIONE SCOLASTICA

Motta visconti, li 16 maggio 2018 - Sede Municipale

Presenti:

Ins. Bonomi Silvia - Scuola dell'Infanzia

Ins. Sacchi Nadia - Scuola Primaria

Prof.ssa Scotti Daniela – Scuola Secondaria

Sig.ra Ulloa Sara - Rappresentante genitori Scuola dell'Infanzia

Sig.ra Tacconi Elena - Rappresentante genitori Scuola Primaria

Sig.ra Beluzzi Barbara – Rappresentante genitori Scuola Primaria

Sig.ra Larsia Milesi – Rappresentante gestore Ditta Sodexò

Sig. Angelo De Giovanni - Assessore alla Pubblica Istruzione - Presidente

Dr.ssa Maddalena Donà - Responsabile del Settore comunale

Verbalizza la Dott.ssa Donà Maddalena, Responsabile Settore.

La Prof.ssa Scotti segnala che durante il periodo invernale spesso i primi piatti non sono caldi, anche se sono serviti al momento direttamente dalle gastronorm.

Alcuni abbinamenti non sono graditi, ad esempio la pastina e la carne “lessata” o in generale i passati di verdura e le vellutate.

La mozzarella non risulta gradita a tutti.

Le porzioni a volte sono scarse, in particolare la pasta al forno.

Si chiedono abbinamenti di primi e secondi più studiati affinché i ragazzi, che sono molto selettivi, mangino almeno uno dei piatti proposti.

Donà sottolinea che le porzioni devono rispettare le grammature, e chiede una verifica di ciò al gestore; sottolinea però che se non viene consumato uno dei due piatti la percezione è certamente quella di avere mangiato poco, in realtà le porzioni vanno considerate all’interno della proposta di un pasto completo e bilanciato.

Milesi si impegna a verificare le grammature e a ricercare quali potrebbero essere le cause dei cibi poco caldi; a tal proposito raccomanda la puntualità nell’accesso al refettorio.

Per quanto riguarda l’eliminazione dei primi a base di verdura si evidenzia che vengono proposti solo una volta e che comunque, anche seguendo le linee guida regionali sulla ristorazione scolastica, non è possibile non prevederne la proposta. Si può invece sicuramente accogliere la richiesta di abbinarli ad un secondo piatto sostanzioso e gradito. Si segnala che la carne “lessata” non è prevista nel menu, si tratta di carne cotta al forno.

La Sig.ra Ulloa riferisce che proprio in occasione di una sua visita in mensa, intorno al periodo natalizio, non è stato rispettato l’orario di somministrazione e quindi i bambini hanno dovuto attendere 20 minuti per pranzare. In conseguenza il secondo piatto non è stato terminato. Il primo (pasta al pesto) è stato gradito e la porzione era adeguata. Il secondo era composto da platessa (il sapore era molto delicato, neutro, e quindi gradito ai bambini), ma l’aspetto poco invitante perché era servita a pezzettini. Il contorno, fagiolini e patate è stato gradito parzialmente : i bambini non hanno mangiato i fagiolini.

Milesi informa che a seguito della segnalazione effettuata presso l’ufficio comunale, insieme alla responsabile comunale, è stato fatto un sopralluogo alla scuola dell’Infanzia durante l’ora del pranzo e si è convenuto di risolvere il problema dando disposizioni affinché il personale che arriva dalla cucina esca con il carrello alle 11.30 in modo da finire

il servizio di somministrazione del secondo piatto alle 12.15, orario in cui le due addette devono ritornare in cucina per iniziare il servizio per gli alunni della scuola primaria. Da allora non ci sono state più segnalazioni di ritardi.

L'insegnante Bonomi afferma che nel periodo natalizio effettivamente ci sono stati alcuni ritardi nel servizio, ma solitamente il personale è puntuale.

Ulloa riferisce che è stato segnalato che spesso la pasta ha poco condimento e che quella integrale, all'inizio poco gradita, ora è ben accettata.

Segnala inoltre che a volte i legumi sono duri e chiede maggiore varietà nella proposta.

Segnala infine che il pane risulta gommoso e che è riposto in una cesta di vimini che non viene pulita o igienizzata.

Milesi, in merito alla lamentela sulla "gommosità" del pane, riferisce che sono utilizzate due tipologie di pane : un pane più croccante per la primaria e un pane più morbido per l'infanzia.

La gommosità dipende dal tasso di umidità che purtroppo quest'anno è stato molto alto.

Precisa che il pane è confezionato in sacchetti perché le ceste, che servono al trasporto, non sono sanificate.

Verificherà la possibilità di confezionare il pane in sacchetti di carta anziché di plastica, che tende a trattenere l'umidità.

L'insegnante Bonomi precisa che il pane viene servito correttamente insieme al secondo piatto, per evitare che i bambini lo mangino tutto appena si siedono a tavola, inoltre afferma che non è riposto in ceste di vimini, ma in contenitori in plastica.

Per quanto riguarda il condimento della pasta, Milesi afferma di aver dato disposizioni alla cuoca di preparare sul carrello un supplemento di sugo da aggiungere al momento del servizio alla pasta che arriva già condita.

Bonomi conferma che il pesce è poco gradito e che spesso la presentazione, a pezzettini, non incentiva l'assaggio. Segnala che a volte la platessa è servita con la pelle.

Milesi precisa che il pesce è porzionato dalla cuoca per agevolare il servizio; si impegna a richiedere alla cuoca di servirlo per quanto possibile a filetti, senza pelle e magari gratinato in modo da renderlo più appetibile.

Bonomi lamenta che le diete speciali sono "contate" e che è accaduto che un bambino con un'intolleranza rovesciasse il piatto e non c'era il piatto sostitutivo.

Milesi sottolinea che se accade un incidente le addette al servizio devono fare la segnalazione in cucina ed il piatto va sostituito. Certamente non è possibile prevedere di preparare piatti doppi per le diete speciali, perché sarebbe uno spreco inutile.

A proposito di diete Donà comunica alcuni dati:

Infanzia :

n. 15 diete religiose

n. 4 diete sanitarie

n. 3 diete etiche

Primaria :

n. 16 diete religiose

n. 11 diete sanitarie

n. 3 diete etiche

n. 3 diete personale docente

Complessivamente sono n. 31 diete religiose, n. 15 diete sanitarie e n. 9 diete etiche.

All'interno delle tre categorie ci sono diverse varianti e questo fornisce un'idea rispetto alla complessità della gestione delle diete.

Bonomi afferma che il servizio scodellamento è migliorato, ma persistono problemi al momento della somministrazione della frutta perché è presente una sola operatrice e i tempi di attesa sono lunghi, perché si deve sbucciare la frutta e tagliarla a spicchi.

Donà evidenzia che si tratta di prodotti biologici che, se ben lavati, possono essere mangiati con la buccia. Per il porzionamento basta utilizzare gli appositi taglia spicchi. Un'alternativa potrebbe essere l'offerta della frutta a metà mattina, in questo caso la cucina potrebbe portare direttamente la frutta sbucciata. Si coinvolgeranno le insegnanti per verificare se è fattibile.

Sacchi dice che a casa i bambini sono abituati a mangiare la frutta sbucciata, altrimenti non la mangiano.

Milesi suggerisce di proporre a tutti la frutta non sbucciata, ma se qualcuno dimostra reticenza, va assecondato, perché è importante che mangino. Suggerisce di fare la macedonia con frutta fresca.

La prof. Scotti afferma che a volte la frutta è dura e acerba, in particolare pere e kiwi.

Milesi spiega che le dimensioni del locale della cucina in cui stoccare frutta e verdura sono molto ridotte, pertanto le forniture di frutta e verdura sono state programmate il mercoledì e il venerdì. Per alcuni tipi di frutta che maturano velocemente o per altri che maturano lentamente, come appunto pere o kiwi, la gestione è problematica.

Evidenzia che nel corso dell'anno ci sono stati problemi di gestione della catena del freddo.

L'Ins. Sacchi segnala che al secondo turno (classi quarte e quinte) gradirebbero avere porzioni più abbondanti, in particolare i contorni sono scarsi.

Evidenzia inoltre una certa disorganizzazione durante la distribuzione dei pasti e chiede che il servizio avvenga in maniera più ordinata, in particolare chiede che venga prestata attenzione a servire tutta la classe, perché capita che si servano solo alcuni alunni e che gli altri restino in attesa.

Chiede in particolare che non vengano fatti attendere troppo i bambini delle classi prime.

Milesi si impegna a richiamare il personale a maggior ordine nella distribuzione e chiede alle insegnanti il rispetto degli orari di accesso al refettorio.

Sacchi informa che per due volte sono stati trovati fili di ferro nel piatto e che è stata fatta segnalazione alla cuoca.

Milesi pensa che il filo metallico ritrovato possa appartenere alla paglietta di alluminio utilizzata per la pulizia delle gastronorm nella fase precedente al loro inserimento in lavastoviglie. Il ritrovamento del filo potrebbe essere dovuto ad un risciacquo non efficace di una teglia. Richiederà la massima attenzione del personale nell'utilizzo delle pagliette e nel risciacquo delle gastronorm.

Per quanto riguarda il menu segnala che non è gradito il polpettone con il tonno, mentre è gradito il tonno.

Milesi propone di mantenere nel menu il tonno al mercoledì e il polpettone sarà sostituito con una nuova proposta. Infatti le linee guida ATS suggeriscono di limitare cibi in scatola perché ad alto contenuto di sale.

Sacchi afferma che il menu deve tenere conto sia delle indicazioni ATS sia del gradimento dei bambini, anche perché la lamentela comune dei genitori è che si paga tanto ma non si mangia nulla.

A tal proposito Donà evidenzia che il debito accumulato dagli utenti del servizio refezione scolastica è molto alto: alcune famiglie in difficoltà hanno chiesto la rateizzazione del debito, altre invece, seppur sollecitate al pagamento, non rispondono.

L'ufficio mette regolarmente a ruolo i debitori che dovranno poi riferirsi al soggetto incaricato della riscossione coattiva.

Informa che da quest'anno saranno attivate le iscrizioni on line ed il sistema informatico non permetterà di effettuare la procedura di iscrizione a coloro i quali hanno contratto un debito con l'amministrazione comunale e non hanno richiesto ed ottenuto la rateizzazione dello stesso.

Sempre riguardo al menu Sacchi chiede che vengano inseriti i bocconcini di grana e il gelato anche nei mesi invernali.

Beluzzi riferisce di aver raccolto alcune segnalazioni da parte dei genitori della scuola primaria :

- presenza di bicchieri/posate sporchi
- apparecchiatura incompleta sui tavoli
- cibo freddo
- pasta e insalata poco condite
- porzioni poco abbondanti

Milesi si impegna a richiedere al personale maggior cura nell'apparecchiatura e nel lavaggio delle stoviglie, nonché maggior attenzione sia alla temperatura dei piatti, soprattutto nella stagione invernale quando il raffreddamento è più veloce, sia nel condimento di primi piatti e verdure di contorno.

Per quanto riguarda le porzioni ribadisce che la cuoca si attiene alle tabelle, afferma inoltre che spesso la percezione della quantità di cibo è soggettiva.

Tacconi segnala che per due volte al secondo turno è stato servito riso un po' annacquato. Segnala inoltre che la frittata e le uova sode non risultano gradite.

Milesi suggerisce di sostituire le uova sode con polpettine vegetariane. Si penserà anche all'introduzione del piatto unico.

Tacconi riferisce che la pastina è gradita, così pure la vellutata con ditalini/pastina.

Milesi da ultimo comunica che nel mese di giugno, al termine delle lezioni alla primaria, inizieranno i lavori di riqualificazione della cucina previsti nell'offerta di gara e che pertanto il servizio di refezione per l'infanzia subirà modifiche. I dettagli saranno comunicati appena si saprà quando inizieranno i lavori. Il gestore si impegna comunque a mantenere alto lo standard di servizio.

Sacchi conclude chiedendo di fare i complimenti alla cuoca che si dimostra sempre molto disponibile e si impegna per cercare di accontentare tutti.

Esprime l'apprezzamento per l'abbellimento del locale refettorio che è stato ridipinto a colori vivaci e dotato di cartellonistica adatta ai bambini.