

Carnate 20/03/2025

Verbale seconda riunione commissione mensa a.s.2024/25

La riunione si apre alle 18.30

Presenti:

l'assessore Francesca Papi

1 genitore rappresentante per la scuola dell'infanzia Paolo Pirovano

3 genitori rappresentanti per la scuola primaria Roberta Corcella, Elisa Riva e Laura Manigrasso

1 genitore rappresentante per la scuola secondaria Simona Marchese

1 docente rappresentante Alessandra Marino

Dott. Scarton Manuela Sodexo, responsabile servizio mensa

Cuoca scuola dell'infanzia Roberta Sirigu

Cuoca scuola primaria e secondaria Antonella Degara

Dott. Garavello – Direttore esecutivo del contratto DEC

Ordine del giorno:

1. Aggiornamento nuove attrezzature
2. Soddisfazione utenza
3. Segnalazione presenze errate
4. Segnalazione docenti
5. Varie

1. Aggiornamento nuove attrezzature

Nella cucina della primaria/secondaria sono state integrate le seguenti attrezzature:

~~pelapatate~~ Pelapatate: da utilizzare per pelare patate e carote bio fresche.

- Tagliaverdure e relativi dischi in quanto adesso viene acquistato tutto fresco per tutte le preparazioni e tutto tagliato in loco.

- E' stata sostituita la vecchia cucina con una nuova cucina Gas 4 fuochi

Si attende arrivo di una bilancia digitale.

Nella cucina dell'infanzia sono state integrate le seguenti attrezzature:

- 2 carrelli termici a due vasche per mantenere il cibo caldo nello spostamento tra saloni e durante il servizio di distribuzione

- è stato integrato il personale per un servizio più efficiente

- è stato sostituito il frigo 2 ante con uno nuovo

- bilancia digitale

- 1 cuocipasta da 2 vasche e n. 2 cestelli per vasca

Si attende tritacarne

2. Soddisfazione utenza

Il DEC comunica il riscontro avuto durante le ispezioni effettuate in tutte e tre le utenze, sia dagli insegnanti che dagli alunni, sul miglioramento della qualità e lo stesso riscontro è dato anche dalla commissione mensa che durante le ispezioni (chiedendo riscontri anche a insegnanti e bambini) ha rilevato un miglioramento dei pasti.

Nonostante questo l'assessore Papi riferisce che alcuni genitori si sono rivolti direttamente alla dirigente lamentando il proprio malcontento. Si ricorda quindi a tutti i genitori, che l'organo preposto a riferimento dei genitori rimane la commissione mensa.

E' stato chiesto nel menù invernale per la secondaria di trovare altra soluzione sui secondi proposti il lunedì (3 lunedì su 4 è proposto il formaggio) e di invertire o trovare altra soluzione per i primi della terza settimana in quanto sono proposti due passati, oltretutto poco graditi.

E' stato chiesto per tutti gli ordini di sostituire i totani del lunedì della prima settimana (poco graditi) con la platessa impanata.

E' stato chiesto di trovare qualità alternativa all'insalata in quanto quella proposta ha un retrogusto amarognolo: il problema è che finora l'unica qualità bio proposta dai fornitori è stata la "cicoria milano" ma dalle prossime forniture dovrebbe esserci anche la qualità "gentile".

E' stato chiesto per l'infanzia di aumentare la grammatura del formaggio somministrato con la pizza in quanto soprattutto quando viene dato il primo sale risulta poco.

E' stato chiesto di cambiare la qualità di pesce utilizzato per l'hamburger in quanto quella finora utilizzata avendo carne scura non è gradita dai bambini oppure di somministrarlo cucinato alla livornese (con pomodoro e olive) invece che come hamburger.

E' stato chiesto di trovare un modo per rendere più morbido e appetibile l'hamburger di lenticchie (per i menù no carne) perché come cucinato al momento risulta asciutto.

E' stato stabilito il prossimo menù di Pasqua del 16/04/2025: pasta pasticciata (besciamella, zafferano e speck), bocconcini di pollo, patate al forno con ketchup + biscotto PASTA FROLLA o torta.

3. Segnalazione presenze errate

Si chiede più attenzione nella compilazione del file presenze in quanto al Comune sono arrivate numerose segnalazione di errati addebiti dei pasti.

Si precisa inoltre che qualora non risulti l'iscrizione al servizio mensa, non deve essere somministrato alcun pasto al bambino. In tal caso, Sodexo dovrà segnalare l'impossibilità di prenotazione del pasto alla maestra, la quale lo segnalerà a cascata alla segreteria, affinché la stessa contatti immediatamente il genitore e l'ufficio Istruzione del Comune. Il genitore avrà l'obbligo di venire a prendere il figlio che potrà consumare il pranzo a scuola solo ad avvenuta iscrizione al servizio mensa.

L'assessore comunica inoltre l'alto problema degli insoluti che da gennaio a oggi riguarda circa 140 famiglie. Sono già state convocate le famiglie con debiti fino a 180 Euro, alcune hanno poi provveduto al saldo, altre non si sono presentate all'incontro. Si comunica che per debiti di importi alti verrà inviata lettera con successivo recupero delle somme dovute da Agenzia Entrate.

4. Segnalazione docenti

La commissione chiede di inserire per ogni grado scolastico un referente dei docenti in modo che possano essere riportate le problematiche in modo più puntuale.

5. Varie

Si chiede per la secondaria di aumentare le quantità in quanto i ragazzi hanno fame.

Anche per la primaria si chiede di aumentare le quantità soprattutto per la carne.

Si specifica che per i menù "no carne" il tonno somministrato all'olio di oliva non è "tonno in scatola".

E' stato chiesto un chiarimento sulla dieta in bianco: la richiesta è possibile per un massimo di 3 giorni consecutivi, in caso di richiesta per un periodo più prolungato occorre il certificato della pediatra. Le linee guida di ATS Brianza (di cui si allega stralcio al verbale) prevedono per la dieta in bianco le seguenti alternative:

- primo piatto asciutto: pasta o riso all'olio o con pomodoro fresco con aggiunta di parmigiano reggiano o grana padano
- primo piatto in brodo: riso o pastina in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano o grana padano
- carne: carne magra bollita o ai ferri con aggiunta di olio a crudo
- pesce: sogliola, nasello, merluzzo al vapore o bollito con aggiunta di olio a crudo o succo di limone
- formaggi/uova/affettati: prosciutto cotto sgrassato o carne/pesce come illustrato in precedenza
- contorni: patate lesse, carote o altra verdura cotta
- Frutta: mela o banana o qualunque altra frutta fresca se espresso nel certificato
- Dolci/yogurt/gelato/budini: frutta senza buccia, mousse di frutta o crackers.

Il menù della dieta in bianco viene preparato in base a quanto disponibile in cucina.

E' stato visionato il menù estivo che sarà in vigore da lunedì 31 marzo e sono state apportate le seguenti modifiche:

Solo per infanzia

1° settimana:

- lunedì sostituire gli gnocchi con le chicche

3° settimana:

- giovedì sostituire i fusi di pollo con i bocconcini di pollo

Per tutti i gradi scolastici:

1° settimana:

- martedì sostituire la pasta al pesto con il risotto allo zafferano e sostituire i fagiolini con i pomodori e origano.
- giovedì sostituire il merluzzo dorato con merluzzo alla livornese con pomodorini e olive

2° settimana:

- mercoledì sostituire i pomodori e origano con fagiolini al vapore

3° settimana:

- mercoledì invertire il menù con quello del venerdì.

- venerdì modificare il contorno da julienne di zucchine e carote a patate in insalata.

4° settimana:

- lunedì invertire il menù con il mercoledì

- lunedì sostituire il pane di semola con grissini

- martedì sostituire i pomodori all'olio con patate in insalata

- giovedì sostituire le patate in insalata con i pomodori all'olio

- venerdì sostituire insalata di riso con riso caprese (riso freddo con mozzarella, pomodori e basilico) Secondo prosciutto cotto.

La riunione si chiude alle 20.50

La commissione mensa

Verbalizzatore

Marchese Simona

