

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA – COMUNE DI CASELLE

Il giorno **19 febbraio 2012**, alle ore 17.30, presso i locali del Comune di Caselle (la sede del Settore Servizi alla Persona) , si riuniscono per la commissione mensa scolastica:

per il **Comune:** l'Assessore Marsaglia Giuseppe, il Capo Settore Sig.ra Patrizia Montu',

per l'Istituto Comprensivo Caselle : Ins. Scuola dell'infanzia, signora Fava Sonia; Ins. Scuola dell'infanzia strada Caldano sig.ra Garbero Monica; Ins. Scuola Rodari, sig.ra Grosso Alessandra; Ins. Scuola Collodi, sig.ra Floris Elena

per la Compass Dietista : Valeria Solito, Cuoco: Marco Roggero

per il Comitato genitori: il Presidente, sig. Gottardi Enrico

per i genitori: sigg.ri Crimi Daniela, Mammone Elena, Molino Fabrizio, Battistella Claudio ,Ambrogio Ylenia,

Assenti: Capolongo Samantha ,Gagliardi Assunta

1) Capitolato per la gara d'appalto della mensa.

Dopo 4 anni , è necessario emettere un nuovo bando per l'azienda che gestirà la mensa dal 09/2013. L'Ass. Marsaglia chiede chiarimenti sull'orario delle medie, in quanto nella gara d'appalto è necessario indicare il numero di pasti da preparare, ovviamente se passasse l'orario nuovo, il numero dei pasti diminuirebbe parecchio e quindi il costo a carico delle famiglie potrebbe aumentare . Purtroppo però nessuno di noi è in grado di dare informazioni sui prossimi anni, abbiamo spiegato che per l'anno 2013-2014, non varierà l'orario delle medie , ma per il futuro, vista la richiesta dei genitori, potrebbe variare. Tra l'altro abbiamo saputo che anche a Borgaro è stata fatta la stessa proposta , ma anche qui, il Consiglio d'Istituto ha bocciato la variazione dell'orario. Il presidente del comitato Genitori, signor Gottardi, sopraggiunto più tardi, confermerà queste informazioni.

L'unica cosa sarebbe poter fare il capitolato per 1 anno e non per 4 anni.

Ha inoltre comunicato che il Comune sta valutando la possibilità di fare gestire i pagamenti dei pasti direttamente alla ditta che vincerà l'appalto, in questo modo, la ditta avrà delle risorse molto valide per la riscossione dei soldi (tipo equitalia, o altri enti) , pare che il Comune debba incassare circa 100.000 Euro per i pasti non pagati. Teniamo conto che il Comune ha in carico la parte del costo dei pasti per i docenti che non viene rimborsata dallo Stato, le morosità (pasti non pagati) e la differenza tra il costo del pasto e le riduzioni tariffarie derivanti dalle dichiarazioni Isee delle famiglie, mentre non sono a carico del Comune i pasti per gli educatori ragazzi della cooperativa che svolgono assistenza alla mensa, in quanto il pasto è a carico loro.

I genitori formulano alcune richieste per il nuovo capitolato:

- 1) Che venga assegnato un punteggio maggiore se il fornitore acquista il pane nei negozi della città, perché,considerando la qualità dei cibi forniti (carne piemontese, frutta e verdura biologica) sarebbe

preferibile al pane e alla pizza industriale; la stessa richiesta era stata fatta nella precedente riunione con l'assessore Bertini (allora uscente) il quale era d'accordo a dare un punteggio più alto.

L'anno scorso i genitori avevano già formulato questa proposta al personale della Compass, che ha dichiarato di non poterla accogliere perché è necessario che ci sia la rintracciabilità della produzione del pane. Secondo alcuni panificatori locali questo problema non esisterebbe perché ogni sacco di farina e qualsiasi altro alimento utilizzato ha un numero di lotto stampato. Si porta l'esempio dell'asilo in piazza che utilizza il pane di una panetteria locale.

Ovviamente il Comune segnala che loro non possono obbligare le società a rifornirsi dai loro fornitori accreditati, però prenderanno in considerazione la nostra proposta.

2) Che vengano dimezzate le porzioni di verdura, per continuare con l'educazione alimentare, ma abbassare il costo dei pasti e diminuire il cibo che viene buttato, anche perché i menù sono bilanciati secondo una dieta, ma se i bambini non mangiano tutto il pasto questo discorso secondo i genitori decade.

La dietista risponde che in tal caso, l'ASL non approverebbe i menù proposti.

I genitori comunque ringraziano il personale della Compass per la loro collaborazione, visti i risultati ottenuti con il pesce, che a seguito di alcune modifiche, permesso di diminuire la problematica (odore, appetibilità); Piacciono le polpette di pesce; vengono segnalate altre proposte: le carote sono più apprezzate brasate che saltate; i finocchi più graditi crudi che cotti; non piacciono gli agnolotti (alla materna).

Viene proposto di introdurre la polenta anche alla scuola dell'infanzia.

L'insegnante Floris esprime un giudizio complessivamente buono sui pasti, ma segnala il problema dell'acustica nei refettori, dove il rumore diventa spesso assordante. Segnala poi che se l'anno prossimo dovesse esserci un'altra prima, potrebbe essere necessario introdurre un doppio turno

Nei prossimi mesi il Comune preparerà il capitolato, e prima della pubblicazione probabilmente ci sarà un'altra riunione.

2) Variazioni sui pasti

Abbiamo esposto le considerazioni fatte alla fine delle verifiche:

-E' stato chiesto di variare la tipologia di verdura che viene data, esempio , ai bambini non piacciono i finocchi cotti, è stato chiesto di dare i finocchi crudi che piacciono di più, stessa cosa per altre tipologie di verdure.

-Per cercare di ottimizzare le variazioni, delle verdure e/o di altri cibi, utilizzeremo anche il percorso del Gioco del Gran Premio del rifiuto**

-Variare la qualità del riso, e/o fare alcune varianti sulla sua preparazione tipo aggiungere del brodo per renderlo più gustoso e meno asciutto

-Variare la frutta perché troppo dura , poco matura

-Dare il condimento aggiuntivo (olio e limone o olio) , quando mangiano in bianco, o insalate o altri alimenti molto asciutti, ovviamente non verrà messo sui tavoli , ma sarà a disposizione sul carrello, in modo che possa essere dato al momento della richiesta, non è possibile pensare che l'operatore smetta di distribuire i pasti per andare in cucina a prendere il condimento(soprattutto alla Rodari dove i bambini mangiano nei corridoi o nell'auditorium).

-Sensibilizzare le operatrici nel rendere più omogenee le pietanze in quanto ci siamo accorti che alcune volte la parte sotto è più condita e la parte sopra meno condita.

-Cercare di diminuire lo spreco dell'acqua, perché a volte vengono aperte delle bottiglie senza guardare che nel tavolo vicino ci sono delle bottiglie a metà (a fine pasto tutte le bottiglie che sono state aperte vengono buttate, per una questione di sicurezza) , è stato chiesto di utilizzare anche le bottiglie più piccole, ma per una questione di costi , non è possibile, inoltre le bottiglie piccole produrrebbero troppa immondizia.

-E' stata chiesta la variazione per i menù per i bambini che fanno i rientri, ma non è possibile perché ogni volta che si invertono i menù dovrebbero comunicarlo all'asl.

-Dare la polenta anche ai bambini della materna, al posto della minestrina

-Variazione del pane , spesso è troppo duro, i bambini non riescono a romperlo.

Invece il pane per i celiaci è stato variato, stanno facendo le prove per vedere se ai bambini piace di più.

** il Gioco del Gran Premio del Rifiuto : consiste nell'invitare i bambini a ridurre il quantitativo di rifiuti organici che si producono ogni giorno nella mensa attraverso una scelta più ragionata del cibo che i bambini consumano. Il cuoco Gustavo, con la collaborazione del cuoco Davide e degli insegnanti, guida i bambini passo dopo passo, intervento dopo intervento, verso piccoli traguardi che li portano a ragionare sul consumo del cibo durante la mensa infatti gli avanzi del pranzo vengono pesati sulla bilancia e vengono discussi i risultati: bisogna cercare di migliorare il record degli incontri precedenti.

Ci si incontra una volta al mese per cinque volte.

Quest'anno si è scelto di rivolgere il gioco alle classi 4B e 4C della scuola Rodari. I prossimi incontri: 11 marzo, 29 aprile e 13 maggio. Nell'ultima data ci sarà la festa di premiazione con la torta alla frutta preparata dalla mensa e diversi premi per i bambini e le insegnanti, ovviamente solo dopo aver dimostrato di aver raggiunto l'obiettivo.

Abbiamo proposto di dare alla Caritas e/o al canile il cibo che avanza ,ma c'è stato risposto che purtroppo non è possibile per una questione igienica.

Le uniche cose che vengono date alla Caritas sono il pane e la frutta non toccati

3) Spostamento mensa Rodari

All'inizio dell'anno, siamo stati informati sulla previsione di spostare la mensa della Rodari al piano superiore , quindi abbiamo chiesto informazioni.

E' stato mandato il progetto all'Asl, ma purtroppo, mesi fa è caduto il tetto dell'Asl che aveva i progetti, e questo ha ritardato tutto, comunque sembra che l'Asl sia venuta a fare il sopralluogo fine gennaio, inizio Febbraio , appena daranno alcune classi mangeranno al piano superiore.

4) Situazione mensa Collodi

L'insegnante della Collodi , chiede se è stata trovata una soluzione sull'acustica della mensa, la stessa segnalazione è stata fatta da parte della commissione mensa e della commissione sicurezza

Il Comune sta valutando una soluzione, stanno pensando di mettere dei pannelli sul soffitto, in questo modo risolverebbero il problema dell'acustica e il problema dei soffitti scrostati.

5) Open day

Considerando le varie lamentele fatte da molti genitori sulla qualità della mensa , sul cibo ecc ecc, abbiamo lanciato una proposta al Comune e precedentemente alla Dott.ssa Meuti.

Avremmo piacere di organizzare , un open day della mensa, dove i genitori, vengono a scuola e mangiano il menù del giorno, lo stesso menù dei bambini.

Ovviamente è una giornata da organizzare e non è possibile farla a sorpresa, primo perché devono essere preparati dei pasti in più, secondo per una questione di sicurezza.

il pasto verrà scalato dai buoni del proprio figlio, e non si potrà andare in giro per la scuola, ma si andrà solo in mensa.

Il Comune e la Dott.ssa Meuti, sono d'accordo a organizzare questa giornata.

La seduta è terminata alle 19,30 .