

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL GIORNO 19 FEBBRAIO 2009

Oggi, diciannove febbraio 2009, alle ore 11,00, si è riunita la commissione mensa scolastica nelle persone di:

Dr. Giorgio Brunori	Resp.le III Settore
Sig.ra Garofolo Antonella	Spec. Amm.vo III Settore (Segretario Verbalizzante)
Ass.re Mauro Serra Bellini	Ass.re alla P.I.
Dr. Luca Giangrande	dietista incaricato
Sig. Schina Massimo	Delegato Soc. Boscomar
Sig.ra Barbetta Paola	Delegato Soc. Starchef
Dr.ssa Italia Iusi	Dirigente Scolastico I.C.
Dr. Stefano Saccares	Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana
Dr.ssa Valeria Morena	Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana

Le presenze dei rappresentanti dei docenti e dei genitori per ogni plesso scolastico sono annotate in un separato elenco allegato agli atti dell'ufficio scuola.

Interviene Sansoni (coordinatrice del plesso Tempesta) chiedendo se nel certificato medico ci sono i dettagli e comunica che un bambino si è sentito male.

La sig.ra Barbetta Paola risponde che si tiene sempre assolutamente conto dei certificati medici e fa presente l'opportunità di procedere ad un monitoraggio per verificare l'andamento delle tolleranze e delle allergie, in modo tale da capire se è necessario nel tempo continuare a servire pasti alternativi, proprio perché, soprattutto nel caso di intolleranze, la situazione può variare.

Interviene la *Sig.ra Trivelli* lamentando il fatto che i contorni servizi sono ripetitivi.

La sig.ra Barbetta risponde che attualmente sono stati reinserite le patate al forno e il tris di verdure.

La sig.ra Da Mario Luisa (insegnante Don Milani) chiede se i certificati medici devono essere redatti dallo specialista.

La risposta a questa domanda è assolutamente positiva e anche se non esplicitamente previsto dal regolamento, è chiaro che eventuali allergie e/o intolleranze devono essere certificate dallo specialista, anche al fine di evitare che il genitore, rivolgendosi esclusivamente al medico di famiglia, possa far passare con facilità una mancanza di appetibilità verso un determinato alimento, come una allergia e/o intolleranza.

Interviene Corbo (al posto di Iorio-insegnante S.D.I. Fontana di Papa materna) comunicando la pasta che arriva a Fontana è scotta (ci sono due turni con una sola sporzionatrice); lamenta inoltre il fatto che manca uniformità nella fornitura del pane (fette piccole/grandi).

La Sig.ra Barbetta risponde, per quanto riguarda il pane, che è previsto che ne venga aggiunto altro laddove non sufficiente.

Interviene il Sig. Schina Massimo rappresentando l'opportunità di fare un tentativo inserendo la pasta "spigadoro" con aggiunta di glutine, con il rischio però che in questo modo si potrebbe creare un malcontento presso gli altri plessi.

L'Assessore Serra suggerisce di soffermarsi sul plesso in questione in modo da capire esattamente cos'è che genera il problema, dal momento che non sono pervenute lamentele di questo tenore dal nessun altro plesso.

(Entra il Sig. Petrucci Marco alle ore 11,30 ed esce alle ore 11,50)

Interviene la Sig.ra Cavan Donatella (plesso Fontana) suggerendo la preparazione di polpette a base di verdure; inoltre, a proposito della frutta, comunica che i bimbi non la mangiano e la portano a casa.

Problema della frutta a Don Milani

Interviene l'insegnante Da Mario dicendo che non si può fare di una volta il sempre, può addirittura succedere che i bambini ci giochino con la frutta; la valenza viene data dal continuare.

Sansoni afferma la necessità di scavalcare i gusti personali se si vuole seguire un percorso educativo e, semmai, il riscontro va fatto a casa.

L'Ass. Serra propone l'inserimento della mousse per i bambini dell'infanzia.

Il Sig. Schina dice che la mousse è disponibile in formato catering, è un prodotto monodose. Si impegna a fare un preventivo, così come anche per la pasta D'Alessio per i celiaci (dice che c'è differenza di prezzo).

Interviene la Dr.ssa V. Morena (Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana) sottolineando il fatto che la mousse può essere proposta una volta la settimana perché, comunque, non sostituisce la frutta.

A proposito dei celiaci si discute per qualche minuto, portando l'attenzione sul fatto che occorre utilizzare stoviglie e pentole apposite per la preparazione dei pasti destinati ai celiaci e anche il personale che se ne occupa deve provvedere esclusivamente a questo, tenendo anche conto della separazione dei tempi nelle procedure di cottura dei diversi alimenti.

La Dr.ssa Morena chiede se si fa attenzione ad evitare contaminazioni.

Gli addetti alla cucina rispondono che le procedure per i celiaci vengono assolutamente rispettate.

Successivamente si passa alla distribuzione della check list da parte della Dr.ssa V. Morena la quale chiarisce che si tratta di una proposta da modificare eventualmente sulla base delle esigenze.

La Dr.ssa Morena illustra la proposta check list che è divisa per commissione mensa scolastica, insegnanti e alunni e suggerisce una ulteriore riunione con un minore numero di persone per apportare le modifiche che dovessero essere proposte.

L'Assessore Serra dice che si può dare il via al controllo nel centro cottura con interventi da parte del personale dell'Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana con la collaborazione dei genitori.

I lavori della Commissione si chiudono alle ore 13,00 ca. e la stessa si aggiorna al 12 febbraio c.a. alle ore 11,00.

F.to da tutti i componenti