

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL GIORNO 20 GENNAIO 2009

Oggi, venti gennaio 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
Sig.ra Centanni Maura	Vicaria Dirigente Scolastico D.D.
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.

L'Ass.re M. Serra Bellini apre l'assemblea soffermandosi brevemente sui motivi che hanno condotto l'Amministrazione ad istituire la Commissione Scolastica, con atto di Giunta n. 288 del 10/12/2008 e sul relativo regolamento successivamente approvato con atto di Consiglio n. 83 del 11/11/2008 e su quali saranno, pertanto, i criteri cui ci si dovrà attenere d'ora in poi.

Prende la parola il Dr. G. Brunori, sottolineando la necessità di regolamentare il servizio mensa e di espletare gli incontri necessari con chiunque si relazioni con il servizio mensa per chiarire eventuali problemi. Brunori esprime inoltre l'opportunità di soffermarsi sugli articoli 11 "Composizione, nomina e durata della Commissione Mensa" e 12 "Competenze".

Interviene nuovamente l'Ass.re M. Serra Bellini il quale, riferendosi all'art. 13 del regolamento "Modalità di Controllo", comunica ai presenti che verrà predisposta da parte dell'Istituto Zooprofilattico Lazio-Toscana una chek-list al fine di dare uniformità al controllo e segnala l'opportunità di fornire ad ogni rappresentante copia della tabella delle grammature e del capitolato.

Naturalmente, sottolinea il Dr. G. Brunori, vanno rispettate le modalità di procedimento per accedere alla cucina e agli assaggi previste dal regolamento. E' ovvio che è lasciato al buon senso dei controllori evitare di recarsi per i controlli qualora non si fosse in ottimo stato di salute.

Prende la parola il Dr. S. Saccares il quale precisa che non ci saranno interferenze con il piano di autocontrollo e che il controllo condotto dall'Istituto sarà solo di supporto al Comune. Si provvederà a fare delle campionature per verificare la congruità tra l'attività svolta e il piano di controllo. A tale proposito il Dr. S. Saccares chiede che gli vengano forniti la copia del manuale di buona prassi igienica, copia del piano di autocontrollo e copia del capitolato. Si provvederà inoltre a predisporre una chek-list nella quale si andranno ad annotare la temperatura e l'aspetto degli alimenti, l'aspetto delle stoviglie e quant'altro possa generare un rischio. Tutto ciò che si andrà a fare comunque verrà concordato sulla base dell'ordinamento europeo. Non ci saranno blitz. E' opportuno che in nuovo incontro si prepari una metodologia omogenea.

L'Ass.re M. Serra Bellini è del parere che in attesa della chek list si possa cominciare ad effettuare i controlli.

Interviene il Dr. L. Giangrande il quale, rispetto alla stesura dei menù, spiega che originariamente si partì con una serie di sperimentazioni e che negli anni si è reso necessario fare delle limature, vuoi per motivi tecnico/organizzativi (rientri, impossibilità di cotture contemporanee al forno etc..) vuoi per esigenze di gradimento e appetibilità. Il gradimento non è ovviamente uguale per tutti ed è perciò necessario trovare dei punti fermi dai quali non si può derogare. I menù attualmente in vigore sono il frutto di nove anni di esperienza. L'alimentazione della mensa deve garantire 1/3 del fabbisogno giornaliero di alimenti e il servizio mensa deve avere per il 50% anche una funzione educativa alimentare. Infatti, tenendo presente quest'ultimo concetto, alla fine del ciclo elementare si è valutato che il bambino mangia più cose.

Abbattitore di temperatura (a che proposito?)

Si apre un dibattito con i genitori presenti rispetto al fatto che in precedenza c'erano alcuni alimenti che non sono stati più proposti e che invece erano graditi ai bambini, per esempio la cotoletta di pollo con il pomodoro; inoltre a proposito delle zucchine alcuni genitori rappresentano che attualmente le zucchine non sono gradite perché troppo sminuzzate; altri lamentano il fatto che troppo spesso viene servita la frittata con gli spinaci in concomitanza con gli spinaci per contorno. Tutto ciò, ovviamente, genera uno spreco di cibo.

Il Dr. L. Giangrande ribadisce che quello che loro oggi lamentano è il risultato di alcuni cambiamenti effettuati a seguito di altre lamentele, magari nel senso opposto, di genitori che li hanno preceduti...è comunque possibile fare degli aggiustamenti, fermo restando il fatto che bisogna comunque trovare dei punti fermi. Si può, per esempio, riproporre la cotoletta al pomodoro, servire bietta quando nel menù è prevista frittata con spinaci e tagliuzzare meno le zucchine...

A proposito del gradimento delle zucchine, il Sig. Massimo Schina, interviene dicendo che ciò che avviene è dovuto probabilmente al fatto che prima venivano ordinate zucchine cubettate congelate e invece ora sono fornite fresche.

Il preside, Dr.ssa Italia Iusi, lamenta il fatto che il cibo è freddo.

La sig.ra Paola Barbetta interviene dicendo che i contenitori usati sono quelli a norma e che gli stessi perdono ½ grado ogni mezz'ora.

L'Ass.re M. Serra Bellini dice che sarebbe opportuno capire in quali giorni accade questo e propone l'uso del riscaldatore.

La sig.ra Paola Barbetta fa presente un problema già esistente negli anni passati e cioè che a volte i bambini arrivano in ritardo nei refettori.

Altri affermano invece che il problema si crea in quanto le sporzionatrici, dovendo affrettarsi a causa della successione dei turni, sporzionano prima che i bambini siano tutti presenti.

E' anche vero però che si è provveduto ad inserire un maggior numero di sporzionatrici proprio in funzione dell'aumentato numero di turni.

La discussione torna brevemente sugli abbinamenti dei cibi e sul gradimento.

L'Ass.re M. Serra Bellini propone ai rappresentanti dei genitori, proprio perché tali, di mettersi d'accordo con gli altri genitori al fine di avere un'idea che sia il più omogenea possibile da portare all'esame della commissione.

E' chiaro che è necessario puntare su altre cose che non siano esclusivamente dipendenti dai gusti ma solo, eventualmente, sugli abbinamenti, digeribilità etc.

Un genitore propone l'introduzione del biologico.

L'Ass.re M. Serra Bellini risponde che in questo caso si imporrebbe il controllo sulle micotossine e questo non è possibile.

Il Dr. S. Saccares aggiunge che è necessario distinguere tra "prodotto biologico" e "prodotto proveniente da azienda biologica" perché non sono la stessa cosa e spesso si crea confusione. Occorre inoltre fare molta attenzione nell'introdurre il biologico in una mensa perché si presenterebbero non pochi problemi:

- aspetto (è molto diverso rispetto ai prodotti industriali);
- costo (maggiore);
- certificazioni (esistono solo 8 aziende in grado di farlo)
- carni (durezza maggiore e quindi problemi di cottura)
- è più complesso procedere alla conservazione degli alimenti biologici.

(accaparramento di prodotti freschi?)

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