



Città di Fossano

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA SEDUTA DEL 04/02/2016

Il giorno quattro del mese di febbraio dell'anno duemilasedici alle ore 15:00 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Assessore Dott.ssa Simonetta Bogliotti

Dirigente Dipartimento Servizi al Cittadino Dott.ssa Tiziana Pelazza

Sig.ra Saccato Renata – Capo Cuoca

Sig.ra Giannuzzi Marina – Insegnante

Sig.ra Lanzavecchia Caterina – Insegnante

Sig.ra Gosmar Sabrina - Insegnante

Sig.ra Beoletto Claudia in Minni - Rappresentante genitori scuola Celebrini

Sig.ra Canalis Tiziana - Rappresentante genitori scuola Einaudi

Sig.ra Borgna Barbara - Rappresentante genitori scuola Calvino

Sig.ra Bonardo Stefania - Rappresentante genitori scuole Rodari/Collodi

Sig.ra Frascati R. Maria – Ufficio Scuola

Partecipano alla riunione la dietista Maria Elena Sacchi, dell' ASL Cn 1 – servizio di igiene ed alimenti e nutrizione e la Dott.ssa Isoardi Marisa della Condotta Slow Food fossanese e Consigliera Comunale.

La Commissione si è riunita per:

1. definire il menù estivo a.s. 15/06 e il menù dell'a.s. 16/17.
2. Si comunica che verrà realizzato, per il prossimo anno scolastico, un calendario, in collaborazione con la Condotta Slow Food. Lo scopo del calendario è quello di dare informazioni sulla mensa per far conoscere ai genitori i luoghi dove vengono preparati i cibi, l'organizzazione della mensa scolastica, chi sono i fornitori e il menù giornaliero.
3. I genitori rappresentanti che hanno effettuato i sopralluoghi in mensa comunicano quanto segue:

- Ci sono problemi nella comunicazione tra la scuola Calvino e il centro cottura nella gestione degli alunni che non mangiano il maiale per motivi religiosi. La scuola dovrà comunicare correttamente alla mensa, ogni giorno, il numero di alunni presenti che mangiano il menù alternativo.
- Alla Rodari, nella giornata del sopralluogo, il pesce era insipido e un po' asciutto e le carote troppo saporite. Alcune insegnanti informano che il pesce, che nel contenitore si trova più in superficie, è poco condito con il sugo. Si consiglia di servire le prime porzioni di pesce aggiungendo un po' di sugo di pomodoro presente al fondo del contenitore. Si propone anche l'aggiunta di spezie al sugo.
- Richiedono che l'insalata di patate sia servita tiepida e non fredda.
- Richiedono che venga servita un altro tipo di mozzarella e, come già successo per lo yogurt, verrà richiesto al fornitore un altro prodotto.
- I cavoli crudi non sono molto graditi in alcune scuole. Le verdure crude, nel corso degli anni già notevolmente ridotte, sono indispensabili in una dieta equilibrata. Si decide quindi di variare l'insalata di cavolo aggiungendo le carote e l'insalata verde.
- Il purè di patate è troppo liquido. Si decide di comunque continuare ad utilizzare le patate e non tornare ai fiocchi di patate.
- Alcuni genitori richiedono, per i loro figli, la pasta in bianco anche quando nel menù è prevista la pasta al sugo. Si ricorda che la pasta viene inviata nei refettori delle singole scuole non condita. La discussione allora si concentra sull'organizzazione del pasto nei singoli refettori. Sarebbe utile riuscire ad uniformare il comportamento degli operatori addetti allo sporzionamento e distribuzione in ogni singolo refettorio e che ci fossero regole condivise e uguali per tutti. Si decide di organizzare una riunione a questo scopo.
- Si discute nuovamente sulla possibilità o meno di dare il bis, concesso in alcune scuole e non in altre. Un genitore, che ha effettuato un sopralluogo, ha verificato che molti bambini, che hanno avuto il bis abbondante del primo, poi non hanno più assaggiato il secondo e la verdura. Qualche tempo fa erano stati inviati nei refettori delle scuole dei mestoli che contenevano l'esatta porzione di pasta o minestra da consumare al pasto, sarebbe utile utilizzarli. I componenti la Commissione Mensa ritengono opportuno dare ogni giorno la porzione giornaliera di pasta e che il bis non è necessario e occorre proporre il secondo e la verdura. Si consiglia anche di inviare nelle scuole un piatto contenente la "porzione tipo" alla quale le collaboratrici possono fare riferimento per lo sporzionamento della quantità corretta di pasta.
- Sarebbe meglio uniformare i comportamenti anche degli assistenti in mensa per gli alunni delle scuole primarie. Ove la scuola lo richieda si effettueranno gli incontri tra le assistenti, le insegnanti referenti in mensa e i genitori.
- Alcuni genitori chiedono informazioni sulla "dieta in bianco" (dieta leggera con pasta o riso in bianco) per momentanei motivi di salute. Si ricorda che è possibile richiederla avvisando la scuola al mattino.

Fossano 05/02/2015



DIRIGENTE DIPARTIMENTO

Dott.ssa Tiziana Pelazza