



Città di Fossano

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA SEDUTA DEL 06/03/2017

Il giorno sei del mese di marzo dell'anno duemiladiciassette alle ore 16:30 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Assessore Dott.ssa Simonetta Bogliotti

Sig.ra Saccato Renata – Capo Cuoca

Sig.ra Marengo Alessandra – Insegnante

Sig.ra Sciolla Daniela -Insegnante

Sig.ra Giubergia Gianna - Insegnante

Sig.ra Lanzavecchia Caterina – Insegnante

Sig.ra Gosmar Sabrina - Insegnante

Sig.ra Tomatis Graziella -Insegnante

Sig.ra Longo Valentina - Rappresentante genitori scuola Celebrini/Dompè

Sig.ra Canalis Tiziana - Rappresentante genitori scuola Einaudi

Sig.ra Borgna Barbara - Rappresentante genitori scuola Calvinò/Levi

Sig.ra Maggio Elena - 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. Verificare il menù attualmente in uso.

L'insegnante della scuola Celebrini chiede di :

-sostituire la coscia di pollo con il petto di pollo

- aggiungere più pasta nella minestra per l'alunna vegana frequentante la scuola dell'infanzia
- aumentare lo spessore delle fette della rolata di tacchino
- aumentare la quantità di pane

Tutte le richieste vengono accolte.

L'insegnante chiede un'alternativa al merluzzo in umido e suggerisce i bastoncini di pesce.

La dietista ritiene che i bastoncini di pesce impanato non siano un alimento adatto per la mensa scolastica. Si propone di sostituirlo, per una volta al mese, il merluzzo in umido con quello condito con olio e limone.

Si passa a discutere l'inserimento della trota (o di altro pesce di acqua dolce) nel menù. Si decide di inserire il prodotto nel nuovo Capitolato d'appalto per le derrate alimentari purchè sia garantita l'assenza di spine nel filetto.

L'insegnante della scuola Collodi ritiene che il purè sia troppo liquido, la cuoca si impegna a renderlo più consistente.

L'insegnante della scuola Rodari fa notare come il menù invernale della 4 settimana, al martedì e giovedì proponga alimenti "monocromatici" (pasta al pesto, tortino e verdure e piselli) che possono risultare poco graditi ai bambini, si decide pertanto di condire la pasta col pomodoro anzichè col pesto. Chiede inoltre di inserire come porzione di formaggio un pezzo di parmigiano, la modifica viene accolta.

Interviene il rappresentante dei genitori della scuola Rodari/Collodi che dopo avere effettuato un sopralluogo rileva come vengano avanzate porzioni di primo e contorno. Valutate le attuali porzioni di pasta cucinate per bambino (scuola infanzia e primaria) la dietista rivede le grammature che saranno di 55 gr per la scuola dell'Infanzia e 70 gr per la Scuola primaria.

Il genitore chiede l'inserimento del cus cus nel menù. Pur ritenendolo un buon alimento dal punto di vista nutrizionale, la dietista, spiega che non è fattibile la preparazione nella mensa scolastica. Il genitore propone allora l'insalata di riso, viene però rilevato come fosse presente nel menù di anni precedenti ma eliminata perchè poco gradita. Per variare i cereali proposti nella minestra si stabilisce di inserire l'orzo due volte al mese anzichè una.

L'insegnante della scuola Calvino comunica che l'insalata di cavoli, la minestra con i legumi e la rolata di tacchino sono poco gradite, i componenti la commissione mensa valutano positivamente questi piatti che pertanto continueranno ad essere proposti.

Il rappresentante della scuola Dompè segnala che le verdure servite cotte, i finocchi in particolare, risultano prive di consistenza (troppo cotte). La cuoca si impegna a rivedere il tempo di cottura.

La discussione ripropone il tema delle doppie porzioni (bis) e la dietista ribadisce che non sia opportuno assecondare le richieste dei bambini. Si propone l'organizzazione di un incontro presso i locali della mensa finalizzato a condividere modalità per sporzionare correttamente (in termini di quantità) il cibo agli alunni. La dietista e la cuoca coordineranno l'incontro che avverrà nel mese di settembre.

2. Verifica del nuovo sistema di registrazione delle presenze in mensa tramite tablet.

La fisiologica fase di rodaggio è stata superata; alcune difficoltà permangono ancora alla Scuola Collodi. L'insegnante referente chiede che venga organizzato un nuovo corso di formazione destinato ai collaboratori scolastici. Considerato che in diverse occasioni sono già state fornite spiegazioni aggiuntive sull'utilizzo del tablet e visto che il problema interessa un solo Plesso la Commissione suggerisce di interpellare la Direzione Didattica competente affinché individui le possibili soluzioni.

Il genitore rappresentante della scuola Levi chiede che vengano resi disponibili in mensa tovaglioli di carta in alternativa a quelli di stoffa portati da casa. Si decide di interpellare in merito l'Assessore .

Interviene la Dott.ssa Isoardi Marisa che propone un questionario da sottoporre ai genitori, al corpo docente e non docente finalizzato a valutare l'utilità del calendario realizzato in collaborazione tra Comune di Fossano, Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano e Condotta Slow Food.

Conclusi gli argomenti all'OdG la riunione si conclude alle 18.15.

Fossano 10/03/2017