

COMMISSIONE MENSA

VERBALE DEL 31 GENNAIO 2019

Il giorno 31 gennaio 2019, alle ore 17,30, presso la sede Comunale, in Marcallo Con Casone - via Vitali n. 18, si è riunita la Commissione Mensa per discutere sul seguente

- **ORDINE DEL GIORNO**

1. Definizione cariche rappresentanti in seno alla Commissione Mensa
2. Verifica andamento servizio;
3. Varie ed eventuali

Sono presenti i seguenti componenti della Commissione Mensa:

- Salmoiraghi Paolo – Rappresentante Genitori Scuola Primaria
- Moreni Silvia – Rappresentante Genitori della Scuola Primaria
- Fusè Lucia - Rappresentante Genitori Scuola Secondaria
- Baruffaldi Linda – Rappresentante Genitori Scuola Secondaria
- Perricone Marika – Insegnante Scuola Primaria;
- Bassi Silvia – Professoressa Scuola Secondaria;
- Roma Marina – Assessore alla Pubblica Istruzione
- Gallo Emiliano – Direttore Mensa Scolastica Marcallo con Casone ditta Elior
- Caligiuri Rosetta – Coordinatrice Mensa Scolastica Marcallo con Casone ditta Elior
- Bognetti Daniela – Responsabile Area Affari Generali e Servizi alla Persona

Non risulta assente nessuno.

Il funzionario comunale Daniela Bognetti - Segretaria della Commissione Mensa funge da verbalizzante.

Presiede la riunione l'Assessore alla Pubblica Istruzione Marina **Roma** e dopo le presentazioni dei nuovi membri si procede con la discussione del primo punto all'ordine del giorno, ossia la Nomina

del Presidente della Commissione Mensa e la persona che si candida è il signor Paolo Salmoiraghi, rappresentante dei genitori della scuola primaria. All'unanimità viene votato il signor Salmoiraghi. Viene nominato vice presidente la signora Baruffaldi Linda, rappresentante dei genitori della scuola secondaria.

Pertanto i rappresentanti effettivi sono per la scuola primaria il signor Salmoiraghi Paolo e genitore supplente la signora Moreni Silvia e per la scuola secondaria il membro effettivo è la signora Baruffaldi Linda, mentre la signora Fusè Lucia è il genitore supplente per la scuola secondaria.

Si specifica per i nuovi membri che le segnalazioni devono pervenire sui moduli appositamente predisposti dall'ufficio istruzione e consegnati insieme alla nomina ufficiale. Il controllo da parte dei genitori è fondamentale sia per il comune che per la ditta per poter avere un feed back sull'andamento del servizio.

Per ora non sono pervenute segnalazioni sulle derrate alimentari, ma ancora qualcuna sulla pulizia di bicchieri e stoviglie.

Bognetti comunica di essersi recata in mensa dopo la segnalazione pervenuta via mail ad inizio gennaio e in data 16.01.2019 ha analizzato tutti i bicchieri e tutte le stoviglie presenti sulle due linee di self service e di non aver riscontrato alcun problema.

Gallo comunica che la ditta, dopo le commissioni precedenti, ha deciso di investire sull'acquisto di nuove stoviglie e si è proceduto a sostituire i bicchieri di plastica trasparente con bicchieri nuovi di plastica opaca, i piatti e le ciotoline sono state sostituite con materiali più leggeri e così pure i vassoi. La sostituzione è ancora in fase di completamento.

Salmoiraghi chiede se, dopo il turn over che ha investito il personale ad inizio anno, adesso le persone presenti in mensa saranno definitive, perché questo continuo cambiamento ha causato non pochi problemi.

Anche l'insegnante delle elementari **Perricone**, ha comunicato che il turn over del personale all'inizio dell'anno scolastico e soprattutto la carenza di personale nei terminali di distribuzione in alcuni

momenti ha creato non pochi problemi nella gestione delle classi, specialmente dei bambini delle elementari. Al momento il problema è del tutto rientrato

La prof.ssa **Bassi** chiede di conteggiare sempre un tavolo in più quando apparecchiano per le medie perché i vari posti lasciati vuoti nelle classi già accomodate non permettono di utilizzare tutti i posti per le ultime classi che si recano in mensa. Richiede inoltre qualche salino in più, non a disposizione dei bambini, ma almeno degli insegnanti, perché a volte arrivano dei piatti, specialmente di verdure lessate, completamente insipidi. Chiede inoltre di aumentare la quantità di pane, perché a volte è capitato che gli alunni delle medie rimanessero senza pane.

L'insegnante **Perricone** ribadisce il problema pulizia e lentezza, specialmente all'inizio dell'anno, quando il referente della ditta ha comunicato di aver avuto delle sostituzioni di personale per causa di forza maggiore. Relativamente al cambio stoviglie comunica di aver chiesto una sostituzione dei vassoi destinati ai bambini celiaci, per evitare di avere contaminazione magari anche solo per contatto. Segnala che i bambini non amano la frittata perché essendo cucinata al forno ha un aspetto pallido. Chiede se per renderla un po' più appetibile non è possibile mettere dei pezzettini di speck.

Salmoiraghi chiede se anche le insegnanti hanno la stessa modalità di presentare le segnalazioni e Bognetti risponde che i moduli da utilizzare sono sempre gli stessi e che provvederà a rinoltrare a scuola altri moduli ad uso degli insegnanti per i sopralluoghi. Comunica che, a seguito di organizzazione su 2 turni per le elementari, sono state ridotte le file dei tavoli a favore di una maggiore sicurezza. Chiede se il tempo mensa dedicato ad ogni turno è lo stesso, di 30 minuti a gruppo. La risposta è sì.

Gallo risponde che spesso ci si blocca perché non c'è collaborazione da parte di tutte le insegnanti, soprattutto nel momento critico di riporre i vassoi nei carrelli. Chiede dunque all'insegnante presente di farsi portavoce presso le colleghe di snellire un po' il processo di ritiro dei vassoi, soprattutto per i bambini più piccoli che usano solo i piani più bassi dei carrelli.

L'insegnante **Perricone** chiede di inserire nel menù dei menù regionali con cadenza mensile.

Bognetti specifica che i menù sono stati oggetti di valutazione in sede di gara d'appalto e pertanto dopo le modifiche strutturali apportate ad avvio del servizio, si cerca di non portare altre modifiche, che altrimenti andrebbero condivise e concordate con gli altri 5 comuni che hanno partecipato alla gara d'appalto.

Gallo inoltre sottolinea che ci sono dei menù a tema già previsti da capitolato e che vengono proposti in particolari momenti dell'anno (natale, carnevale, ecc) in più la grande varietà del menù, che non propone mai per due volte gli stessi piatti nel corso dell'anno, prevede che vengano toccate dal punto di vista alimentari varie regioni. Se la commissione vuole si può prevedere che alcuni menù a tema diventino menù regionali.

Salmoiraghi chiede se la frutta proposta viene lavata in cucina perché un bambino delle elementari ha mangiato un bollino adesivo della mela.

Caligiuri spiega che la frutta, prima di essere servita al tavolo, viene lavata e sanificata. In teoria i bollini dovrebbero staccarsi nelle fasi di pulitura ma se questo non succede non possono andare a toglierlo in quanto questo comprometterebbe l'integrità della buccia.

Moreni chiede se non sia possibile aumentare le volte in cui viene servita la pizza.

Bognetti spiega che per lo stesso motivo dei menù regionali, non è possibile modificare i menù "a richiesta" anche perché questo scatenerebbe una modifica a cascata per mantenere invariati gli apporti calorici, di vitamine, proteine eccetera previste dai dettami delle linee guida dell'ASST.

Moreni evidenzia che a volte la porzione di pizza destinata ai bambini celiaci è troppo piccola.

Caligiuri dice di aver già segnalato la cosa alla cucina.

Baruffaldi segnala che il passato di verdura a volte risulta troppo liquido.

Salmoiraghi chiede di avere i menu speciali con un po' di anticipo in modo da poterli veicolare alle persone interessate.

L'Assessore **Roma** comunica che a dicembre la ditta Elier ha richiesto formalmente di poter utilizzare il centro cottura di Marcallo per la preparazione dei pasti anziché quello di Vimodrone da dove oggi partono i pasti destinati alle scuole locali e che dopo una valutazione delle potenzialità del centro cottura, e il formale impegno della ditta a potenziare le attrezzature presenti, pur mantenendo invariata la metodologia di preparazione dei pasti, è stata concessa l'autorizzazione ad utilizzare il centro cottura di Via Zaccaria.

Salmoiraghi chiede quale possa essere il vantaggio di avere un centro cottura in loco se la modalità di preparazione dei pasti non cambia e chiede se tale soluzione non implichi un sovraccarico lavorativo al personale della cucina.

Gallo specifica che il cucinare i pasti direttamente a Marcallo non comporta un maggior carico lavorativo per il personale di cucina ma che si evitano possibili contaminazioni legate al trasporto dei pasti. Ci potrà essere inoltre un maggior controllo da parte del personale in servizio a Marcallo e gli acquisti delle derrate verranno gestiti direttamente dalla cucina di Marcallo che lavorerà solo per gli alunni delle scuole marcallesi.

Non essendovi null'altro da aggiungere e poiché nessun altro chiede la parola, il Presidente dichiara sciolta la seduta alle ore 19,00.

Il Presidente



Il Segretario

