



**Comune di  
Cascina**

**Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)**

**Macrostruttura 3 Servizi alla Persona**

**U.O.C. Trasporto e Refezione, Gestione ed Entrate del Bilancio**

Viale Comaschi 116 – 56021 Cascina (PI)

Tel. 050.719297 – fax 050.719334

E-mail: [ldipaco@comune.cascina.pi.it](mailto:ldipaco@comune.cascina.pi.it)

pec: [ldipaco@pec.comune.cascina.pi.it](mailto:ldipaco@pec.comune.cascina.pi.it)

## **Commissione Mensa a.s. 2017/2018**

### **Verbale**

**del 12 dicembre 2017**

Presenti:

Amministratore delegato: Anna Ferrari

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione s.r.l.: Patrizia Bimbi

Dietista Gustolandia Ristorazione s.r.l.: Lisa Cervelli

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione della Macrostruttura Educativo e Socio-Culturale

Genitori ed insegnanti della commissione come da registro agli atti dell'ufficio

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.00.

L. Di Paco: oggi non sono potute essere presenti le dottoresse dell'Az. Usi poiché avevano un impegno non differibile, si sono comunque rese disponibili per la prossima commissione mensa programmabile di giovedì.

Do' il benvenuto ai nuovi membri della commissione, informandovi che da un Istituto non sono pervenute candidature nuove pertanto abbiamo riconfermato coloro i cui figli hanno attivo il servizio di refezione anche per questo anno scolastico. Per i nuovi membri vi invito a scrivere l'indirizzo mail nel registro delle firme poiché vi inseriremo nella mailing list per inviare le prossime comunicazioni e condividere le check list. Inoltre troverete tutto il materiale sul sito del Comune alla sez. Scuola – Mensa – Commissione mensa. Invieremo i nominativi alle scuole affinché siano informate quando andate a fare le ispezioni.

Per quanto riguarda il progetto Acqua Buona, siamo venuti a sapere stamani da un genitore che la scorsa settimana la convenzione predisposta da Acque è stata portata in Giunta che si è espressa per l'adesione a tale progetto. Questo perché il testo della nuova convenzione individua come sottoscrittore da parte dell'Ente il Responsabile degli impianti e perciò era di competenza delle Opere Pubbliche, noi dallo scorso anno non siamo stati più informati nonostante i vari solleciti. Dopo ci sarà la sottoscrizione della

convenzione e successivamente le analisi di Acque e solo dopo i risultati potrà essere distribuita l'acqua con le caraffe.

K. Carchini: Anche io in qualità di presidente della commissione dò il benvenuto ai nuovi membri, ricordo che potete fare ispezioni presso qualunque refettorio o presso il Centro Cottura senza preavviso, assaggiare i pasti del giorno e riempire la "check list", in alcune parti è precompilato e in altre trovate uno spazio libero dove appuntare osservazioni o proposte.

Io ho fatto varie ispezioni e la qualità del cibo è sempre stata buona, non ci sono state criticità rilevanti chiaramente il gradimento dei bambini varia a seconda dell'età e delle abitudini alimentari, chiaramente non si possono avanzare richieste, come molti genitori fanno, di dare sempre pasta in bianco o togliere le verdure, i menù in vigore sono stati redatti tenendo conto delle Linee Guida regionali della stagionalità dei prodotti (infatti abbiamo 4 menù che ruotano nel corso dell'anno scolastico) del bilanciamento nutrizionale e sono approvati dall'Az. Usl di Pisa.

Avete delle domande?

S. Inzaina: sono un genitore di una bambina che frequenta la scuola dell'Infanzia di Musigliano riporto una situazione che mi hanno riferito le insegnanti, le bottiglie del pranzo una volta aperte e non finite vengono buttate dalle sporzionatrici.

A. Ferrari: A Gustolandia spetta fornire l'acqua per il consumo degli utenti solo durante il pasto, certamente per le bottiglie aperte e non finite abbiamo sempre dato indicazione che possono essere portate in classe anche per evitare sprechi in un'ottica di educazione ambientale.

A. Lucchesi: io sono un'insegnante della primaria di Zambra e da noi è sempre stato che le bottiglie non finite vengono portate in classe.

S. Inzaina: così mi hanno detto le mastre, quanta acqua spetta ad ogni bambino?

P. Bimbi: una bottiglia da 1,5 l dovrebbe essere per ogni 5 bambini, comunque noi ne mandiamo sempre qualcosa in più, forse alle materne avanza meno acqua perché le bottiglie non vengono lasciate sul tavolo ma è la sporzionatrice che riempie i bicchieri.

S. Serraglini: anche da noi alla materna Il Girotondo le bottiglie non finite le portiamo in sezione.

M. Gelormini: da noi alla primaria Ciari non c'è mai stato il problema dell'acqua, i bambini apprezzano la frutta anzi a volte ne cercano ancora, basta sostenerli ed incoraggiarli, l'unica cosa che segnalo è l'abbinamento del passato con l'omlette che non è gradito, in tale giornata molti mangiano il pane, , si potrebbe cambiare abbinamento? Come pure quando viene servita la polenta al pomodoro, il sugo viene mescolato con la polenta e molti bambini non la gradiscono, sarebbe meglio solo polenta.

A. Ferrari: si può provare polenta, olio e parmigiano.

T. Bugelli: io quando ho fatto l'ispezione alla materna di Titignano, ho segnalato che il riso veniva allungato con molto olio e non con l'acqua di cottura, diventando molto calorico.

P. Bimbi: non deve essere aggiunto olio, va allungato solo con la salsa in accompagnamento, ricorderemo nuovamente alle sporzionatrici la corretta procedura.

Genitore: quest'anno è migliorata la qualità della frutta, avete cambiato fornitore?

P. Bimbi: no, dipende dalla stagione, quest'anno è stato più caldo e la frutta era più dolce.

B. Barbara: la maestra mi ha suggerito di chiedere come mai viene utilizzato olio U.E. e non olio italiano.

A. Ferrari: mi ricordo alcuni anni fa si utilizzava un olio umbro e non era gradito, non solo è una questione di prezzo, per questo olio non abbiamo avuto lamentele.

S. Inzaina: l'insalata è amara e i bambini non la mangiano. Si può cambiare tipo d'insalata.

M. Domina: anche da noi non viene mangiata, è amara e dura.

Genitore: anche da noi alla materna Girotondo non viene mangiata.

P.Bimbi: l'insalata è biologica, la tipologia che forniscono per un numero alto di piatti dipende dalla stagionalità, la lattuga non è di stagione, comunque sento se c'è disponibile anche qualcosa di diverso.

C. Ravani: sono un'insegnante della scuola media di Casciavola, volevo chiedere per il servizio di mensa doposcuola la possibilità di attivare un turno alle 14.00 qualora venga attivato un nuovo modulo orario 8.00-14.00.

A. Ferrari: chiaramente i costi del servizio aumentano xchè bisogna aumentare le ore alla sporzionatrice ed inviare un nuovo furgone per i pasti di quell'ora, quindi direi che sia attivabile per un numero minimo di frequenza giornaliera di 10/15 alunni.

K. Carchini: se non ci sono altri interventi propongo di calendarizzare le nuove date della commissione mensa: 8 FEBBRAIO e 5 APRILE 2018.

La riunione ha termine alle ore 19.45