



**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 08 febbraio 2018**

Presenti:

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 3 Servizi alla Persona

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

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.05.

L. Di Paco: volevo iniziare comunicando alcune informazioni di servizio:

- in merito al progetto "Acqua Buona" dopo ulteriore nostro interessamento ci hanno inviato stamani mail con allegato il testo della convenzione come firmato, a questo punto i tecnici di Acque dovrebbero passare dalle scuole a fare i prelievi, però non sappiamo ad oggi a chi verranno inviate i risultati delle analisi e quindi il successivo invio degli stessi alla scuola per iniziare ad utilizzare l'acqua in caraffa, da parte sua Gustolandia ha già fatto l'ordine dei filtri fino a giugno 2018 data di scadenza della convenzione.

- stiamo procedendo alla nomina dei nuovi membri della commissione Isee, che ha funzione solo consuntiva su casi particolari ma obbligatoria prima del provvedimento della Responsabile della Macrostruttura, poiché quelli nominati sono decaduti, abbiamo disposto un avviso pubblico che metteremo sul sito comunale alla sez. scuola, chi tra voi è interessato può inviarci il modulo compilato.

K. Carchini: ci dispiace ma la dott.ssa Griesi rintracciata telefonicamente non può venire perché al pronto soccorso con la madre. Avete da evidenziare criticità o proposte da fare?

R. Rossi: rappresento la scuola primaria di S. Casciano le ragazze di Arci mi segnalano che non vengono mangiati i bastoncini e il medaglione di pesce, vengono consumati solo i primi.

P. Bimbi: è la prima volta che ci viene comunicato che gli alunni non mangiano i bastoncini, nelle altre scuole questo piatto viene gradito.

M. Usai: io rappresento la scuola primaria di Zambra, la rappresentante della classe 5<sup>a</sup> riferisce che i bambini non mangiano niente e chiede se possono portare il pranzo da casa.

L. Di Paco: la signora ci ha scritto una mail stamani per tale questione, non penso che le insegnanti di classe 5<sup>a</sup> che sono presenti tutti i giorni a mensa rilevando il digiuno dei bambini non abbiamo mai segnalato nulla da inizio anno, comunque anche noi faremo un'ispezione per verificare. In merito al pasto portato da casa avevamo chiesto all'az. Usl un parere in merito e la dott.ssa di riferimento dopo una riunione di area aveva spiegato che comunque per autorizzare il pasto portato da casa occorre individuare nella scuola spazi separati rispetto a coloro che consumano il pasto distribuito dal gestore di refezione, sia per evitare contaminazioni, sia perché nel costo del pasto è compreso lo sporzionamento e la sanificazione dei locali, inoltre occorre del personale scolastico per la sorveglianza di tali alunni.

Ricontatteremo comunque l'Az. Usl per avere aggiornamenti in merito. Se anche qualche membro della commissione vuole andare a Zambra per verificare ci aiuterebbe, comunque in ogni scuola almeno i primi vengono graditi.

I. Gerbi: sono un'insegnante della scuola dell'infanzia di via Carlo Alberto dalla Chiesa ed in rappresentanza delle scuole dell'infanzia dell'Istituto De Andrè volevo segnalare che l'hamburger è duro e le sporzionatrici riferiscono che non possono spezzettare, quindi chiedo chi dovrebbe aiutare i bambini piccoli a spezzettare la carne con il coltello. Inoltre stamani c'era il prosciutto arrotolato e rimanendo alto i bambini lo hanno mangiato con le mani, si potrebbe servire in modo diverso?

P. Bimbi: per l'aiuto a tavola ai bambini dovrebbe essere il personale scolastico, anche le sporzionatrici comunque aiutano per la distribuzione dell'acqua, del formaggio, del pane. Il prosciutto non è arrotolato, vengono semplicemente piegate in due le fette individuando così la porzione per facilitarne la distribuzione.

G. Libertini: anche da noi alla materna di Titignano il prosciutto è stato distribuito arrotolato ed i bambini avevano difficoltà a tagliarlo con la forchetta e tanti lo hanno mangiato con le mani, stessa cosa per la svizzera che arriva dura da tagliare solo con il coltello, può essere che rimanendo nei contenitori dalla cottura fino alla distribuzione la carne si indurisce.

I. Gerbi: inoltre volevo fare presente che diverse volte nella plattessa troviamo le lische e capite bene per i bambini della materna è un problema gestire anche le lische, abbiamo telefonato a Gustolandia mandando anche le foto, volevo sapere se era possibile cambiare tipo di pesce o fornitore.

L. Di Paco: di queste segnalazioni il Comune non è a conoscenza, nei refettori è appesa la procedura delle non conformità con i colori per evidenziare chi deve fare cosa, mentre le sporzionatrici avvertono il centro cottura il personale scolastico deve telefonare o mandare un fax a noi per permetterci di constatare il problema e attivare le procedure per superarlo. Comunque le lische nella plattessa non vanno bene.

P. Bimbi: bisogna vedere quante porzioni hanno le lische perché se sono due su 80 bambini, non è una non conformità.

D. Serra: all'elementare di S. Frediano mi hanno riferito le insegnanti che i medaglioni di pesce vengono buttati interi, non piacciono ai bambini.

P. Bimbi: prima di riportare segnalazioni di terzi provate a verificare anche voi e vedere quanti su tutta la scuola non vengono per niente assaggiati .

K. Carchini: cerchiamo di verificare anche noi membri anche alla primaria di S. Frediano, comunque sui menù approvati dalla Usl che devono rispettare la stagionalità dei prodotti, il bilanciamento dei principi nutrizionali non è possibile sempre stare a cambiare, e soprattutto non accontenteremo mai tutti, il pesce va distribuito e le panature sono poco ammesse, il nasello fu tolto perché con troppe lisce, il palombo già c'è ma non troppo gradito.

Genitore: sono un genitore che rappresenta il nido Aquilone e quando nel menù trovo scritto verdure di stagione ma poi vengono servite le zucchine a dicembre o gennaio non torna.

L. Cervelli: al nido c'è una cucina interna .

Genitore: io ho fatto un'ispezione a Latignano e chiedo se fosse possibile dare il pane in monoporzione imbustato perché ho visto che ne avanza tanto e viene buttato, magari il bambino lo porterebbe in classe . Inoltre la bietola era poca e molto acquosa, e non tutte le sporzionatrici avevano i guanti.

P. Bimbi: i guanti sono obbligatori solo in caso di ferite, l'obbligo è lavarsi le mani, nel refettorio piccolo non essendoci il lavandino possono usare i guanti. Nel primo alle verdure è stato messo più pomodoro per incontrare meglio il gradimento dei bambini che vedendo le verdure. La bietola viene cotta a vapore, lasciata poi 15 minuti in forno e infine saltata in padella.

M. Gelormini: la ricotta alle Ciari anche se di zona non ha avuto molto gradimento, ho visto che nel menù primaverile c'è lo stracchino e quello sicuramente è preferito. Sicuramente il gradimento degli adulti nelle check list rispetto agli scarti dei bambini sottolinea la differenza di abitudini alimentari e gusti. Volevo sapere i dati degli scarti fatta dalle sporzionatrici di per sé non è già un dato rilevante per capire il gradimento o meno dei piatti.

P. Bimbi: l'analisi degli scarti viene effettuata solo a fine anno scolastico perché misurata su più giorni e su tutte le scuole ma ha più peso il giudizio dei membri.

La riunione ha termine alle ore 19.45