



**Comune di
Cascina**

Corso Matteotti 88/90 – 56021 Cascina (PI)

**Macrostruttura Educativo e Socio-Culturale
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: gcarrozzo@comune.cascina.pi.it

pec: scuolacultura@pec.comune.cascina.pi.it

Commissione Mensa

Anno Scolastico 2015/2016

Verbale

del 29 ottobre 2015

Presenti:

Presidente Gustolandia Ristorazione: Angiolo Viegi

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia Ristorazione: Patrizia Bimbi

Personale dell'U.O.C. Trasporto e Refezione dei Servizi Educativi comunali

Genitori ed insegnanti della commissione registro agli atti dell'ufficio

o.d.g.

- 1. Insediamento Commissione Mensa**
- 2. Elezione Presidente commissione**
- 3. Valutazione del servizio**
- 4. Varie ed eventuali**

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.05.

Lucia Di Paco, Responsabile U. O. C. Trasporto e Refezione, dà il benvenuto a tutti i membri e dopo aver dato lettura degli argomenti all'o.d.g. illustra le note operative inviate alle scuole in relazione al progetto Acqua Buona:

- per accogliere la richiesta fatta dai genitori della commissione mensa dello scorso anno è stato concordato che, in attesa dei risultati delle prime analisi, al momento del pranzo venisse somministrata acqua in bottiglia

- l'Ufficio comunale il 3 settembre ha consegnato alle scuole, dove è attivo il progetto, le note operative dando indicazione di far scorrere abbondantemente l'acqua dal rubinetto dove è collocato il filtro e sostituire il medesimo. Abbiamo inoltre comunicato ad Acque che già dai primi giorni di settembre i plessi erano aperti ma è stato deciso di aspettare l'inizio del servizio di refezione per calendarizzare i vari prelievi, comunque ci hanno risposto che entro la metà di novembre dovremmo avere i risultati che verranno inviati alle scuole come da protocollo.

Per quanto riguarda il testo del Regolamento e dell'allegato Disciplinare, che vi è stato distribuito, vi informo che la stesura definitiva ha tenuto conto delle indicazioni e dei suggerimenti avanzati dalla commissione dello scorso anno e nel mese di novembre verrà portato all'esame della commissione consiliare per poi essere approvato dal Consiglio comunale.

Passa ad illustrare i principali compiti della commissione mensa come elencati dal Disciplinare distribuito.

S. Santini: sarebbe opportuno avere l'elenco delle scuole dove sono presenti i refettori per poi poter andare a fare le ispezioni.

L. Di Paco: va bene lo invieremo a tutti i membri tramite la mailinglist. Passiamo ora all'elezione del Presidente della Commissione Mensa poiché la signora dello scorso anno ha dovuto rinunciare per impegni di lavoro.

Qualcuno si vuole candidare? Vi invito a presentarvi indicando la scuola che rappresentate e le vostre competenze.

Si candidano due membri: Vasca Vincenzo e Riccardo Torti.

V. Vasca: mi chiamo Vasca Vincenzo, sono membro della commissione da diversi anni e vi garantisco che in questi ultimi anni la commissione ha lavorato molto ed ha dato buoni risultati sia nelle proposte per arrivare ai menù in vigore sia con le ispezioni nei refettori.

Sono maresciallo dell'Aeronautica e rappresento la scuola primaria Ciari.

Nelle riunioni della commissione tanti genitori portano le proprie abitudini alimentari di casa ma la refezione scolastica che serve circa 1600 bambini è ben diversa, risponde a regole di settore, ci sono le Linee Guida Regionali, si tratta di un pasto veicolato e non espresso.

Mi auguro anche questo anno che la commissione faccia un buon lavoro.

R. Torti: rappresento la scuola primaria Ciari, mia figlia è all'ultimo anno, mi candido per dare un'alternativa come in qualsiasi organo democratico. Faccio parte della commissione già da qualche anno ed ho capito che trattandosi di mensa scolastica bisogna trovare un giusto compromesso tra i gusti dei bambini e le regole di una corretta alimentazione per le mense scolastiche, ho fatto diversi controlli e vi garantisco che il cibo è buono chiaramente è meno saporito di quello di casa e cotto in modo più leggero trattandosi di bambini ed in questo anno cambiando alcuni piatti sono diminuiti gli scarti.

L. Di Paco: se non ci sono altri candidati passiamo alla votazione per alzata di mano.

Su n. 40 presenti tra genitori ed insegnanti risultano espressi, per i due candidati, i seguenti voti:

- VINCENZO VASCA (sc. primaria Ciari) voti n. **29**

- RICCARDO TORTI (sc. primaria Ciari) voti n. **11**

Il signor **VINCENZO VASCA** con n. 29 voti viene eletto Presidente della Commissione Mensa.

V. Vasca: ringrazio la commissione per la fiducia, cercherò di svolgere al meglio questo ruolo, vorrei programmare le date per le prossime riunioni della commissione proponendo questi giorni:

- martedì **15 dicembre 2015**;

- martedì **16 febbraio 2016**;

- martedì **12 aprile 2016**;

- giovedì **26 maggio 2016**.

Quando andate a fare le ispezioni presso le scuole presentatevi come membro della commissione anche se le scuole riceveranno i nominativi.

(Illustra la check list da inviare poi a commissionemensa@comune.cascina.pi.it)

Da disciplinare è previsto almeno una ispezione nell'anno scolastico o presso i refettori o presso il Centro Produzione pasti.

(illustra la procedura di non conformità)

L. Di Paco: in merito alla procedura di non conformità è stata fatta una formazione specifica al personale scolastico e alle addette allo sporzionamento. Nonostante questo in alcuni casi l'Ufficio Scuola viene informato successivamente dai genitori e questo non è piacevole in quanto non possiamo verificare il fatto al momento. Abbiamo inviato nuovamente la procedura alle scuole invitando il personale a attenersi alle modalità riportate.

S. Santini: a tale proposito voglio illustrare l'ultimo caso accaduto a Zambra dove è stata trovata un verme nell'insalata.

Fatto saputo perché è stata inviata da un genitore la foto della risposta di Gustolandia in merito; sarebbe invece opportuno che ogni non conformità venisse inviata alla mailinglist della commissione mensa.

Leggendo la risposta data da Gustolandia si fa al solito scarica barile ipotizzando che il verme sia venuto dall'esterno, quindi è come dire che ce l'ha messo il bambino o la sporzionatrice, questo è inaccettabile.

L. Di Paco: voglio precisare che nonostante abbiamo saputo il giorno dopo di ciò che era accaduto, l'ufficio ha ottemperato alla procedura di non conformità in vigore inviando la risposta alla scuola.

P. Bimbi: la risposta non è proprio così, non abbiamo negato la presenza del verme, abbiamo illustrato la procedura di lavorazione e stante ciò ci sembra improbabile che dopo aver tenuto l'insalata in ammollo con l'amuchina o la cottura delle crocchette di pollo l'animale potesse essere ancora vivo.

S. Santini: basta ammettere che una lumachina nell'insalata può accadere a chiunque e fare sempre a scarica barile non va bene.

A. Viegi: basta leggere la mail che ho qui, noi spieghiamo le procedure di lavorazione, non abbiamo detto che il verme non c'era.

S. Santini: dà lettura della mail di Gustolandia.

M. Usai: sono io che ho fatto la segnalazione del caso al Comune e anche i genitori della mia scuola sono rimasti scioccati dalla risposta, ipotizzare che il verme lo abbia messo un bambino e che si trovasse nel refettorio non è corretto, i locali del refettorio sono pulitissimi e vi assicuro il bambino non è stato.

P. Bimbi: allora venite a vedere al Centro Cottura come vengono preparati i cibi.

V. Vasca: signori invito tutti ad abbassare i toni, sicuramente bisogna prestare più attenzione e applicare correttamente la procedura di non conformità.

C. Schilirò: sono una docente della scuola dell'infanzia di S. Frediano vorrei provare a riflettere insieme anche su altri argomenti, es. in questi giorni in televisione viene data notizia del problema delle carni ed insaccati, analizzando i menù scolastici vediamo che la carne è presente almeno due volte alla settimana.

L. Di Paco: i menù proposti alle scuole sono articolati su quattro stagioni, sono stati approvati nel mese di agosto dall'Az. Usl di Pisa ed hanno accolto le proposte ed i suggerimenti della commissione mensa dello scorso anno infatti le ispezioni di fine anno avevano rilevato miglioramenti nel gradimento dei nuovi piatti e negli abbinamenti.

K. Carchini: il prosciutto cotto non è un insaccato. E' vero lo scorso anno è stato fatto un ottimo lavoro sui menù noi commissari ci siamo fatti portavoce dello scarso gradimento di alcune verdure che portavano ad enormi sprechi, mi sorprende ora che si avanzino richieste in senso diverso. I genitori avanzano un'eterogeneità di richieste, di gusti ma questi vanno mediati inoltre ci deve essere rispondenza alle linee guida regionali in materia di refezione scolastica.

C. Schilirò: Nella mia scuola i bambini in media mangiano ma non le verdure miste né l'insalata.

S. Scarpelli: mi chiedo perché non ci siano più verdure e cereali, la Regione dà delle linee guida sui principi nutritivi che possono essere garantiti abbinando alimenti diversi. La scuola anche nel momento del pranzo si deve porre come momento educativo improntato ad una sana alimentazione.

S. Mazzoncini: nel menù invernale invece dei finocchi al tegame potrebbe essere proposto il purè di patate.

L. Di Paco: nei menù approvati sono state inserite anche più volte del normale le patate per venire incontro al gradimento dei bambini.

C. Schilirò: possiamo proporre un corso sulla sana alimentazione, mi sembra che la commissione abbia un ruolo importante su questo.

L. Di Paco: riproviamo a proporlo ma in questi anni abbiamo organizzato convegni sul tema anche in collaborazione con i medici nutrizionisti dell'Az. Usl di Pisa ma c'è stata una scarsissima partecipazione.

V. Vasca: è vero anche durante la settimana dell'alimentazione che si svolge nel mese di maggio le iniziative sono state poco partecipate, comunque se la commissione chiede un incontro sul tema della sana alimentazione possiamo chiedere all'Ufficio comunale di organizzare qualcosa.

La maggioranza della commissione è d'accordo.

La riunione ha termine alle ore 20.00