



**Commissione Mensa
Anno Scolastico 2013/2014**

**Verbale
del 12 dicembre 2013**

Presenti:

Presidente Gustolandia: Angiolo Viegi

Amministratore delegato Gustolandia: Anna Ferrari

Dietista Gustolandia: Lisa Cervelli

Capo struttura Centro Produzione Pasti di Gustolandia: Patrizia Bimbi

Responsabile Servizi Educativi e Culturali: Gabriella Carozzo

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

Genitori ed insegnanti della commissione: elenco allegato

o.d.g.

1. Check list
2. Variazione menù in caso di sciopero
3. Varie ed eventuali

Raggiunto il numero legale la riunione inizia alle ore 18.00, in assenza del Presidente, Sig.ra Vittoria Liguori, la dott.ssa Gabriella Carozzo, Responsabile del Servizio Autonomo Servizi Educativi e Culturali apre il dibattito partendo dal chiarimento sulle osservazioni della check list di giugno al Centro Cottura passando pertanto la parola alla dott.ssa Ferrari, Amministratore delegato di Gustolandia

A. Ferrari: informo che stiamo aggiornando il sito, rispetto alle situazioni individuate nella check list erano tutte rispondenti a verità e Gustolandia stessa si è attivata da subito per porvi rimedio:

- gli utensili da cucina danneggiati sono stati sostituiti
- il mixer ad immersione di tipo domestico è stato sostituito con altro di tipo professionale e comunque quello visto è usato per le diete,
- i guanti e le mascherine sono utilizzati secondo le buone prassi, cioè durante il confezionamento di alimenti crudi e/o di alimenti cotti pronti al consumo
- le verifiche visive ed olfattive dei cibi in uscita si sono intensificate
- vengono utilizzati sia Grana Padano che Parmigiano Reggiano, il Grana viene utilizzato di più perché ha un sapore più delicato per i bambini ma non c'è nessun problema ad utilizzare solo Parmigiano;
- la frutta era posta fuori dalle celle frigorifere in modo da essere consegnata il giorno seguente a temperatura ambiente e non fredda;
- è stata fatta una ricerca di mercato per acquisire gnocchi privi di conservanti, e solo un a ditta "De Rosa M. Luisa" ci ha risposto ma purtroppo alla prova cottura mal si presta ad essere consumato dopo un certo tempo diventando simile a polenta; quindi le proposte sono due o togliere gli gnocchi dal menù o lasciare quelli con conservanti.
- i pennarelli indelebili con sostanze tossiche sono stati eliminati e sostituiti con altro tipo di cui abbiamo a disposizione la scheda tecnica, sono comunque in corso lo studio di nuove metodologie per eliminarli del tutto, non è possibile usare quelli ad alcool per problemi di sicurezza operando vicino a fonti di calore,

- i documenti cartacei riportanti scritte di pennarello sono stati collocati in maniera stabile in modo da evitare assolutamente contaminazioni verso il cibo in preparazione
- la frutta in uscita, così come succede per tutti gli altri cibi inviati ai refettori delle scuole, è controllata in modo che vi siano porzioni sufficienti per tutti i bimbi
- le indicazioni sui vari contenitori indirizzati alle scuole sono chiare, ma se saranno segnalati inconvenienti nelle quantità delle porzioni arrivati alle scuole, il sistema sarà rivalutato ed eventualmente modificato.
Inviterei i membri della commissione a ripetere la visita al Centro Cottura per verificare i cambiamenti apportati.

G. Carrozzo: se non ci sono interventi passerei al punto 2 dell'o.d.g. cioè al menù previsto in caso di sciopero.

A. Ferrari: nell'organizzazione di Gustolandia cambiare un menù è un problema di costo organizzativo, gli ordini vengono fatti 7 giorni prima ed i prodotti vengono forniti il giorno prima del consumo.

I. Muni: in caso di sciopero proporrei che i genitori fornissero un panino al bambino e sospendendo quindi il servizio di refezione

Un altro genitore: io preferisco che mio figlio consumi un primo caldo e il secondo freddo rispetto al panino in caso di sciopero.

G. Carrozzo: proporrei quindi di ridurre a 2 i piatti freddi nella rotazione del menù invernale programmato sulle quattro settimane.

A. Ferrari: chiedo alla dietista di verificarne la fattibilità.

Un genitore della scuola elementare di Zambra solleva il problema delle stoviglie spesso sporche, le insegnanti lo hanno fatto presente al personale addetto alla somministrazione ma i problemi sussistono.

G. Carrozzo: invito le insegnanti a segnalare sempre per scritto tali irregolarità al comune ed a Gustolandia per consentire di constatare il problema ed intervenire adeguatamente per risolverlo. Di queste anomalie non siamo stati informati e non è corretto evidenziarle solo in sede di commissione.

L. Berti: in considerazione della stagionalità delle verdura ora i fagiolini andrebbero evitati.

L. Cervelli: l'introduzione deriva dalla necessità di inserire oltre ai finocchi e carote altre verdure gradite ai bambini, rispetto a cavoli, broccoli e spinaci che non gradiscono molto.

Illustra la gradibilità dei piatti del menù autunnale attraverso i dati degli scarti secondo il prospetto allegato al presente verbale di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Evidenzia che nei menù stagionali in vigore sono migliorati gli abbinamenti delle portate.

La riunione ha termine alle ore 19.45