

VERBALE RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 27 APRILE 2023

Il giorno giovedì 27 aprile 2023 alle ore 16.40 presso Villa Queirolo si è riunita la Commissione Mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

- discussione rilievi sul menù primavera/estate da parte dei rappresentanti genitori
- modalità nomina rappresentanti della Commissione Mensa
- varie ed eventuali

All'incontro sono presenti i Sigg.ri

Dott.ssa Laura Mastrangelo	– Presidente Commissione Mensa Consigliere incaricato alla Pubblica Istruzione - Comune di Rapallo
Sig. Canessa Andrea	– Rappresentante genitori scuola primaria I.C. Rapallo
Sig. Cozzi Paolo	– Rappresentante genitori scuole primarie I.C. Rapallo-Zoagli
Sig.ra Pagan Patrizia	– Rappresentante genitori scuola Infanzia I.C. Rapallo-Zoagli
Sig.ra Raggio Romina	– Rappresentante genitori scuola primaria I.C. Rapallo
Ins. Atzori Marcella	– Rappresentante Scuola primaria Marconi
Ins. Barbieri Alessandra	– Rappresentante Scuola primaria Antola
Ins. Delucchi Lorella	– Rappresentante Scuola Infanzia Sant'Anna
Ins. Pedemonte Roberta	– Rappresentante Scuola primaria Dellepiane
Ins. Tognazzi Linda	– Rappresentante Scuola Infanzia Rainusso
Sig. Castagnone Enrico	– Consulente Esterno
Dott.ssa Frumento Anna	– Dietista Ditta Markas
Dott.ssa Valle Valentina	– Dietista Ditta Markas
Dott.ssa Lami Marta	– Per Giubilesi & Associati – DEC
Dott.ssa Eliana Berisso	– Funzionario dell'Ufficio Pubblica Istruzione

Introduce la riunione la Dott.ssa Mastrangelo la quale dà la parola alla sig.ra Raggio per esporre le osservazioni in merito al menù estivo.

La Sig.ra Raggio espone le seguenti perplessità:

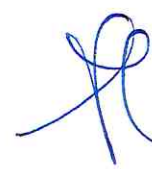
- gradimento del secondo piatto “fagioli, pomodori freschi e olive” e chiede pertanto un feedback da parte della ditta appaltatrice in merito all'apprezzamento da parte dei bambini;
- gradimento del passato verdura o crema di legumi abbinati ad un secondo di pesce;
- gradimento delle lasagne al pesto;
- troppi contorni con pomodoro.

Inoltre chiede il controllo dell'acqua in quanto le è stata segnalata la presenza di carta all'interno di una brocca e se le zuppe verranno somministrate fino a giugno. Sottolinea l'importanza del supporto degli insegnanti nell'educazione alimentare.

Riferisce di aver effettuato verifiche in diversi refettori, di aver visitato anche la cucina riscontrando una buona qualità dei prodotti e della lavorazione degli stessi.

Prende la parola il Sig. Cozzi il quale chiede:

- di voler controllare le porzioni somministrate nella scuola dell'Infanzia poiché considerate troppo scarse;
- lo spostamento della pizza nei giorni di martedì o di giovedì;
- inserimento di pasta al tonno o gnocchi per variare;



- inserimento del menù etnico per il prossimo anno scolastico.

La Sig.ra Pagan espone quanto segue:

- la frutta risulta spesso acerba;
- controllo delle temperature;
- abbinamento zuppe / pesce / spinaci non risulta gradito e spesso le insegnanti sono costrette ad anticipare la merenda pomeridiana

Il Sig. Canessa riferisce di aver effettuato un controllo con il Sig. Castagnone rilevando l'apprezzamento delle lasagne e conferma quanto segnalato dalla Sig.ra Raggio.

Il Sig. Castagnone dopo aver confermato la buona qualità del cibo, i menù, redatti dai dietisti e validati dall'ASL, rispettano le linee guida e pertanto i componenti della Commissione Mensa devono limitarsi a segnalarne il gradimento e la qualità.

L'Insegnante Tognazzi conferma le porzioni di verdure scarse, segnala la mancata presenza quotidiana del "piatto campione", evidenzia che i contorni di verdure sono poco conditi e insapore, chiede l'inserimento delle verdure in pinzimonio.

L'Insegnante Atzori segnala che le minestre non sono molto gradite, la frutta spesso è poco matura, le preparazioni impanate (cotolette..) risultano fredde e dure, chiede l'inserimento di cibi più accattivanti.

Le insegnanti Barbieri e Pedemonte non hanno rilievi da esporre.

Insegnante Delucchi segnala:

- pasta poco condita;
- verdure non consumate poiché insapore;
- merenda più variegata;
- necessità di cambiare i bicchieri in dotazione poiché piccoli e i bambini rovesciano l'acqua;
- le minestre se somministrate fino a fine anno scolastico siano servite tiepide;
- pericolosità dei carrelli nei corridoi per la consumazione del pasto in aula.

La dott.ssa Mastrangelo spiega che l'aula adibita a refettorio per la scuola dell'Infanzia Sant'Anna di Via Bobbio è stata utilizzata nel periodo Covid per la scuola Primaria Pascoli e non è stata più ripristinata per necessità di spazio della scuola stessa. Attualmente non ci sono locali disponibili da destinare a refettorio, pertanto occorre attendere l'esecuzione dei lavori di ampliamento della scuola dell'Infanzia.

La Dott.ssa Valle in merito a quanto segnalato precisa:

- il secondo piatto "fagioli, pomodori freschi e olive" è stato introdotto a seguito di modifica del menù da parte dell'ASL;
- il piatto pilota è presente in tutti i plessi quale campione per la corretta sporzionatura;
- i condimenti vengono effettuati nei vari refettori prima del consumo per evitare la macerazione del prodotto, verranno sensibilizzate le addette;
- compatibilmente con i gusti dei bambini proveranno ad insaporire le pietanze e i contorni;
- lo scarso contorno segnalato dalle Insegnanti della Rainusso può essere dovuto al fatto che le stesse spesso chiedono solo il secondo e contorno con porzione più abbondante;
- monitoraggio delle brocche per l'acqua che comunque sono tutte provviste di coperchio;

- per quanto riguarda lo spostamento della pizza nelle giornate di martedì e giovedì, essendo molteplici i giorni di rientro delle classi di tutti i plessi, il menù è redatto su base mensile per coloro che mangiano in mensa tutti i giorni. Accontentare tutti non è possibile rispettando le Linee Guida.
- i menù sono redatti dal Servizio Dietistico d'Appalto approvati dal Direttore d'Esecuzione Contratto e validati dall'ASL 4 così come ogni variazione;
- per quanto riguarda la proposta della pasta al tonno ricorda che è stato contestato più volte il tonno per la presenza di metalli pesanti nell'alimento stesso, mentre gli gnocchi perderebbero la consistenza durante trasporto;

La Dott.ssa Lami in quanto rappresentante del Direttore Esecuzione Contratto garantisce attraverso i controlli la conformità del servizio e assicura l'attenzione rivolta al benessere dei bambini. I controlli hanno sempre avuto esito positivo.

La Dott.ssa Mastrangelo ribadisce la massima disponibilità per la buona riuscita del servizio. Ringrazia il DEC evidenziando che il Comune di Rapallo è fra i pochi che hanno affidato l'incarico ad un professionista per vigilare sul corretto svolgimento dell'appalto. Inoltre sottolinea che la mensa è certificata Bio e pertanto utilizza materie prime di qualità nel rispetto della stagionalità.

A seguito di varie richieste di genitori di far parte della Commissione Mensa, la Dott.ssa Mastrangelo precisa che in base alle Linee Guida della Commissione Mensa Scolastica i genitori devono essere nominati dai rispettivi Consigli di Istituto.

Il menù primavera /estate in vigore viene confermato all'unanimità stante l'imminente scadenza dell'appalto e dell'anno scolastico, fatte salve le migliorie portabili alle preparazioni.

La seduta viene sciolta alle ore 18.15 circa.

IL PRESIDENTE
Dott.ssa Laura Mastrangelo

