

VERBALE RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 27 MARZO 2024

Il giorno giovedì 27 marzo 2024 alle ore 16.40 presso la sala Giunta del Comune di Rapallo si è riunita la Commissione Mensa.

All'incontro sono presenti i Sigg.ri

Dott.ssa Laura Mastrangelo	– Presidente Commissione Mensa Consigliere incaricato Pubblica Istruzione – Comune Rapallo
Sig. Pagan Patrizia	– Rappresentante genitori scuole primarie I.C. Rapallo-Zoagli
Sig.ra Polizzi Sara	– Rappresentante genitori scuola infanzia I.C. Rapallo
Sig.ra Vornicu Corina Gabriela	– Rappresentante genitori scuola primaria I.C. Rapallo
Sig. Castagnone Enrico	– Consulente Esterno
Ins. Atzori Marcella	– Rappresentante Scuola primaria Marconi
Ins. Barbieri Alessandra	– Rappresentante Scuola primaria Antola
Ins. Di Sarno Sara	– Rappresentante Scuola primaria Pascoli
Ins. Delucchi Lorella	– Rappresentante Scuola Infanzia Sant'Anna
Ins. Pedemonte Roberta	– Rappresentante Scuola primaria Dellepiane
Ins. Tognazzi Linda	– Rappresentante Scuola Infanzia Rainusso
Dott. Gazzano Daniele	– Direttore Esecuzione Contratto
Dott.ssa Frumento Anna	– Dietista Ditta Markas
Dott.ssa Valle Valentina	– Dietista Ditta Markas
Dott.ssa Santo Silvia	– Dietista Ditta Markas
Dott.ssa Eliana Berisso	– Funzionario dell'Ufficio Pubblica Istruzione

Partecipa per la Ditta Markas da remoto il Dott. Costantini Simone

Introduce la riunione la Dott.ssa Mastrangelo la quale si fa portavoce delle segnalazioni a lei pervenute dai genitori circa la cottura della pasta, delle polpette, della pizza e temperature delle pietanze.

Chiede maggior attenzione alle temperature soprattutto riguardo il secondo turno delle Pascoli e invita a verificare ed eventualmente aggiustare il condimento di alcune pietanze, quali, ad esempio, i fagiolini, gli spinaci e la platessa, dalla stessa assaggiati e trovati insipidi.

Su istanza di un'insegnante che necessita il consumo di alimenti particolari per motivi di salute, chiede la possibilità di introdurre in sala mensa cibi confezionati portati da casa.

Il Consigliere riferisce di aver effettuato diversi controlli nei refettori e di aver verificato, oltre ad altri elementi, la corretta grammatura più volte contestata.

La sig.ra Vornicu lamenta scarso condimento, grammatura non corretta, patate al forno fredde e gommose e poco gradimento degli spinaci. Chiede il condimento per l'insalata a disposizione degli utenti, il cambio degli spinaci con altre verdure più gradite (es. carote/insalata), pane integrale, più minestre o paste con i legumi e l'introduzione di più verdure fresche nel menù estivo.

La sig.ra Pagan oltre a quanto già segnalato evidenzia che il secondo piatto risulta freddo e chiede la variazione di tipologia dei legumi somministrati e la possibilità ad inizio anno di effettuare un incontro con tutti i genitori per spiegare la composizione dei menù.

La sig.ra Polizzi conferma quanto riportato dagli altri genitori e sottolinea la necessità di adeguare il menù per coloro che hanno dieta speciale al vitto comune, soprattutto per le merende.

L'ins. Pedemonte segnala abbinamenti di piatti con troppi carboidrati (pasta+polpettoni) e inoltre chiede che nel menù estivo siano previste meno minestre, considerate le temperature.

L'ins. Di Sarno segnala la pasta al burro troppo asciutta e quella al pesto poco condita, mentre la pizza, avendo sostituito il fornitore, risulta migliore.

L'ins. Atzori evidenzia le scarse porzioni per gli alunni di quarta e quinta elementare soprattutto per il secondo piatto. Conferma quanto detto per la pasta al pesto. Chiede che la frutta possa essere sbucciata anche per gli alunni più grandi.

L'ins. Di Sarno per evitare lo spreco, per quanto riguarda la frutta non consumata organizza la merenda in classe per il giorno successivo. Viene comunicato che frutta, budino, merendine confezionate e pane non consumati possono essere portati via dal refettorio.

L'ins. Tognazzi non ha rilievi particolari concorda per l'introduzione di verdure fresche.

Viene chiesta dalle insegnanti la possibilità di introdurre il pinzimonio come antipasto.

L'ins. Barbieri non ha ulteriori rilievi se non quelli già espressi dalle colleghe, chiede chiarimenti in merito alla decisione della Ditta Markas di effettuare la rotazione del personale addetto nei refettori.

Il Dott. Gazzano incaricato dal Comune di Rapallo quale Direttore Esecuzione del Contratto, spiega che inizierà la sua attività di controllo partendo dagli ambienti, metodo di lavoro del personale, conservazione degli alimenti, igiene, per arrivare poi al dettaglio del prodotto servito. Propone, al fine di verificare le problematiche legate alla conformità delle grammature e delle temperature, di effettuare una valutazione ponderale su più porzioni.

Il sig. Castagnone si presenta ai nuovi componenti della Commissione Mensa quale consulente per il Comune di Rapallo dal 1998. Concorde con quanto esposto dal Dott. Gazzano, sottolinea la disponibilità della Ditta Appaltatrice ad andare incontro alle esigenze dell'utenza nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato e dalle normative vigenti. Evidenzia la necessità che già in ambito familiare dovrebbe iniziare l'educazione alimentare. Per quanto riguarda la presentazione del menù ai genitori esprime perplessità, concorda nell'effettuare una spiegazione di scelte ed abbinamenti di pietanze ma non entrando nel merito della composizione del menù stesso. Chiede che i genitori membri della Commissione Mensa frequentino un corso HACCP.

Prende parola per la Ditta Markas il Dott. Costantini, il quale offre la possibilità di effettuare ai genitori un corso sui principi HACCP per la gestione dei controlli, con Dietiste e materiale della Ditta per evitare all'Amministrazione ulteriori oneri.

Per quanto riguarda la rotazione degli addetti mensa nei vari refettori riferisce che è una scelta effettuata nell'ottica di miglioramento del servizio, avallata da due incontri con le parti sindacali. Comunica che il giorno successivo avrebbe avuto un apposito incontro in Comune per valutare l'opportunità di iniziare il turn-over dopo le vacanze di Pasqua o con l'inizio del nuovo anno scolastico a settembre.

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

- che è stato verificato che il pesto si perde durante la veicolazione del pasto e pertanto la pasta pur essendo condita risulta più bianca;
- per il risotto è stata chiesta una deroga sul prodotto indicato da Capitolato poiché la resa dello stesso non è adeguata;
- le temperature delle pietanze, dopo aver effettuato più controlli risultano conformi al momento della somministrazione. Viene sottolineato che spesso i bambini, specialmente della scuola primaria, chiacchierano al tavolo prima di consumare il pasto che inevitabilmente si raffredda. Capitano anche episodi in cui le classi scendono in refettorio in notevole ritardo;

- i contorni, come ad esempio le insalate, vengono condite dagli addetti direttamente in sede. Le quantità di olio e di sale sono quelle previste dalle grammature, il fatto che risultino scondite spesso dipende dall'operato dell'addetto;
- le patate al forno che risultavano gommose erano "a spicchio" ora sostituite con quelle "a cubo", più gradite;
- i legumi vengono proposti in zuppa o come alternativa alla carne. Ceci e fagioli sono poco graditi dai bimbi. La zuppa non contiene solo lenticchie ma una varietà di legumi;
- per le diete speciali vengono acquistati prodotti specifici in modo che siano conformi al vitto comune;
- le Linee guida della ristorazione scolastica prevedono la somministrazione una volta alla settimana dell'uovo ma, cotto in forno come frittata, non è gradito. Per questa motivazione, per garantire l'apporto di questo alimento vengono preparati gli sformati. Questi ultimi devono essere abbinati come secondo piatto ad una pasta in quanto per problemi legati all'uso delle attrezzature non si possono preparare nello stesso giorno in cui è prevista la minestra;
- le porzioni somministrate seguono alla lettera quanto indicato dalle Linee Guida. E' stato fatto un ulteriore corso di formazione alle addette mensa per predisporre le corrette porzioni del piatto pilota.

La Dott.ssa Frumento ribadisce che essendo Markas garante della sicurezza alimentare e sottoposta a SCIA sanitaria non può permettere l'introduzione nei refettori di derrate differenti da quelle da loro fornite.

Pertanto l'insegnante che necessita di dieta particolare, come avviene per gli alunni, deve produrre una certificazione medica per poter avere il pasto sostitutivo. Il Centro Cottura è provvisto di cucina dietetica dedicata ove vengono preparati i pasti sostitutivi per la sicurezza alimentare.

Il menù primavera /estate entrerà in vigore così come vidimato dall'ASL, fatte salve come sempre le migliorie apportabili alle preparazioni.

La seduta viene sciolta alle ore 18.15 circa.

IL PRESIDENTE
Dott.ssa Laura Mastrangelo

