

VERBALE RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 14 NOVEMBRE 2024

Il giorno giovedì 14 novembre 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 Assessore delegato Pubblica Istruzione
Sig. Casagrande Alvisè	– Rappresentante genitori scuola primaria I.C. Rapallo-Zoagli
Sig.ra Previtali Simona	– Rappresentante genitori scuola infanzia 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. Spera Ruben	– Rappresentante Scuola primaria Pascoli
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

Introduce la riunione la Dott.ssa Mastrangelo la quale presenta i nuovi membri della Commissione.

Prende la parola la Dott.ssa Valle in merito alla problematica sorta relativamente alla richiesta di dieta speciale per gli alunni con selettività alimentare derivante da patologia.

Negli ultimi anni si è riscontrato un incremento di richieste di dieta speciale per i sopra citati alunni con certificati dei pediatri poco chiari che riportano l'elenco dei cibi graditi anziché l'alimento da escludere, creando difficoltà nella realizzazione di un menù alternativo bilanciato e che rispetti le Linee Guida.

La Dott.ssa Valle, in accordo con l'Ufficio Istruzione, ha contattato la referente dell'ASL4 Dott.ssa Carpi la quale ha ribadito che per la richiesta di dieta speciale occorre seguire la procedura prevista dall'ASL4 ed i pediatri devono utilizzare apposita modulistica dedicata ed ha suggerito inoltre che il Comune invii richiesta all'ASL4 per sensibilizzare i pediatri a seguire la procedura corretta ed utilizzare la modulistica dedicata.

Inoltre la Dott.ssa Carpi ha comunicato che sono in via di aggiornamento le nuove procedure per la gestione dell'emergenza per la somministrazione di farmaco salva vita agli alunni allergici e non appena definite verranno trasmesse alle Direzioni degli Istituti Comprensivi.

In merito alle osservazioni al menù invernale, l'Ins. Atzori per il plesso Marconi segnala quanto segue:

- cambio contorno "tris di verdure" in quanto poco gradito in abbinamento con lo sformato di verdure;
- scarsa porzione del formaggio in abbinamento con le lasagne;
- scarse porzioni per gli alunni di quarta e quinta elementare soprattutto per il secondo piatto;
- taglio diverso delle porzioni di pizza e lasagne;
- possibilità di bis;
- mancanza del pane nel secondo turno Scuola Marconi;

- troppi sformati (non si percepisce la differenza tra quello di prosciutto e quello di verdure), viene proposta da parte di un genitore la sostituzione del prosciutto con la mortadella che risulta più saporita;
- frutta acerba/dura;
- pochi crostini.

In risposta a quanto sopra segnalato il personale di Markas precisa che:

- le grammature rispettano le Linee Guida Regionali considerando il consumo del pasto intero;
- la mancanza del pane nel secondo turno non è stata segnalata verrà sensibilizzato il personale alla corretta distribuzione;
- per quanto attiene il bis può essere richiesto solo per le verdure e vi è rigidità da parte degli Organi di Vigilanza che controllano il rispetto delle Linee Guida;
- vengono proposti gli sformati in quanto unica modalità per apportare la giusta quantità di uovo in alternativa alla frittata non gradita.

L'Ins. Pedemonte evidenzia:

- per i menù alternativi alla carne le lenticchie non sono molto apprezzate;
- cotoletta di lonza un po' asciutta e fredda.

La Dott.ssa Valle risponde:

- per quanto attiene i menù alternativi alla carne questi prevedono la rotazione tra soia, legumi e formaggio, effettuando la scuola Dellepiane giornate a mensa alternate può capitare che si ripropongano gli stessi piatti;
- il servizio self-service prevede che tutte le pietanze vengano prese contemporaneamente e pertanto la temperatura al momento del consumo dipende dal tempo impiegato dal bambino.

L'Ins. Tognazzi, non segnala particolari lamentele se non quelle già evidenziate.

Con l'introduzione del cuocipasta in refettorio la qualità di pasta e riso è migliorata.

Anche il cambio del personale addetto è risultato positivo.

Propone di reintrodurre verdure crude tipo pinzimonio, carote e finocchi che sono graditi, l'Assessore Mastrangelo concorda con l'inserimento del pinzimonio invitando Markas a procedere in tal senso.

Il Sig. Casagrande chiede la possibilità di avere come contorno il purè di patate.

Come già esposto in altre occasioni, il personale di Markas precisa che nel menù invernale il purè dovrebbe essere somministrato in abbinamento alle minestre e per problemi di attrezzatura in cucina non è possibile la preparazione in contemporanea dei due piatti

Si propone di inserire il purè nel menù in occasione di una festività.

L'Ins. Delucchi e la Sig.ra Previtale riportano quanto contestato, in particolare da un genitore, in merito alle merende della scuola dell'Infanzia troppe confezionate e con troppi zuccheri.

Viene chiesta la fornitura di polpa di frutta variando i gusti, di plum-cake o di panino con marmellata.

Le Dietiste della Ditta Markas precisano che le merende sono state scelte tra quelle indicate dalle Linee Guida regionali alla pag. 54, escludendo yogurt e gelato per problemi di conservazione degli stessi nei plessi scolastici.

Effettuato un calcolo medio delle calorie apportate dalle merende proposte nel menù, quest'ultime risultano in linea con quanto previsto dalle Linee Guida sopracitate.

L'Ins. Barbieri non ha osservazioni.

L'Ins. Spera per la scuola Pascoli riporta le seguenti richieste:

- possibilità di separare il vassoio del pane e delle forchette per le insegnanti da quelle dei bambini;
- più attenzione nel condimento dei contorni;
- possibilità di non dare i coltelli ai bambini.

Chiede inoltre se sono previste le stesse grammature per i bambini di prima e di quinta primaria.

La Dott.ssa Valle per quanto riguarda i condimenti precisa che sarà sensibilizzato il personale.

Viene inoltre sottolineato che i coltelli in dotazione hanno tutti la punta arrotondata e sono a disposizione dei bimbi a discrezione degli insegnanti.

Le grammature sono differenziate per i bambini per fasce d'età 6/8 e 9/10 anni.

La Dott.ssa Frumento espone brevemente i lavori eseguiti nel corso dell'estate come migliorie previste dall'offerta in sede di gara.

Interviene il DEC Dott. Gazzano il quale ha effettuato con la Dott.ssa Frumento in data 30/10 sopralluogo presso il Centro Cottura ed i refettori ed ha riscontrato un generale miglioramento della parte strutturale e verificato la conformità dei lavori eseguiti da parte della Ditta appaltatrice, tenuto conto di alcune piccole mancanze strutturali che verranno ultimate entro fine anno.

Per quanto attiene il menù, ritiene che lo stesso sia equilibrato e nei prossimi sopralluoghi avrà modo di dedicarsi alla verifica della qualità e quantità delle pietanze.

La seduta viene sciolta alle ore 17.55 circa.

IL PRESIDENTE
Dott.ssa Laura Mastrangelo

