

VERBALE RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 20 MAGGIO 2025

Il giorno martedì 20 maggio 2025 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 Imbrea Dana Mihaela	– Rappresentante genitori scuola infanzia I.C. Rapallo-Zoagli
Sig.ra Mameli Manuela	– Rappresentante genitori scuola primaria I.C. Rapallo
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
Sig. Castagnone Enrico	– Consulente Esterno
Dott.ssa Frumento Anna	– Coordinatore d'Appalto Ditta Markas
Dott.ssa Santo Silvia	– Dietista di Area Ditta Markas
Dott.ssa Valle Valentina	– Dietista d'Appalto Ditta Markas
Dott.ssa Eliana Berisso	– Funzionario dell'Ufficio Pubblica Istruzione

Introduce la riunione la Dott.ssa Mastrangelo la quale comunica che recentemente non ha ricevuto segnalazioni in merito al servizio.

Durante l'incontro insegnanti e genitori rappresentanti evidenziano quanto segue:

- un miglioramento del servizio e piatti più saporiti;
- la presenza di troppe minestre nel menù estivo;
- la presenza di troppe merende confezionate;
- che minestre, insalata di fagioli e sformati di verdure con contorno di verdura non sono graditi ai bambini;
- che la frutta è spesso troppo acerba o troppo matura;
- che necessiterebbero porzioni più abbondanti soprattutto per i bambini più grandi;
- che in qualche occasione si sia verificata mancanza di pane o formaggio grattugiato per gli utenti secondo turno.

Riscontrando che i bambini non sono abituati a mangiare a casa alcuni tipi di pietanze, per favorire l'assaggio ed abituarli ad un maggiore consumo di diverse portate, chiedono che alla scuola dell'Infanzia si possa invertire la somministrazione del pasto invertendo primo e secondo.

La Dott.ssa Valle riferisce di essere presente nei refettori quotidianamente e avendo contatti costanti con il personale scolastico è al corrente delle criticità che cerca di risolvere tempestivamente.

In merito alle segnalazioni il personale della Ditta Markas risponde:

- i legumi devono essere somministrati 1/2 volte la settimana per rispettare quanto disposto dalle Linee Guida della Regione Liguria, pertanto minestre e insalata di fagioli sono previste anche nel menù estivo; risulta difficoltoso e poco appetibile proporli in altri tipi di preparazioni;
- la frutta deve rispettare quanto disposto dal Capitolato d'appalto, nello specifico stagionalità e origine Italia;

- le merende possono essere sostituite con frutta, polpa di frutta, budino, concordando la variazione con entrambe le scuole dell'Infanzia;
- le porzioni rispettano le grammature da Linee Guida specifiche per fasce d'età.

La sig.ra Imbrea e la Dott.ssa Valle riferiscono che in occasione di una verifica presso il refettorio della scuola dell'Infanzia Rainusso è emerso che molti bambini avendo consumato a metà mattina una merenda sostanziosa al momento del pranzo hanno meno appetito.

E' stato pertanto chiesto ai genitori una maggior collaborazione, fornendo ai bimbi una merenda più leggera ma la richiesta non è stata da tutti favorevolmente accolta.

Prende parola il Dott. Gazzano il quale riferisce di aver effettuato ispezioni mirate al Centro Cottura. Ha riscontrato il rispetto di porzioni, grammature, temperature, presenza del "piatto pilota" e termometri.

Prevede di svolgere un ulteriore controllo prima della pausa estiva, dedicandosi alla fase di somministrazione nei refettori, con assaggio delle pietanze.

Il sig. Castagnone ricorda che si tratta di un servizio mensa e non ristorante, il cibo va valutato in base alla preparazione e alla cottura ma non al gusto personale eliminando dal menù ciò che non è gradito. Ribadisce la necessità di iniziare un'educazione alimentare in ambito familiare.

Chiede nuovamente che i genitori membri della Commissione Mensa frequentino un corso HACCP al fine di comprendere le modalità operative di una ristorazione scolastica.

La Dott.ssa Frumento chiede una maggiore collaborazione del personale docente presente nei refettori della scuola primaria in quanto, nel momento in cui i bambini svuotano i vassoi al termine del pasto, le posate vengono buttate nei bidoni invece di essere riposte nella vaschetta dedicata al lavaggio. Comunica che dall'inizio dell'anno scolastico è stato necessario effettuare tre nuove forniture di posate.

A tal proposito il sig. Castagnone propone di incaricare a rotazione un alunno per classe addetto alla sorveglianza del conferimento.

A seguito della riunione viene concordato quanto segue:

- restano invariate le pietanze con i legumi / fagioli prestando maggiore attenzione alla cottura dei legumi e sostituendo le olive nere con le verdi;
- verranno sostituite due merende (cracker o biscotti) con budini;
- per la scuola dell'Infanzia si proverà a invertire la somministrazione del primo con il secondo piatto a partire dal mese di giugno alla chiusura delle scuole primarie.

La Dott.ssa Mastrangelo conclude la seduta alle ore 17.40 rimandando il prossimo incontro nel nuovo anno scolastico prima dell'avvio del menù invernale.

IL PRESIDENTE
Dott.ssa Laura Mastrangelo

