

COMUNE DI COLOGNO AL SERIO PROVINCIA DI BERGAMO

COMMISSIONE MENSA A.S. 2020/2021

Verbale n. 01 Seduta del 18.02.2021 – h.16.30

OGGETTO: Servizio refezione scolastica – a.s. 2020/2021 – Varie ed eventuali.

Addì, 18.02.2021 – in video conferenza, si è riunita, previa regolare convocazione, la Commissione mensa. All'appello risultano collegati:

Nr	NOMINATIVO	PRESENTE	ASSENTE
01	Maccarini Lara – Assessore alla P.I.	X	
02	Dirigente Scolastico Istituto comprensivo	X	
03	Responsabile Ats – ufficio periferico SIA		X
04	Rappresentante Ditta PUNTO RISTORAZIONE – Gorle – ✓ MOTTA CARLA ✓ MORA MARTINA	X	
05	DOCENTI: ✓ TRAINA LARA ✓ GARLINI SILVIA ✓	X X	
06	GENITORI: ✓ RANNO SILVIA ----- ✓ PREVITALI SILVIA ----- ✓ BEGNINI GIORGIA ----- ✓ DRAGO ERICA		X X X X
TOTALE		7	3

Presiede l'assessore Lara Maccarini

Verbalizza: Lidia Ghilardi

Verificato il corretto funzionamento del collegamento, l'Assessore **MACCARINI LARA** da inizio alla riunione, ringraziando tutti i presenti.

Riporta subito una osservazione fatta pervenire dalla Signora **PREVITALI SILVIA** – che non ha potuto presenziare alla riunione – dove si evidenzia che a volte i pasti sono un po' freddi. Sottolinea come l'osservazione non è da intendersi come critica bensì in uno spirito costruttivo, come semplice quesito.

MOTTA CARLA: per il mantenimento del caldo il pasto deve essere servito a temperatura superiore ad almeno 60° . I loro pasti vengono serviti ad 80°. Probabilmente – complice anche l'ambiente – i bambini si attardano a mangiare e quindi il cibo si raffredda. Assicura del mantenimento della temperatura nei termini sopra indicati.

MACCARINI LARA: ringrazia tutti per il grande lavoro che è stato fatto per fare in modo che il servizio mensa potesse partire in tutta sicurezza.

DIRIGENTE SCOLASTICA: la scuola non ha niente da aggiungere a quanto finora detto.

BEGNINI GIORGIA: chiede di poter fare un asporto del cibo, anche con vassoio per verificare la qualità.

MORO MARTINA: purtroppo le vigenti normative anti-COVID in vigore quest'anno non consentono di accogliere la richiesta, almeno che la scuola non trovi uno spazio e luogo dedicato. Il cibo non può uscire dalla mensa, perché verrebbero alterate le condizioni di preparazione e quindi non vi sarebbero più i parametri per verificarne la qualità.

DIRIGENTE SCOLASTICA: ribadisce che purtroppo quest'anno non è possibile trovare una forma di mediazione e che non possono accedere ai locali della scuola figure estranee.

MOTTA CARLA: conferma che anche per loro quest'anno vi è l'obbligo di seguire dei rigidi protocolli.

DRAGO ERICA: contesta la posizione. Ritiene sia doveroso verificare cosa mangia il proprio figlio.

MORO MARTINA: il fatto che un genitore quest'anno non possa assaggiare il cibo, non significa che la qualità sia scadente. In questo caso sono infatti le insegnanti presenti tutti i giorni al servizio che si fanno portavoce di eventuali problemi, qualora riscontrati.

DRAGO ERICA: non concorda. L'insegnante potrebbe non riferire in modo corretto. Ribadisce che vuole avere un sacchetto, anche lasciato fuori dalla scuola con il cibo per testarne la qualità.

MOTTA CARLA: purtroppo quest'anno è un anno difficile. Il cibo lasciato in un sacchetto e consumato fuori dai locali mensa potrebbe venire alterato nella sua qualità e quindi la verifica di qualità non è veritiera. Ribadisce che vi sono le insegnanti che verificano quotidianamente la qualità.

DRAGO ERICA: insiste sul fatto che non crede che l'insegnante possa verificare la qualità del pasto servito, per le motivazioni già sopra espresse.

GARLINI SILVIA: le insegnanti mangiano in mensa con i bambini e non hanno interesse a dire che il cibo è buono a tutti i costi.

DRAGO ERICA: ritiene poco professionale che un insegnante dica che il cibo non è buono. Non capisce il problema del sacchettino e ritiene poco professionale dover richiedere all'insegnante circa la qualità del pasto servito.

TRAINA LARA: nel confermare che le insegnanti mangiano in mensa con i bambini, riferisce che proprio ieri ha avuto una segnalazione da parte dell'insegnante Romina in merito alla cottura dei legumi e alla necessità che la coscia venga spolpata. Come insegnante non ha problemi ad indicare quali cibi sono più o meno graditi dai bambini. Quando ciò è successo si sono confrontati con la dietista della ditta Punto Ristorazione e hanno trovato una soluzione condivisa. Ritiene – al contrario di quanto sostiene la signora DRAGO ERICA – che sia invece molto professionale valutare la qualità del cibo che viene servito ai bambini.

MACCARINI LARA: dentro la scuola non può entrare nessuno. Per cercare di venire incontro alla richiesta dei due genitori, chiede, in via eccezionale, di valutare delle eventuali alternative, trovare un unto d'incontro dove al massimo possono mangiare 2 genitori.

MOTTA CARLA: ribadisce che in base ai protocolli ATS quest'anno non è possibile fare accedere nessuno ai locali mensa.

BEGNINI GIORGIA: invieranno come mamme una mail alla ditta Punto Ristorazione con la richiesta e vedranno in base alla risposta su come eventualmente procedere.

MACCARINI LARA: chiede se vi sono altre problematiche da affrontare.

BEGNINI GIORGIA: il 90% dei bambini non mangia l'insalata.

MOTTA CARLA: non è un problema. La verdura può essere sostituita con altra verdura.

DIRIGENTE SCOLASTICA: saluta i presenti perché deve uscire dalla videoconferenza perché deve presenziare ad una commissione di concorso.

BEGNINI GIORGIA: quanto lo scorso anno scolastico era stata in mensa, aveva potuto riscontrare la buona qualità dei primi e della frutta.

TRAINA LARA: ha una richiesta. La pasta al pesto viene servita di venerdì. Se fosse possibile cambiare il giorno in modo da farla assaggiare a tutti i bambini. Chiede poi se sia possibile avere una tovaglietta sotto il vassoio.

MOTTA CARLA: per quanto riguarda la tovaglietta si è optato di non averla perché i tavoli sono disinfettati e puliti. Per la pasta vedranno di variare il giorno. Come ditta sono disponibili a raccogliere i suggerimenti di tutti e a farli propri nell'ottica di rendere il servizio sempre migliore.

DRAGO ERICA: chiede se per il pane anche quest'anno è confermato il nuovo fornitore.

MOTTA CARLA: conferma che anche quest'anno il fornitore è nuovo. Rispetto ai legumi: ceci e farro – a prescindere dalla cottura – tendono ad essere più duri.

MORO MARTINA: rispetto alla pizza che è piatto unico, si mette una dose inferiore di mozzarella e la si serve a parte. In questo modo vi è l'impressione che via sia un secondo per i bambini. Non è tuttavia possibile sostituire la mozzarella con un altro formaggio, in quanto la dose è veramente minima. Per quanto riguarda la scuola dell'infanzia l'acqua è in brocca e viene servita nel bicchiere, mentre alla scuola primaria è in bottigliette.

TRAINA LARA: le educatrici che si occupano della sorveglianza in mensa volevano fare i complimenti per la disponibilità, cortesia e pulizia degli spazi e ringraziano la ditta PUNTO RISTORAZIONE

Non essendovi altro da discutere, la videoconferenza termina alle 17.20.