

# COMUNE DI COLOGNO AL SERIO PROVINCIA DI BERGAMO

## COMMISSIONE MENSA A.S. 2019/2020

Verbale n. 01 Seduta del 03.12.2020

OGGETTO: Servizio refezione scolastica – a.s. 2019/20 – Varie ed eventuali.

Addì, 03.12.2019 , nella sala delle Riunioni del Municipio, si è riunita, previa regolare convocazione, la Commissione mensa. All'appello risultano:

	<b><i>NOMINATIVO</i></b>	<b><i>PRESENTE</i></b>	<b><i>ASSENTE</i></b>
01	Maccarini Lara – Assessore alla P.I.	X	
02	Dirigente Scolastico Istituto comprensivo	X	
03	Responsabile Ats – ufficio periferico SIAN .....		X
04	Rappresentante Ditta PUNTO RISTORAZIONE – Gorle – Motta Carla – direttore servizio; CRIPPA ANGELITA – Dietista; NODARI MARZIA – Cuoca.	X	
05	<b>DOCENTI:</b>	X	
	✓ QUARTERONI ILARIA		
	✓ TRAINA LARA	X	
	✓ GARLINI SILVIA	X	
	✓ RIVA VIRGINIA	X	
06	<b>GENITORI:</b>	X	
	✓ RANNO SILVIA		
	✓ PREVITALI SILVIA	X	
	✓ BEGNINI GIORGIA	X	
	✓ DRAGO ERICA	X	
<b>TOTALE</b>		<b>11</b>	<b>1</b>

Presiede l'assessore Lara Maccarini

Verbalizza: Lidia Ghilardi

Introduce l'assessore Maccarini e riferisce della sua visita il primo giorno di servizio. Tutto è sembrato funzionare al meglio con ordine nei bambini. E' stato fatto un assaggio e il riscontro è stato positivo, oltre ovviamente al rispetto delle normative di legge.

**DIRIGENTE SCOLASTICA:** ha seguito personalmente la sistemazione dei tavoli e sta ultimando le verifiche per le prove di evacuazione. Sono state modificate le vie di fuga e RSPP ha dato O.K. - Resta da risolvere il problema dell'allarme che non si sente nel centro cottura, collegando anche la parte sottostante con il segnare. Le coperte antincendio sono state riattaccate.

**Intervengono i genitori Drago e Ranno** e rilevano positività del servizio.

**Assessore:** in merito al problema delle sedie, farà presente all'U.T. di adeguarle con i tavoli.

**Dirigente scolastica:** va spesso in mensa e rileva la qualità del cibo che è buona. Ha assaggiato quasi tutti i menù e tutti sono ottimi.

**Assessore:** conferma che il cibo è buono e adeguato per un servizio mensa.

**Genitore Drago Erika:** rileva alcuni aspetti che andrebbero corretti a suo modo di vedere (lenticchie un poco dure – mancanza di formaggio – pezzettini di verdure nel passato). Questo è il suo giudizio in base a quanto ha visto.

**Dirigente scolastico:** valutare in base alla gradevolezza per i bambini può essere fuorviante perché non sono abituati ai sapori. Quando è andata lei, il cibo era buonissimo ma ciò nonostante è stato lasciato nel piatto. E' una questione di educazione alimentare perché i bambini non sono abituati a certi sapori.

**Dietista:** precisa che in base alle normative il cibo deve essere cucinato in un determinato modo, avere determinate temperature, etc.

**Genitore Drago:** molte famiglie pensano ancora che il servizio mensa sia un catering, quando invece è presente il centro cottura. Bisognerebbe far passare il messaggio che non è come credono.

**Previtali:** la qualità del cibo alla scuola paritaria non è così buona. In merito al tema dell'educazione alimentari, sono stati proposti dei corsi in passato, ma con poca adesione.

**Dietista:** importante riportare alle famiglie che nel cucinare e nei menù bisogna attenersi alle linee guida ATS. In merito ad alcuni abbinamenti non troppo graditi dai bambini, si concorda di provare ad abbinare *lenticchie con fagiolini*, permesso dalle linee guida ATS.

Si ribadisce che è vietato sia per gli insegnanti che per le educatrici scolastiche consumare cibo portato dall'esterno presso la mensa scolastica.