

Commissione Mensa

15 dicembre 2022 alle ore 18.00

presso la sede municipale in Piazza Litta Modignani n. 9

O.d.G.:

-presentazione dei nuovi componenti della Commissione Mensa;

-valutazione dell'andamento del servizio di refezione;

-esito sopralluoghi effettuati;

-varie ed eventuali.

Inizio ore 18.00

Presenti i membri della Commissione:

Giovanni Oldani, Assessore

Angela Lovati, consigliere comunale rappresentante dell'Amministrazione Comunale

Luca Beraldi, rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria di Primo Grado (collegamento da remoto)

Emanuela Restelli, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria

Massimo Colombini, rappresentante del Consiglio di Istituto

Sofia Borroni, rappresentante dei docenti della Scuola Primaria (collegamento da remoto)

Matteo Maccarini, rappresentante dei docenti della Scuola Secondaria di Primo Grado.

Evelina Barera, alunna classe 2A secondaria

Nicole Oldani, alunna classe 2B secondaria

Alessandro Piga, alunno classe 3A secondaria

Emma Mazzarol, alunna classe 3B secondaria

Sono inoltre presenti:

Maria Pia Ferrara – cuoca - ATI Sodexo-Elior, aggiudicatrice dell'appalto mensa (collegamento da remoto)

Daniela Savoia – tecnologa alimentare – referente di ATI Sodexo-Elior, aggiudicatrice dell'appalto mensa (collegamento da remoto)

Paola Pisoni, Responsabile Area Servizi alla Persona del Comune di Ossona

La seduta si è aperta con la presentazione dei membri. Nessuno risulta assente. La seduta è presieduta da Giovanni Oldani, con il compito di stendere anche la minuta, non essendo ancora stato eletto il nuovo Presidente della Commissione.

Oldani illustra i compiti della Commissione, la storia e la tipologia del contratto, la scadenza di questo al termine dell'a.s. 2023/2024, le regole per effettuare i controlli del servizio da parte dei commissari.

Raccomanda agli alunni di segnalare immediatamente eventuali evidenze di disservizi, incidenti e altro ai docenti presenti, che a loro volta possono rivolgersi al personale Sodexo e inoltrare la segnalazione al Comune; raccomanda inoltre ai commissari rappresentanti dei genitori di raccogliere segnalazioni dai genitori e di farsene portavoce presso il Comune.

Si conferma alla sig.ra Restelli la possibilità di effettuare sopralluoghi e visite a sorpresa, senza preavviso, se non con la necessaria comunicazione preventiva all'Istituto Comprensivo.

La Dott.ssa Savoia illustra l'organizzazione del servizio e le modalità di preparazione dei pasti presso il centro di cottura a Corbetta.

Nel corso della discussione viene accolta la proposta del sig. Colombini di nominare, oltre al Presidente, anche un Vice-presidente. Risultano quindi eletti: Restelli, Presidente, e Maccarini, Vice-presidente.

Si analizzano le informazioni riportate sulle schede relative ai sopralluoghi effettuati da Colombini e Beraldi.

Si segnala che il contorno di piselli risulta poco condito e insapore, il pane per celiaci viene servito freddo mentre dovrebbe essere scaldato, e la mancanza dell'indicazione "*senza glutine*" sulla confezione di budino (indicazione non dettata dalla normativa, ma raccomandata dall'Associazione Italiana Celiachia sui prodotti).

Si rileva che i bambini gradiscono e consumano maggiormente i primi piatti, mentre avanzano - a volte anche senza neppure assaggiarli - contorni e secondi, soprattutto se di verdure.

Richieste da parte degli alunni:

- menù più variato (pasta al ragù, cotolette, riso e pasta allo zafferano, bruscitt); non comprendere finocchi crudi; temperature dei piatti più calde; meno pasta al pomodoro; cambiare la ricetta delle uova strapazzate; controllare la cottura delle patate al forno (quasi bruciate), e delle patate bollite (troppo crude).
- tornare a servire le bottigliette d'acqua invece dell'utilizzo delle caraffe; limitare le uova, che sono poco gradite;
- maggiore pulizia delle stoviglie;
- migliorare la qualità della pasta per celiaci, scaldare il pane per celiaci prima di servirlo.

Richieste dai genitori.

- variare il menu per intolleranti al lattosio, introducendo mozzarella, altri formaggi e bresaola;

Risposte da Sodexo:

- non è possibile dare porzioni minori/differenziate, occorre rispettare le grammature;
- l'acqua è microfiltrata nelle brocche;

- le uova sono servite 5 volte in 6 settimane, non sono servite in tavola uova in frittata, ma uova pastorizzate al forno.

- il formaggio va dato almeno una volta la settimana;

- è stata aumentata la quantità di porzioni di pizza rispetto a quelle di focaccia (80/20).

- non si tratta di due menù differenti ogni volta, ma di un menù con una variante (es. pizza-focaccia, pasta rossa-in bianco, etc). il menu è unico, in vigore nei 6 Comuni partecipanti alla gara della refezione istituzionale.

- menu invernale al rientro delle vacanze di Natale.

- vengono rinnovate le proposte di organizzare la “colazione in classe” (anche per la Secondaria), dei menu regionali e dei corsi/iniziativa di educazione alimentare differenziati per età (es. il gioco della piramide alimentare).

- si conferma la possibilità di consegnare pranzo al sacco in caso di gite per l’intera giornata, e di attendere il rientro di classi in uscita didattica nella mattinata.

Prima della chiusura della seduta viene presentata l’iniziativa “Foodbag”, che verrà consegnata ad ogni alunno, dando la possibilità di asportare dalla mensa prodotti non consumati e conservabili a temperatura ambiente (es. pane, frutta, budini UHT). La borsa sarà consegnata nelle classi il giorno 22 dicembre.

Alle ore 19.55 si ringraziano i partecipanti e si chiude la seduta.

L’ASSESSORE

Giovanni Oldani