

Riunione della Commissione Mensa del 28 Novembre 2023 convocata per le ore 17.30

presso la sede municipale in Piazza Litta Modignani n. 9

Ordine del giorno:

- 1 - Esposizione di segnalazioni e lamentele ricevute dai rappresentanti di classe;
- 2 - Valutazione dell'andamento del servizio di refezione;
- 3 - Richiesta di nuove proposte circa le alternative menù proposte;
- 4 - Condivisione e commenti sul sopralluogo effettuato;
- 5 - Varie ed eventuali.

Presenti i membri della Commissione:

Assessore Giovanni Oldani, rappresentante Amministrazione Comunale

Consigliere Angela Lovati, rappresentante dell'Amministrazione Comunale

Emanuela Restelli, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria e Presidente della Commissione Mensa

Gianluca Barera, rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria di Primo Grado

Massimo Colombini, rappresentante del Consiglio di Istituto

Insegnante Antonella Grasso, rappresentante dei docenti della Scuola Primaria
(assente e sostituita dall'insegnante Anna Schiariti)

Gramostini Fabio, rappresentante dei docenti della Scuola Secondaria di Primo Grado (in sostituzione di Maccarini Matteo Vicepresidente della Commissione Mensa)

Federico Pisani, alunno classe 2B secondaria (assente)

Asia Mercandelli, alunna classe 3A secondaria

Nicole Oldani, alunna classe 3B secondaria

Sono inoltre presenti due rappresentanti della ditta appaltatrice Sodexo Italia:

Maria Pia Ferrara – cuoca

Daniela Savoia – tecnologa alimentare

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

La riunione, inizia alle ore 17,45, ed è presieduta da Emanuela Restelli.

Si è aperto con la presentazione di tutti i nuovi membri, assenti l'insegnante Grasso - sostituita dall'insegnante Schiariti, Federico Pisani della classe 2B e Fabio Gramostini.

Viene eletto all'unanimità Vice-Presidente della Commissione Mensa Fabio Gramostini.

Restelli e Colombini iniziano informando circa l'esito del sondaggio effettuato e confermano che i genitori sia della primaria che della Secondaria preferiscono la soluzione dei menù A e B, solo due classi hanno scelto la possibilità di avere un menù fisso. Pertanto si proseguirà con il Menù A e Menu B.

*Restelli esordisce comunicando le diverse segnalazioni e lamentele ricevute dai rappresentanti di classe, circa l'effettiva mancanza delle **alternative proposte nel menù**, gli esempi portati per meglio illustrare la situazione sono stati i seguenti " carote o carote e mais oppure pomodori o pomodori e mais".

Si sottolinea che l'alternativa dovrebbe essere simile, ma non identica.

Risulta infatti alquanto evidente che se ai bambini non dovessero piacere le carote o i pomodori, aggiungere il mais non sia la soluzione ottimale a questo annoso problema, che sta molto a cuore a tutti i genitori.

Gramostini conferma di essere d'accordo sullo stesso punto, la Dott.ssa Savoia ci anticipa che sarà difficile ottenere ciò e ne discuterà con gli altri 6 Comuni partecipanti alla gara della refezione istituzionale.

*Il Sig. Barera, esperto nel settore delle mense scolastiche e oggi nel sanitario, reputa il menù scarso, non adeguatamente vario, propone bastoncini di pesce biologico non fritto, invita a ricercare altre tipologie di verdure di stagione e analizza il regolamento per precisare e fare maggiore chiarezza su quante volte al mese si possa avere anche la carne rossa, non solo quella bianca.

Siamo giunti alla conclusione che la carne rossa potrà essere in menù due volte al mese a partire da gennaio 2024. Per quanto riguarda altre informazioni raccolte la Dott.ssa Savoia precisa che per regolamento gli affettati non possono essere serviti, nel menù c'è sempre una porzione di frutta e verdura, ci sono quattro tipologie di cereali al mese, il pesce una volta a settimana.

Si precisa che il Comune di Ossona ha aderito scrupolosamente alle indicazioni ATS per ridurre il più possibile il consumo di carne rossa, così come i fritti, la predilezione di prodotti stagionali e la scelta di prodotti a chilometro zero.

*Colombini solleva il problema delle 18 diete speciali, che non prevedono il doppio menù e che il costo del pasto è il medesimo degli altri. Chiede dunque la possibilità che le diete speciali abbiano una variante e che possono essere trattati in egual modo agli altri e riscontra che purtroppo il passaggio dalla Primaria alla Secondaria è anche condizionata a detta di alcuni genitori per la mensa stessa e pertanto si portano a scegliere le 30 ore senza la mensa. La Dott.ssa Savoia si riserverà di informarsi per l'attuazione per le diete speciali di avere un servizio uguale agli altri con la possibilità di alternative al menu fisso.

*Gli insegnanti, con Restelli e Colombini, chiedono come mai molti bambini restino senza alternativa a causa del cibo che finisce, soprattutto a quelli dell'ultimo turno.

Si rileva anche che molti bambini fanno il bis fino a 4 volte.

Vengono richieste 3 cose precise:

1 – il ritorno alla rotazione delle classi con rispetto degli orari di entrata/uscita

2 – la possibilità di tenere molto bassa la percentuale dei cibi che solitamente i bambini non mangiano (anche se si è sentito che è obbligatorio proporli), tipo cavolfiori, broccoli.

3 – prevedere per le diete speciali lo stesso trattamento di tutti gli altri con alternative al menu

*Gramostini chiede inoltre che i ragazzi possano avere più pane, lo potranno richiedere al personale a patto che il pane non sostituisca il pasto! Si richiede anche più formaggio grana.

Viene evidenziato che le brocche d'acqua devono essere riempite dalla mensa, perciò verrà posizionato un tavolo dove si troveranno le brocche già riempite di acqua e dove devono essere lasciate quelle vuote.

*Colombini chiede di aggiornare la pubblicazione dei dati sulla qualità dell'acqua distribuita in mensa.

*Si chiede altresì agli insegnanti di verificare che i ragazzi non sprechino il cibo, è capitato di vedere porzioni di pizza nei piatti e di vedere i ragazzi prenderne altri!

*Gramostini evidenzia che le classi della secondaria pranzano spesso alle 13.30 a causa dei rallentamenti eccessivi della primaria. Si è chiesto pertanto all'insegnante Schiariti di farsi promotrice nella pretesa del rispetto degli orari in mensa, sia in accesso sia in uscita, tutti gli insegnanti della scuola primaria sono pregati di porre attenzione per chi verrà dopo di loro.

* Si comunica alla Dott.ssa Savoia che le pizze e le focacce del giorno di sciopero del 17 novembre, per alcune classi, erano fredde e un numero esiguo di bambini si sono sentiti male. Abbiamo apprezzato tuttavia lo sforzo per aver coperto il servizio.

*Restelli chiede se Sodexo possa sforzarsi di studiare abbinamenti più semplici e sughi o secondi che riscuotano successo nei bambini e incontrino i loro gusti, evitando ad esempio la carne con le prugne, risotti con le mele, sughi al cavolfiore, meno broccoli che sono poco graditi e il pesce al vapore almeno più saporito, la Dott.ssa Savoia proporrà ai Comuni il ritorno dell'hamburger, dello yogurt, il budino no in quanto considerato dessert. Infine si chiede che i contorni siano più saporiti.

*La dott.ssa Savoia fa presente all'insegnante Schiariti di avvisare le colleghe che è vietato introdursi in mensa con il cibo portato da casa.

*Restelli cercherà di organizzare una nuova riunione dopo il rodaggio del nuovo menù invernale in partenza da gennaio.

*Restelli riporta al Comune una segnalazione per cui una mamma non avrebbe ricevuto alcuna risposta circa una serie di lamentele relative alla mensa, il Comune conferma tuttavia di aver risposto ogni volta anche se si prega di evitare l'inoltro di frequenti email e soprattutto si chiede ai genitori di fare sempre riferimento alla Commissione Mensa preposta.

*Restelli fa nuovamente notare che vengono spesso trovate stoviglie sporche.

*Nelle Varie ed eventuali la Dott.ssa Pisoni propone ai nuovi arrivati della Commissione mensa un corso online dedicato della ATS sulla mensa composto da 5 moduli della durata di 5 ore.

Alle ore 20.15 si ringraziano tutti i partecipanti e si chiude la seduta.

Il Presidente

Emanuela Restelli