

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 9 DICEMBRE 2015

Il giorno 9 dicembre 2015, presso la sala riunioni di Casa Giacobbe a Magenta, ha inizio la riunione della Commissione Mensa per la trattazione del seguente O.d.G.:

- 1) Nomina Presidente e Vice Presidente Commissione Mensa;
- 2) Nomina membri assaggiatori per l'anno scolastico 2015/2016;
- 3) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati;
- 4) Definizione dei menù "a tema";
- 5) Valutazione menù invernale in vigore;
- 6) Varie ed eventuali.

Sono presenti:

- **I genitori:** Citroni Caterina, Introini Silvia, Mecozzi Paola, Saracchi Annalisa, Vario Stefania.
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Colombo Rosalinda, Cozzi Tiziana, Giuli Gian Piero, Iaconeta Stefania, Merlo Laura, Pastori Maria Carla, Pastori Serena, Rossi Elisabetta Silvia.
- **I rappresentanti del Comune:**
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta.
- **La Società Gemeaz Elior SpA:** Ruperto Giuseppina.
- **La società QTRE:** Di Siero Valeria.

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Marvello Antonella, Maturo Edoardo, Salmoiraghi Marialuisa

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Arrigoni Alessandra, Coluccelli Loredana, Corbo Susanna, Orpelletti Roberta, Quarta Nunzio, Ricco Giovanna.
- **Gli insegnanti:** Barovero Elena, Villa Loredana.

La riunione è aperta alle ore 20.45. Vista la presenza di numerosi nuovi membri, il Presidente apre la seduta presentandosi e invitando la rappresentante del Comune, d.ssa Alemanni, la tecnologa alimentare d.ssa Di Siero della società Qtre e la responsabile del centro cottura sig.ra Ruperto, a presentarsi e spiegare brevemente il proprio ruolo.

Inoltre, la sig.ra Ruperto aggiorna i presenti circa l'ampliamento della produzione del centro cottura di Magenta che quest'anno serve anche il Comune di Arconate.

La d.ssa Di Siero spiega invece il suo ruolo di verifica sia qualitativa, sia sui processi di preparazione dei cibi che sull'igiene nel centro cottura e nei refettori. Ad esempio, recentemente sono state fatte delle verifiche a campione sulle brocche in plastica utilizzate per la distribuzione dell'acqua nei refettori, attraverso dei tamponi volti a rilevare le cariche batteriche. L'esito è stato favorevole, attestando quindi la positiva condizione igienica delle stesse.

Il Presidente ricorda inoltre che la Commissione è composta da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti di ciascun plesso scolastico di Magenta, invitando quindi tutti i partecipanti ad un breve giro di presentazione. Il Presidente illustra inoltre il funzionamento, ruolo e funzione della Commissione Mensa, per i quali si fa riferimento al regolamento, consegnato a ciascun partecipante.

Si procede quindi con il primo punto all'ordine del giorno.

1) Nomina Presidente e Vice Presidente Commissione Mensa

Il Presidente comunica che occorre procedere alla nomina del Presidente e del Vice-Presidente.

Dopo aver effettuato le votazioni, all'unanimità, vengono riconfermati:

Presidente: la Sig.ra Citroni Caterina, rappresentante dei genitori Scuola Secondaria di 1° Grado "4 Giugno 1859" Via Boccaccio;

Vice-Presidente: la Sig.ra Annalisa Saracchi rappresentante dei genitori Scuola Primaria "De Amicis".

2) Nomina membri assaggiatori per l'anno scolastico 2015/2016

Il Presidente illustra il ruolo dei genitori quali membri assaggiatori all'interno della Commissione mensa. I membri assaggiatori vengono rinominati ogni anno, con l'incarico di supervisionare con delle verifiche a sorpresa il servizio di refezione presso le varie scuole. Tali sopralluoghi, durante i quali i genitori assaggiano i cibi, si concludono con la compilazione di una scheda di valutazione standard fornita dal Comune e concordata con l'ASL.

Si procede quindi a raccogliere i nominativi di coloro che si propongono per tale ruolo. Vengono eletti i seguenti genitori:

- Citroni Caterina
- Introini Silvia
- Mecozzi Paola
- Saracchi Annalisa
- Vario Stefania

Visti i numerosi assenti, si concorda che il presidente manderà un messaggio tramite posta elettronica a tutti i genitori per raccogliere eventuali ulteriori adesioni.

La d.ssa Alemanni illustra la proposta dell'ASL di utilizzare un programma on-line per la compilazione delle schede. Visti alcuni pareri discordi tra i membri assaggiatori, si decide di procedere con la richiesta del software da parte del comune per capirne meglio il funzionamento ed il livello di impegno richiesto per la compilazione.

Si ricorda inoltre agli insegnanti di inoltrare immediatamente eventuali segnalazioni o difformità rilevate durante i pasti, nel giorno stesso in cui si sono verificate, tramite gli appositi moduli di segnalazione.

3) Comunicazioni dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Recentemente è stato fatto un sopralluogo presso la primaria De Amicis in quanto vi erano alcune segnalazioni sulla temperatura della pasta. In realtà la verifica ha evidenziato una temperatura adeguata (superiore ai 60°C) sia all'inizio del servizio che alle 13, cioè dopo mezz'ora dall'inizio della distribuzione.

L'insegnante della primaria S. Caterina segnala che i piatti di minestra, che vengono riempiti prima dell'arrivo dei bambini in refettorio, per velocizzare il servizio, causano il raffreddamento del cibo prima della consumazione. Si chiede a Gemeaz di non riempire i piatti con troppo anticipo e se possibile, sostituire le attuali fondine con le calotte (più strette e più alte) che tengono meglio la temperatura.

Si segnala che alla materna Giovanni XXIII i crostini vengono serviti già mescolati al passato di verdura, con la conseguenza che si sciogliono prima del consumo. Si chiede di lasciarli a parte.

La primaria De Amicis ha segnalato la presenza di un verme nell'insalata. Gemeaz ha ricevuto immediatamente l'avviso di non conformità, ribadendo che sulla quantità e volumi può capitare. Il comune pur comprendendo non ha accettato la spiegazione ed ha proceduto ad applicare le sanzioni previste dal contratto, chiedendo a Gemeaz una maggiore attenzione nel lavaggio della verdura.

La scuola materna Rodari segnala una non conformità, sulla grammatura della crostata, troppo scarsa. La d.ssa Di Siero farà delle verifiche sulle grammature delle merende.

La primaria S. Caterina chiede di servire le carote julienne al posto delle carote crude a pezzi, soprattutto per i bambini più piccoli che fanno fatica a masticare. Da verificare durante la valutazione del menù in vigore.

Infine, sono giunte alcune segnalazioni sulla qualità pizza. Vista la ricorrenza di tali segnalazioni che ciclicamente si ripetono nel tempo, si chiede ai membri assaggiatori di verificare per poi decidere se mantenere o togliere la pizza dal menu, oppure suggerire eventuali correttivi da apportare.

4) Definizione dei menù "a tema"

In base al tema stabilito in giugno, "**Giro d'Italia**", si stabiliscono i prossimi menù a tema, ricordando che in totale sono previsti da capitolato sei menù speciali, due dei quali già stabiliti e proposti in ottobre e dicembre sulle regioni Emilia Romagna e Lazio. Si definiscono quindi i menù per S. Biagio e Festa della Pace:

MERCOLEDI' 27 GENNAIO – S. Biagio:

TRENTINO
Pennette in salsa di formaggio e funghi
Sformato, di patate e speck
Strudel

Si conferma di servire il panettone in occasione di San Biagio il giorno 3 febbraio per tutte le scuole ed il giorno 5 febbraio per le canossiane (assenti il 3).

MERCOLEDI' 10 FEBBRAIO verranno servite chiacchiere per tutti in occasione del Carnevale.

MERCOLEDI' 23 MARZO – Festa della Pace e Pasqua:

UMBRIA
Delizia di farro,
Salsiccia arrosto
Patate rustiche
Crostata ai sapori del bosco
Ovetti di cioccolato

5) Valutazione menù invernale in vigore

Si decide di introdurre la ricetta vincitrice del concorso "Cuoco per un giorno" **il martedì della prima settimana: coscia di pollo con purè al pesto.**

Si rendono inoltre necessari i seguenti spostamenti per mantenere un'adeguata distribuzione delle pietanze:

- giovedì seconda settimana: tacchino alla pizzaiola
- martedì seconda settimana: solo arrosto di vitello

6) Varie ed eventuali

La d.ssa Di Siero fornisce alcuni approfondimenti in merito alla segnalazione fatta dall'OMS sulla carne come possibile causa di tumori, spigando quali sono le valutazioni fatte dall'OMS per giungere a tale conclusione. Si è partiti dalla grande quantità di studi sulla correlazione tra il consumo della carne fresca e lo sviluppo di tumori, ma il numero dei casi riscontrati non è stato ritenuto sufficiente per determinare con certezza tale correlazioni.

Per quanto riguarda invece le carni trasformate (insaccati, würstel, etc.) e cotte con determinate modalità (griglia piastra, fritto), si è rilevato che in tali casi l'aggiunta di additivi da un lato e alcune modalità di cottura che possono generare sostanze dannose dall'altro, possono rappresentare concretamente fattori di rischio.

La d.ssa conclude spiegando che nel menù della refezione scolastica, si utilizza quasi esclusivamente la cottura al forno o al vapore ed è escluso l'utilizzo di cibi contenenti additivi nocivi, pertanto sono stati esclusi i fattori di rischio in tal senso, sottolineando che il rischio è rappresentato anche dalla frequenza con cui tali cibi vengono consumati.

Si è deciso quindi di mantenere alcuni tipi di prosciutto e bresaola in quanto graditi ai bambini,

Sono stati riproposti i laboratori di cucina rivolti ai bambini del primo anno della scuola materna e primo anno della scuola primaria. Si sono svolti il 24 ottobre con la partecipazione di bambini e genitori, che hanno assistito alla lavorazione di verdura e carne e cottura della pasta con consumazione finale di biscotti al cacao da loro prodotti. Il laboratorio è stato molto apprezzato.

Si dibatte sulla modalità di diffusione di tale informazione in quanto la mail ai genitori sembra non essere sufficiente. Si chiede di far arrivare l'informazione con sufficiente anticipo anche alle scuole in modo che le maestre possano valutare di far pervenire un avviso sul diario.

Viene fissata la data del prossimo incontro per mercoledì 17 febbraio 2016 alle ore 20.45.

La riunione si conclude alle ore 23.45.

Il presente verbale sarà da ritenersi approvato se entro il 26/01/2016 non saranno segnalate modifiche in merito e lo stesso sarà pubblicato sul sito comunale all'indirizzo <http://www.comunedimagenta.it/>.

Magenta, 11 gennaio 2016

Il Vice-Presidente
Saracchi Annalisa

Il Presidente
Citroni Caterina