



VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 04 GIUGNO 2018

Il giorno 04 giugno 2018 alle ore 16.45 presso la saletta comunale di Donoratico, si è riunita, su invito del Presidente, la Commissione Mensa in carica per l'anno scolastico 2017/2018 con il seguente ordine del giorno:

- 1) Valutazione sull'andamento del servizio di refezione scolastica
- 4) varie ed eventuali.

Sono presenti i Sigg.ri

- Catapano Laura, Responsabile Area 2
- Valori Lara, docente
- Subissi Nedi, docente
- Morini Samanta, docente
- Nittolo Gabriella, docente
- Nalin Dario, genitore. Presidente commissione mensa
- Giuliani Marisa, genitore
- Raso Laura, genitore
- Becucci Francesca, genitore
- Elisa Stefanelli, referente CIR-FOOD
- Camberini Maria Giovanna – Cuoca Nido
- Rossi Luca – verbalizzante.

La Responsabile dell'Area 2, Dott.ssa Laura Catapano introduce facendo le presentazioni dei partecipanti alla commissione.

Luca Rossi, fornisce a tutti i presenti una copia delle schede sul rilevamento della qualità. Tale monitoraggio è stato effettuato in alcune classi dell'Istituto Comprensivo da parte di una Ditta esterna alla Cir Food.

La riunione è stata convocata per una questione sollevata da una mamma della Scuola primaria di Castagneto Carducci alla rappresentante dei genitori Marisa Giulianelli, riguardo la fornitura a suo figlio di frutta marcescente.

La suddetta rappresentante quindi si è recata ad effettuare un assaggio alla Scuola di Castagneto al turno mensa della secondaria. La stessa racconta della scarsa qualità (cibo scondito, pasta al pomodoro che sembra pasta bianca) e quantità del cibo servito ai ragazzi (assenza di formaggio grattugiato, hamburger piccolissimi e troppo cotti) riferisce inoltre che vicino al posto al tavolo dove lei era seduta, vi era un bidone della immondizia dove i ragazzi andavano a buttare il cibo avanzato, creando in lei un certo disgusto e una scarsa igiene. Inoltre ricorda che la somministrazione del tortino di verdura non piace a nessuno e che il pesce è scondito. Suggestisce invece di servire più verdure fresche. Ravvisa altresì come non sembra esserci cura nella preparazione dei piatti.

L'insegnante Subissi Nedi, invece dichiara che non vi sono grossi problemi sia per i primi che per i secondi, né da parte sua né da parte delle sue colleghe, tanto che asserisce che anche la pasta in bianco è molto gradita. Lamenta solo che la frutta non piace ai ragazzi e suggerisce la somministrazione di macedonia, yogurt e dolci. L'insegnante alle ore 17:05 lascia la riunione, salutandoli.

L'insegnante Valori Lara lamenta il fatto che viene servita troppo spesso pasta bianca e al pesto, in sostituzione magari di altri piatti, non capendone il motivo.



La Dott.ssa Stefanelli, rammenta comunque che il dolce viene servito almeno una volta al mese. Per quanto riguarda invece i vari cambiamenti dei menù, informa che questi sono dovuti ai numerosi scioperi che sono stati effettuati nel corso dell'anno, infatti il cibo della mensa è prodotto unicamente con alimenti biologici e la Cir Food deve fare gli ordini di questi, in grandi quantitativi e almeno 15 giorni prima. Pertanto, quando un giorno la mensa non viene servita, chiaramente gli alimenti già acquistati vanno a modificare i menù delle settimane successive. Ricorda però come questo sia stato previsto anche nel capitolato di gara.

Ribadisce come i prodotti biologici, talvolta, non sia possibile reperirli in grossi quantitativi, così quando le mele non sono più disponibili, occorre sostituirle con le arance. E per quanto riguarda le banane "alla vista risultano sane e buone", ma se poi all'interno sono "passate", non lo possiamo sapere.

A tal riguardo la Sig.ra Giulianelli propone di tener di valutare un eventuale cambio di fornitore per le banane.

La Dott.ssa Stefanelli, chiede che quando vengono riscontrate problematiche riguardanti il cibo, queste devono essere sollevate prontamente, perché per legge i cibi devono essere conservati per almeno 3 giorni, per cui c'è la possibilità di fare delle analisi in questo lasso di tempo.

Osservazioni rispetto alla qualità e quantità del cibo vengono sollevate anche dalla docente Morini Samanta, affermando che "il merluzzo è immangiabile, che le minestre a volte sono molto salate e a volte sono troppo liquide". Anche lei solleva la problematica della frutta, sulle arance in particolare, che sono da evitare quando sono fuori stagione e di sostituirle invece con frutta di stagione.

La Dott.ssa Stefanelli conferma che sono state effettuate delle modifiche al menù, prendendo spunto dalle osservazioni presentate in occasione delle precedenti commissioni mensa, ma queste devono essere abbastanza limitate poiché non possono sconvolgere troppo il menù per non andare contro le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana, altrimenti la ASL non le vidima. Pertanto ci comunica che la Cir Food ha già apportato modifiche, però non troppo grandi.

Inoltre rammenta ancora che le grammature sono quelle previste dalle linee guida che sono state vidimate dalla ASL, ma si rende comunque disponibile a verificare i quantitativi che vengono serviti, anche se già è a conoscenza che le operatrici della cucina cercano sempre di stare più abbondanti.

Ribadisce anche che i bambini non mangiano certi alimenti in quanto non li conoscono.

Viene sollevato ancora il problema della caciotta fresca che è troppo morbida e talvolta presenta muffa sulla crosta e che vengono servite delle verdure cotte fuori stagione, che sono di congelatore. La dott.ssa Stefanelli ricorda che nel menù invernale ci sono le verdure e non potendole reperire fresche, devono essere necessariamente congelate.

Sia i docenti che i genitori, chiedono che siano servite più verdure fresche di stagione rispetto a quelle congelate

Per quanto sopra esternato, interviene la dott.ssa Catapano, la quale si impegna a chiedere alla Cir Food di sostituire dove possibile le verdure crude con quelle cotte, di porre attenzione alla cottura e ai condimenti e la sostituzione del parmigiano con la caciotta.

Per quanto riguarda la modifica del menù, questo problema era stato già affrontato al rinnovo della gara del 2016 e portò ad un cambiamento della struttura del menù, tenendo presente



quello che era stato chiesto nelle commissioni mensa dell'epoca, cioè di aumentare i legumi e le minestre e di diminuire la carne.

In riferimento agli aggiustamenti sul tipo di cottura, attenzione e cura nella preparazione di quest'ultima, se ne deve tenere sempre di conto, come del resto di fare attenzione alle grammature.

La Dott.ssa Catapano inoltre ribadisce che nel periodo in cui le verdure sono reperibili fresche, queste devono essere servite fresche e non di congelatore, invece per il periodo invernale occorre trovare un'altra soluzione.

La dott.ssa Stefanelli chiede che quando occorre sostituire, ad esempio, le carote cotte con quelle crude, occorre che ci sia una richiesta preventiva da parte dell'Amministrazione.

Inoltre asserisce che le verdure in genere sono poco gradite ai bambini e invece se vengono frullate sono apprezzate maggiormente. Per quanto riguarda la somministrazione di verdure crude è possibile farlo nei periodi primaverili, nell'inverno diventa difficoltoso perché il menù prevede una verdura diversa al giorno.

La Sig.ra Giulianelli fa presente come sia difficile incontrare i gusti di tutti i bambini. Chiede anche di far spostare il bidone della immondizia dal vicino al tavolo della mensa.

La dott.ssa Stefanelli assicura che provvederà a farlo spostare. Chiede al tempo stesso che quando ci sono problematiche di questo genere, vengano fatte presenti in modo tempestivo, per intervenire prontamente.

Precisa altresì che se ci sono stati dei cambiamenti riguardo la funzionalità della refezione in generale, questi possono essere imputabili alla sostituzione di una operatrice che è andata in maternità. Comunque l'impegno è quello di verificare e apportare aggiustamenti laddove è necessario.

Suggerisce inoltre che qualora emergessero delle criticità riguardo la refezione, ad ottobre può essere fatto un gruppo di assaggio per risolvere subito eventuali provvedimenti del caso.

La dott.ssa Catapano chiede che all'inizio del prossimo anno scolastico, venga costituita quanto prima la commissione mensa.

La dott.ssa Stefanelli prende in esame le schede sulla rilevazione della qualità, ribadendo che tali schede sono state somministrate da una Ditta esterna alla Cir Food, facendo notare come il gradimento degli alunni che hanno partecipato a questa rilevazione è stato piuttosto positivo.

Alle ore 18:20, non essendoci altri interventi, la riunione si conclude.

Il Verbalizzante

Luca Rossi

- Si allega nota mail pervenuta a questo Ufficio, riguardo alle variazioni di menù



Mail del 05.06.2018 da parte della Responsabile della Cucina.

Buongiorno Luca, ti allego la comunicazione che avevo mandato ad Adriana. come puoi leggere, i ravioli che non erano stati serviti giovedì 17/5, sono stati serviti alle scuole mancanti GIOVEDÌ 24 (potete anche chiedere conferma ai ragazzi e agli insegnanti). Inoltre i ravioli sono stati serviti regolarmente come da tabella GIOVEDÌ 19/4. A GIUGNO LI MANGERANNO LA PROSSIMA SETTIMANA! Purtroppo non è colpa mia se ci sono solo 1 volta al mese, e l'unica volta che il fornitore non li aveva consegnati a sufficienza, come ho già detto sono stati serviti la settimana successiva. Elisa Stefanelli, chiede gentilmente che tu alleggi la documentazione al verbale. Grazie _____

Da: Adriana Picci [a.picci@comune.castagneto-carducci.li.it]
Inviato: giovedì 24 maggio 2018 10.19
A: Castagneto Cardi CS
Cc: 'Laura Catapano'
Oggetto: R: variazione menù

Visto, si autorizza

Adriana Picci
Servizi Educativi
Comune di Castagneto Carducci
Tel. 0565/778277

-----Messaggio originale-----

Da: Castagneto Cardi CS [<mailto:CS.CastagnetoCardi@cirfood.com>]
Inviato: giovedì 24 maggio 2018 09:50
A: a.picci@comune.castagneto-carducci.li.it;
l.catapano@comune.castagneto-carducci.li.it;
l.poli@comune.castagneto-carducci.li.it
Cc: Stefanelli Elisa
Oggetto: I: variazione menù

Buongiorno, quest'oggi presso la scuola d'infanzia Bambin Gesù; presso il plesso di Castagneto e la secondaria di Donoratico, verranno serviti i ravioli biologici burro e salvia al posto della pasta al pomodoro, visto che lo scorso giovedì non ricevettero i ravioli, perchè il fornitore non aveva consegnato il quantitativo dell'ordine.
Distinti saluti=
