



Città di LONATO del GARDA

Provincia di Brescia

AREA SERVIZI CULTURALI

VERBALE COMMISSIONE MENSA RIUNITASI IN DATA 18 ottobre 2018
AI SENSI DELLE "NUOVE LINEE GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA" APPROVATE CON
DELIBERAZIONE DI G.C. N. 59 DEL 19 MARZO 2013

Il giorno 18 ottobre 2018 alle ore 17,30, presso la sala riunioni dell'area Servizi Culturali del Comune, si riunisce la Commissione Mensa (di seguito C.M.) col seguente ordine del giorno:

1. presentazione nuovo gestore
2. presentazione nuovo menu
3. presentazione nuovi membri della C.M.
4. varie ed eventuali

Risultano presenti i seguenti membri e/o ospiti:

SBOLZANI SIMONETTA - K. WOJTYLA	GENITORE	✓
DESENZANI NOEMI - K. WOJTYLA	GENITORE	✓
VEZZOLA SIMONA - FABRIZIO DE ANDRE'	GENITORE	✓
GASPARINI GIORGIO - FRANCESCO PAPA	GENITORE	✓
TELLAROLI FRANCESCO - DON MILANI	GENITORE	✓
ODOLINI ANDREA - DON MILANI	GENITORE	✓
RIELLO BARBARA - INS. KAROLO WOJTYLA	INSEGNANTE	✓
NEGRI FEDERICA - INS. DON MILANI	INSEGNANTE	✓
CHIARAVALLOTI MARIANGELA - VIVENDA	RESPONSABILE DI ZONA VIVENDA	✓
PASSERINI ANNA	DIETISTA	✓
INDRIT SALLAKU	DITTA VIVENDA	✓
CERRETA FRANCA - CENTRO COTTURA CENTENARO	CUOCA	✓
MASSARDI PIERANGELO - CENTRO COTTURA K.W	CUOCO	✓
BIANCHI NICOLA	ASSESSORE	✓
LAFFRANCHINI PAOLA	RESPONSABILE AREA SERVIZI CULTURALI	✓

L'Assessore alla Cultura dott. Bianchi saluta la Commissione mensa (di seguito C.M.) che si presenta in gran parte rinnovata. Comunica che dal mese di agosto ha iniziato il servizio una nuova ditta di ristorazione, la ditta Vivenda Spa con sede a Roma, che ha sostituito, in quanto vincitrice del nuovo appalto, la ditta Serist Srl, che ha gestito le mense di Lonato dal 2011. Augura alla nuova ditta e alla C.M. un proficuo lavoro a beneficio dei piccoli utenti delle mense lonatesi.

La responsabile del settore dott.ssa Laffranchini presenta la nuova Commissione Mensa, consegna le "Linee di indirizzo dell'ATS per la composizione dei menu scolastici", le "linee guida per l'istituzione e il funzionamento della Commissione Mensa" e le schede di rilevazione da utilizzare nel corso delle visite alle

cucine e ai refettori; delimita inoltre le competenze della C.M: trattasi di un ruolo consultivo dove i membri, sulla scorta dei dati desunti dalle loro rilevazioni presso le mense esprimono il loro parere circa la qualità degli alimenti, il gradimento da parte degli utenti, l'igiene e l'organizzazione del servizio in generale. Specifica che i menu sono stati valutati nell'ambito della Commissione aggiudicatrice in sede di gara d'appalto e sono stati compilati seguendo le linee di indirizzo dell'ATS. Ribadisce inoltre che la refezione scolastica riveste un ruolo altamente educativo a cui le Amministrazioni comunali e le Istituzioni scolastiche non possono derogare. La proposta della ditta Vivenda prevede che delle n. 30 giornate/menu, n. 23 giornate / menu siano composte da cibo di origine biologica e altre n. 5 giornate con derrate a Km zero.

Si passa poi alla valutazione scuola per scuola:

Don Milani:

i rappresentanti contestano il menu in quanto, pur riconoscendo la qualità delle derrate e il fatto che le pietanze da loro assaggiate siano gradevoli, asseriscono che è un menu che si discosta troppo dalle abitudini delle famiglie pertanto in mensa, a loro giudizio c'è molto scarto. Inoltre dicono che ci sono parecchie lamentele da parte dei genitori. L'insegnante Negri ribadisce che ci sono delle giornate in cui occorrerebbe apportare delle modifiche al menu, nei giorni in cui ci sono piatti unici e dunque i bambini rischiano di non mangiare nulla.

Viene premesso dalla dott.ssa Laffranchini che il compito dei membri della C.M. è quello di fare da tramite con gli altri genitori e di esprimere un giudizio personale il più oggettivo possibile sulla scorta delle loro ispezioni sul servizio, non devono semplicemente riportare le lamentele degli altri genitori, che comunque non avendo accesso alla mensa non possono avere riscontri oggettivi. Premesso ciò, visto che la situazione alla Scuola Don Milani pare essere problematica, propone che la si tenga monitorata per qualche tempo al fine di individuare le giornate meno "accettate".

Dal canto suo la dietista Anna Passerini sottolinea come il menu segua le linee della dieta mediterranea che è assolutamente raccomandata dal parte della Organizzazione mondiale della sanità al fine di prevenire malattie che stanno diventando una vera emergenza a livello mondiale quali: obesità, diabete e malattie cardiovascolari. Servirebbe uno sforzo da parte di tutti per riuscire a abituare i bambini a adottare stili di vita più sani. Fatte queste premesse ci si dichiara disponibile a modificare i menu delle giornate menu più contestate.

Scuola Papa

Non ci sono problematiche se non il fatto che i bambini non gradiscono le melanzane. Per il resto il gradimento è alto e, sia la qualità sia il menu vengono giudicati buoni.

Scuola Wojtyla

L'insegnante Riello si dice concorde con il menu proposto, non evidenzia particolari problematiche, e si dice disponibile a condurre la rilevazione sul gradimento dei cibi da parte dei bambini. Da parte di una delle rappresentanti dei genitori viene sollevata la questione dell'acqua che in un'occasione presentava dei residui di sabbia. L'assessore Bianchi riporta che proprio nella giunta del giorno 16 ottobre, il sindaco, che

rappresenta la massima autorità comunale in tema di salute pubblica, ha fornito un referto di analisi dell'ARPA dove si attesta l'assoluta salubrità della acqua di rete del Comune di Lonato del Garda.

L'insegnante Riello chiede inoltre, anche a nome delle sue colleghe, che le portate di pesce previste per il giovedì vengano invece servite il venerdì al fine di adempiere a una consuetudine di natura religiosa sentita da parecchie famiglie. La ditta Vivenda dichiara che provvederà senza problemi, ma si chiede di attendere quando si deciderà di apportare altre modifiche al menu al fine di fornire all'ATS una versione definitiva da validare.

Scuola De' Andrè

Viene riportato che ci sono parecchie lamentele generalizzate da parte dei genitori, la dott.ssa Laffranchini ribadisce che per poter intervenire sulle problematiche occorre delineare il problema, diversamente non si riesce a risolverlo e che, per quanto riguarda le scuole dell'infanzia, i riscontri sul servizio possono essere forniti solo dalle insegnanti e dalla rappresentante della C.M. La responsabile della ditta Vivenda comunica che in data odierna l'ATS si è presentata alla scuola De' Andrè dove era stata chiamata per un esposto fatto da un genitore perché la lavastoviglie si era rotta. L'ATS ha potuto solo constatare che la stessa era stata riparata. L'Assessore, riallacciandosi a questo episodio auspica che anche i rappresentanti nella loro funzione, invitino i genitori a un atteggiamento collaborativo anziché alimentare un clima di polemica che non giova a nessuno.

Viene deciso che verranno nel più breve tempo possibile organizzati degli incontri con i genitori ed altre iniziative per presentare il servizio e per proporre degli spunti di informazione e di confronto sulle tematiche alimentari.

La seduta si conclude alle ore 19.30, la prossima riunione si terrà il giorno 29 novembre 2018 alle ore 17,30.

La Commissione Mensa