



Città di LONATO del GARDA

Provincia di Brescia

AREA SERVIZI CULTURALI

**VERBALE COMMISSIONE MENSA RIUNITASI IN DATA 29 Novembre 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 29 Novembre 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 menu
2. varie ed eventuali

Risultano presenti i seguenti membri e/o ospiti:

SBOLZANI SIMONETTA - K. WOJTYLA	GENITORE	✓
SCARDOVI ROBERTO - 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	✓
CHIARAVALLOTTI MARIANGELA - VIVENDA	RESPONSABILE DI ZONA VIVENDA	✓
RENOFFIO MARCO	RESPONSABILE CUC	✓
CERRETA FRANCA - CENTRO COTTURA CENTENARO	CUOCA	✓
MASSARDI PIERANGELO - CENTRO COTTURA K.W	CUOCO	✓
BIANCHI NICOLA	ASSESSORE	✓
LAFFRANCHINI PAOLA	RESPONSABILE AREA SERVIZI CULTURALI	✓

Interviene altresì in qualità di ospite il Dott. Zennaro Giorgio responsabile della ditta "Optima Servizi integrati per le aziende" di Botticino, incaricata dal Comune per le verifiche ispettive presso i centri di cottura e i refettori. Il dott. Zennaro presenta la sua ditta e si dice disponibile a qualsiasi supporto di natura tecnica di cui la C. M. dovesse aver bisogno.

Si inizia la seduta con la lettura del verbale precedente che viene approvato all'unanimità.

La sig.ra Chiaravallotti presenta il nuovo menu: sono state aggiunte delle alternative nelle giornate/menu in cui c'era solamente il piatto unico. La partenza nuovo menu è prevista da martedì 11 dicembre. Verrà proposta una variante per il giorno 21 dicembre per le festività natalizie.

Si passa alla valutazione scuola per scuola:

Scuola Papa: Il rappresentante dei genitori della scuola si dice soddisfatto del servizio anche se nota che i contorni sono sempre poco graditi.

Scuola Dè André: Il rappresentante della scuola ha fatto una sola rilevazione, ha notato che la zuppa di legumi e verdura con farro è stata poco gradita, chiede che si migliori la presentazione delle pietanze ha notato porzioni abbondanti, ma anche molo scarto; su segnalazione delle insegnanti viene chiesto di utilizzare il carrello scalda vivande in quanto non viene utilizzato; la responsabile della Vivenda afferma che farà una verifica sul perché non viene usato, anche se assicura che il servizio garantisce comunque l'assoluto rispetto delle temperature.

Scuola Karl Wojtyla. Secondo le rappresentanti, il cibo è tutto sommato accettato dai bambini, anche le uova sono gradite in modo abbastanza generalizzato, tuttavia si ritiene che i contorni dovrebbero essere resi un po' meno insipidi e un po' più appetitosi. Viene tuttavia segnalato che in un'occasione la pizza fosse stata servita un po' bruciacciata. Viene chiesto a Vivenda di prestare più cura e che tali episodi siano evitati.

Scuola Don Milani: Il rappresentante della scuola afferma che la frittata servita risultava poco presentabile e i bambini l'hanno rifiutata, anche in questo caso si chiede maggiore cura nella presentazione delle pietanze. Viene anche sollevato il problema della temperatura delle pietanze che non sono risultate sufficientemente calde.

Si chiede inoltre di trovare una modalità per rendere noto ai genitori che ci sono state variazioni nel menu.

L'insegnante Negri ha constatato che il cibo risulta essere più gustoso, sottolinea però che la frutta bio a volte non ha un aspetto accattivante. La C.M. è concorde nel chiedere maggiore varietà nella proposta di frutta.

Il Dott. Zennaro nota che i membri hanno una percezione molto diversa tra di loro rispetto all'accettabilità o meno dei cibi da parte dei bambini, ciò è abbastanza naturale, ma ritiene che si dovrebbe trovare una modalità condivisa per le rilevazioni dei membri della C.M. Ad esempio secondo l'ATS, se un alimento è consumato dal 50% dei bambini significa che il suo gradimento è positivo. Si rende pertanto disponibile ad effettuare un incontro tecnico/formativo circa le modalità di rilevazione. Ritiene che questo possa essere un valido strumento a disposizione dei commissari per valutare tutti i vari aspetti connessi alla mensa (preparazione, igiene, grammature ecc). La C.M. si dice pienamente d'accordo e viene fissato l'incontro per il giorno 19 dicembre prossimo dalle ore 17,00 alle ore 19,30.

La riunione termina alle ore 19,00. La C.M. si riunirà nuovamente il giorno 19 dicembre alle ore 17,00 per un incontro di formazione sulle metodiche di rilevazione e valutazione inerenti il servizio di refezione scolastica, tenuto dalla ditta Optima.

La Commissione Mensa