



# Città di LONATO del GARDA

Provincia di Brescia

## AREA SERVIZI CULTURALI

### **VERBALE COMMISSIONE MENSA RIUNITASI IN DATA 23 MAGGIO 2019**

**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 23 maggio 2019 alle ore 17,15, 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. valutazione del servizio
2. varie ed eventuali

Risultano presenti i seguenti membri e/o ospiti:

SBOLZANI SIMONETTA - K. WOJTYLA	GENITORE	√
DESENZANI NOEMI - K. WOJTYLA	GENITORE	assente
SCARDOVI ROBERTO - FABRIZIO DE ANDRE'	GENITORE	√
GASPARINI GIORGIO - FRANCESCO PAPA	GENITORE	√
TELLAROLI FRANCESCO - DON MILANI	GENITORE	√
ODOLINI ANDREA - DON MILANI	GENITORE	√
RIELLO BARBARA - INS. KAROLOWOJTYLA	INSEGNANTE	√
NEGRI FEDERICA - INS. DON MILANI	INSEGNANTE	√
CHIARAVALLI 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	√

Si dà lettura del verbale della seduta precedente che viene approvato all'unanimità.

La dott.ssa Laffranchini riporta la richiesta pervenuta da una rappresentante del Consiglio di Istituto che chiedeva di poter partecipare ad una seduta della C.M. adducendo come motivazione la necessità di riportare alcune problematiche inerenti la mensa non altrimenti circostanziate. L'assessore Bianchi ribadisce - come già fatto in occasione di un recente Consiglio d'Istituto - che la C.M. è un organo elettivo e rappresentativo la cui composizione è stabilita da apposito Regolamento comunale. I suoi membri sono stati inoltre formati per poter condurre le ispezioni presso i refettori e i centri di cottura. Non è opportuno che vi siano "commistioni" istituzionali che rischiano di inceppare il funzionamento della C.M. Propone che con l'inizio del nuovo anno scolastico (2019-2020) si chieda all'I.C di mettere all'O.d.G. la presentazione dei membri della C.M. così da creare un collegamento istituzionale e chiarire i ruoli di ciascuno. La C.M. approva all'unanimità. Emerge comunque in maniera sempre più urgente la necessità di creare un canale comunicativo tra C.M, e genitori tramite i rappresentanti di classe.

Viene poi riportato l'esito più che positivo dell'iniziativa "Il Ristorante della Scuola" tenutosi il giorno 18 maggio presso il plesso "Don Milani" dove i bambini hanno pranzato assieme ai genitori nel refettorio della scuola: è stato un momento di festa a cui i genitori hanno aderito numerosi e che è servito anche come momento di conoscenza del servizio fornito dalla ditta di ristorazione.

Si passa alla valutazione scuola per scuola:

Scuola Papa di Centenaro: si segnala solo che l'insalata di farro essendo fredda (come previsto dal menù estivo in vigore) non è stata gradita dai bambini e si suggerisce che nelle giornate non ancora troppo calde, anche se si tratta del menù estivo, si servano pietanze calde.

Viene comunicato che il giorno 8 giugno si organizzerà anche qui l'iniziativa "Ristorante della scuola" per la quale ci sono già parecchie adesioni.

#### Scuola De' Andrè:

Il rappresentante riporta alcune osservazioni riferite dalle insegnanti:

- si osserva lo scarso gradimento di alcune pietanze quali il tortino di legumi e le zuppe,
- si lamenta la mancata consegna di n. 2 porzioni destinate a delle insegnanti nella giornata del 16 maggio
- si lamenta il non utilizzo dello scaldavivande presente nella cucinetta annessa al refettorio, viene invece sempre utilizzato il carrello neutro.

Relativamente a questo ultimo punto la dott.ssa Chiaravalloti osserva che il suo utilizzo è del tutto superfluo dato che le pietanze arrivano al plesso De' André con una temperatura idonea e il tempo necessario per il servizio non incide in maniera negativa sulle temperature. Si osserva però che il problema riguarda la somministrazione dei "bis". Si decide di provare a utilizzare il carrello scaldavivande anche se è davvero molto ingombrante visti gli spazi ridotti del refettorio.

#### Scuola Karol Wojtyla

Non si riportano lamentele particolari solo rileva che ci sono alcuni giorni in cui il menù prevede pietanze poco gradite ai bambini sia nel primo che nel secondo (ex vellutata di zucca con ricotta) si chiede di calibrare meglio queste giornate per evitare che i bambini rifiutino sia il primo che il secondo.

Viene poi richiesto che vengano messi dei crostini nelle vellutate che a volte risultano un po' liquide.

#### Scuola Don Milani

Viene valutata positivamente la qualità delle derrate, ma anche qui viene richiesto di abbinare meglio il primo ed il secondo all'interno delle giornate alimentari.

Viene segnalato che in un' occasione le banane erano acerbe e che a volte la mozzarella non ha un sapore gradevole. Inoltre permane il problema della frittata che viene rifiutata; si chiede di insaporirla con un po' di formaggio.

Si solleva ancora la problematica delle non corrette abitudini alimentari dei bambini che si riflettono poi sul pasto scolastico (ad ex i bambini consumano merendine poco salutari durante la ricreazione e quindi arrivano in mensa con poca fame scartando molto cibo) si considera l'opportunità di organizzare per il prossimo anno delle serate formative per i genitori e di continuare sulla strada di percorsi didattici per gli alunni che possano poi sfociare in eventi come quello di recente organizzato del "ristorante della scuola".

Per La Commissione Mensa

La verbalizzante dott.ssa Paola Laffranchini

