



Verbale riunione Commissione mensa del 7 marzo 2023

Inizio ore 15.00

Presenti:

Assessore Silvia Trarivi

Responsabile Ufficio Scuola del Comune di Bovolone dott.ssa Michela Lucchini

Dipendente del Comune di Bovolone addetto all'Ufficio Scuola Marzia Lonardi

Dirigente scolastico dott.ssa Di Marcello Monica

Vice Dirigente scolastico Paola Fazioni

Insegnanti referenti scuola d'infanzia:

Sandrini Fabiola - Prato Fiorito

Renoffio Maria Cristina – Girasole

Faustini Monica – Girotondo

Scandola Micaela – Arcobaleno

Grella Elisa - Aquilone

Rappresentanti dei genitori: Cordioli Eleonora, Bissoli Elena, Ghita Nicoleta Cristina, Davi Claudia

Rappresentante della ditta Speranza Paola Beduschi

Cuoco responsabile centro cottura Domenico Agostelli

La riunione è iniziata con i saluti e la presentazione della nuova responsabile dell'Ufficio Scuola del Comune di Bovolone dott.ssa Michela Lucchini, da parte dell'Assessore Silvia Trarivi.

L'assessore ha dato poi la parola a Eleonora Cordioli, la quale è intervenuta portando le richieste e/o segnalazioni raccolte dei genitori:

- i primi brodosi alle elementari sono poco apprezzati, in particolare ha espresso criticità il brodo con il riso, in quanto il riso risulta duro all'interno e all'esterno molto molle; Il cuoco presterà più attenzione alla cottura del riso e nel fare i piatti corretti.
- le polpette di legumi, verdure o pesce, sono poco gradite in particolare dai bambini più grandi 8/9/10 anni, si chiede di cercare delle alternative; Il cuoco con il referente della ditta cercheranno delle ricette che potrebbero risultare più appetibili.
- si chiede un modo per evitare lo spreco del pane, in tanti, alle elementari, lasciano il pane oppure lo buttano. La responsabile della ditta propone di farlo servire con il self service quando servono il secondo piatto, invece di farlo trovare in tavola come viene fatto ora. Le rappresentanti propongono, sempre per evitare lo spreco del pane, di servire dei crekers o grissini nel giorno della pizza, in sostituzione del mezzo panino che viene servito ora, così i bambini (essendo confezionati) se non lo consumano al pasto lo possono portare a casa con più facilità. Lonardi marzia propone che i bimbi si portino dei piccoli box da casa come contenitori da utilizzare per il pane o per la frutta, o utilizzare i tovaglioli di carta, già resi disponibili dalla cucina e cmq contatterà la dietista ULSS9, Dott.ssa Erica Vancini per un parere sui sostituti del pane. Le rappresentanti dei genitori si impegnano a far arrivare un messaggio a tutte le famiglie e insegnati affinché il pane non venga buttato, ma portato a casa.
- si sono riscontrate delle criticità nel menù invernale, chiediamo di poter rendere più gradevole alcuni menù dove sia il primo che il secondo sono a base di verdure:
venerdì della prima settimana – scambiando il primo piatto o il secondo piatto con un altro giorno della stessa settimana, così in orizzontale non provocherà nessun cambiamento e nemmeno in verticale in quanto hanno in menù la pizza;
giovedì della seconda settimana – anche qui chiediamo lo scambio con il primo o il secondo di questa settimana;

mercoledì della quarta settimana – anche qui cercando di scambiarlo con il primo o il secondo di questa settimana.

La ditta verificherà la possibilità di uno scambio di alcuni piatti mantenendo il corretto bilanciamento dei piatti. Inoltre il cuoco ha verificato che la zucca nel primo piatto non risulta molto gradita, come succede nel mantovano, si potrebbe pensare si sostituirla una delle 2 volte presenti con altra verdura.

L'Assessore riferisce che il menù primavera/estate inizierà dal rientro dalle vacanze di Pasqua.

E' intervenuta Claudia Davi:

- in un sopralluogo in una scuola d'infanzia ha trovato del formaggio non setacciato sul riso, il cuoco risponde che questo è un compito delle scodellatrici direttamente in loco, quindi lo comunicherà alle signore;
- ha chiesto la temperatura dei cibi caldi e il cuoco ha spiegato le temperature per legge come dovrebbero essere sia a caldo che a freddo. A questo proposito è intervenuta la maestra d'infanzia Arcobaleno e ha riferito che lo yogurt, il giorno 6/3/23, non è stato dato, come merenda del pomeriggio, ma fatto portare a casa perché troppo freddo, alcuni addirittura gelidi, non somministrabile a dei bambini piccoli appena alzati dal riposino (risultava freddo anche per la maestra che l'ha provato ad assaggiare). E' stato spiegato come viene conservato dal momento che le signore lo portano a scuola, con il pranzo, fino alle 15.00, il cuoco cercherà di utilizzare un distanziatore nel contenitore perché gli yogurt rimangano alla corretta temperatura, ma non troppo freddi.

E' intervenuta l'insegnante della scuola d'infanzia Aquilone riferendo:

- la carne di bovino del martedì della quinta settimana non è stata completamente mangiata, perché risultata troppo grassa;
- le patate di lunedì della quarta settimana non erano cotte, inoltre il menù di quel giorno è stato servito tutto nello stesso piatto, anche a Prato Fiorito/Girasole, che risultava troppo pieno per dei bambini così piccoli. La ditta prende nota delle osservazioni: più attenzione al momento della preparazione dei contenitori per quanto riguarda le patate e chiederà lumi al suo personale del perché il pasto sia stato servito tutto nello stesso piatto

L'Assessore riferisce che è stato deciso di reintrodurre il dolce come merenda, il mercoledì della terza settimana, per festeggiare i compleanni del mese nell'infanzia, mentre per la primaria il dolce sarà servito con la frutta, che potrà essere portata a casa.

Elena Bissoli è intervenuta chiedendo del Progetto frutta e verdura nelle scuole, ma l'Assessore risponde che è un progetto della scuola, Ministero, e pertanto va richiesto alla Dirigente come funziona. Ma quest'ultima con Fazion Paola sono uscite prima, ore 16 per altri impegni istituzionali

Il cuoco riferisce che in alcuni giorni i bambini scendono per il pasto troppo tardi, addirittura alle 13.15 anziché alle 13, questo comporta una serie di problemi a cascata per il personale della ditta.

La referente della ditta Speranza chiede se non è possibile trovare una soluzione per il problema di pulizia dei tavoli dalle merende pomeridiane nella scuola Prato Fiorito/Girasole, in quanto è l'unica scuola dove non viene fatta la pulizia fino al giorno seguente quando arriva il personale mensa a sistemare. L'Assessore ha preso in carico la cosa e vedrà di cercare una soluzione insieme alla Dirigente Scolastico.

Termine della riunione ore 16.39.

ASSESSORE TRARIVI

Trarivi S. Lucia

SEGRETARIA

Eleonora Cordoli