

VERBALE COMITATO MENSA

In data 27 gennaio alle ore 12,00 presso la sede comunale si e' svolta la riunione del Comitato Mensa , regolarmente convocata dall'Assessore alla Pubblica Istruzione Avv. Paola Tiberi.

Presenti:

Assessore alla Pubblica Istruzione Avv. Paola Tiberi

Dr. Aldo Crisanti Direttore Generale Societa' Multiservizi dei Castelli di Marino S.P.A.
Sivia Rinaldi Responsabile Servizio A.E.C. e sporzionamento
Renato Berardi Responsabile Centri Cottura
Nadia Giovannetti Funzionario Settore P.i. del Comune di Marino
Troncone Anella - Antonella Zagaglia - Emanuela Compagnone Istituto Comprensivo Frattocchie
Chiara Scannella - Alessandra Pascuzzi - Claudia Conventi - Dania Santoni - Massimiliano Magini - Istituto Comprensivo Santa Maria delle Mole.

Apri la riunione l'Assessore alla Pubblica Istruzione Avv. Paola Tiberi la quale ringrazia i partecipanti e augura un buon lavoro per un confronto teso al miglioramento del servizio, nuovo menu' e quant'altre proposte vorranno fare i partecipanti a nome dei genitori e dell'Istituzione Scolastica.

Dr. Crisanti sottolinea l'importanza che il Comitato Mensa ricopre per la Societa' gestore del servizio, quale organismo ufficialmente deputato alla verifica. Ruolo importante di supporto per L'Amministrazione e per la Multiservizi. Variazioni al menu' possono essere apportate purché condivise ed approvate dalla ASL. Così' come da quest'ultima e' stato approvato il menu' rivolto ai vegetariani e vegani. Menu' invernale andra' in vigore fino a meta' aprile, di gradimento del bambino nella complessita' e non per il singolo e validato oltre che dalle ASL anche dallo studio specialistico Migliaccio. Invita i genitori che fanno parte del Comitato Mensa ad effettuare visite nei centri cottura secondo le modalita' previste dal Regolamento Comunale.

Si forniscono chiarimenti circa le modalita' di erogazione del servizio e gli alimenti utilizzati :

Il servizio di refezione scolastica dispensa circa 2.500 pasti al giorno. Il cibo viene trasportato nei refettori in base ai turni, verdure surgelate per maggiore garanzia e insalata e zucca IV gamma, carne fresca , fornitori individuati dall'Azienda attraverso gare pubbliche, acqua dell'acquedotto comunale per educazione alimentare, pane e frutta avanzata a volte vengono portate nelle classi per essere consumata nel pomeriggio. E' in programma un corso per le sporzionatrici per la disostruzione pediatrica. Attualmente sia le sporzionatrici che le docenti sminuzzano gli alimenti nelle sezioni per l'infanzia.

Le insegnanti presenti fanno presente che alcuni alimenti non sono graditi ai bambini come la pasta al farro e la pasta integrale, le verdure, l'orzotto, il merluzzo (gradiscono di piu i bastoncini) la pasta con i carciofi che a volte sono filamentosi. A volte la frutta si fa fatica a sbucciarla con il coltello e il pomodoro e' aspro, pertanto sarebbe preferibile porre maggiore parmigiano e usare meno uvetta e granella di nocciole nelle verdure.

Il Comitato decide di apporre modifiche al menu' estivo come di seguito

Menu' invernale

Pasta integrale solo il lunedì della IV settimana
Diminuire la quantità di nocciole nella bieta e pinoli negli spinaci

Menu' estivo:

IV settimana martedì pasta normale
I settimana togliere il prezzemolo dalla pasta
II settimana venerdì pasta primavera diventa pasta con zucchine frullate
III settimana giovedì pasta normale
IV settimana anziché grano orzo perlato alle zucchine
V settimana verificare la possibilità di inserire le polpettine vegetali al posto di cuoricini di merluzzo alla paprika

L'Assessore alla Pubblica Istruzione chiede se possibile di pubblicare anche i menu' riferiti ai pasti differenziati.

Il responsabile del centro cottura fa presente la difficoltà in quanto tali menu' subiscono delle variazioni in base alla disponibilità degli alimenti.
Le diete alternative per intolleranze, allergie, ecc. aumentano ogni anno quindi occorre adottare tutti i dovuti accorgimenti soprattutto per i celiaci al fine di evitare eventuali contaminazioni.
Vengono forniti inoltre chiarimenti circa il consumo di noccioline che non devono essere usate come snack in quanto ipercaloriche ma devono essere utilizzate al fine di far consumare alimenti ai bambini come le verdure altrimenti non graditi.

Il Comitato sarà riconvocato in seduta ordinaria ad aprile al fine di una valutazione dell'anno in corso ed eventuali proposte migliorative per l'anno scolastico 2017/2018.

Verbalizzante D.ssa Nadia Giovannetti