

COMMISSIONE MENSA
Verbale riunione online del 19 Ottobre 2020

Sono collegati: il Comune, rappresentanti di Pellegrini e i membri della CM.

Si presenta il nuovo responsabile del controllo qualità Dott. Corno (Ditta IISG S.r.l. di Cabiato (CO)) che sottolinea la problematica riapertura a causa dei protocolli e delle nuove disposizioni. Svolge personalmente controlli "a sorpresa" (avvisa solo la Dott.ssa Perini) 3 volte al mese presso il centro cottura e 1 volta al mese presso i plessi assaggiando e svolgendo analisi. Ad oggi ha già visionato tutti i plessi 2 volte ma non ha riscontrato particolari problematiche. Lavora con un team di tecnici alimentari e agronomi. Si rende disponibile a rispondere ad eventuali necessità specifiche. Post lockdown ci sono state difficoltà in tutti i comuni, questo lo ha portato a svolgere anche un ruolo di consulente. La difficoltà più significativa per Pellegrini è prevedere il numero dei pasti. Inoltre è cambiato il personale di servizio e la gestione del triplo turno risulta molto impegnativo. Si stanno rivedendo anche le derrate (migliorando ricette e fornitori).

Pellegrini interviene riportando l'attenzione sulla difficoltosa ripartenza, la difficoltà di far fronte a comunicazioni dell'ultimo minuto sulla quantità dei pasti (es. intere classi in quarantena, o isolamento). Da una media di 1700/1800 pasti giornalieri dello scorso anno, siamo passati a circa 1400.

La presidente M. Bottello porta l'attenzione dei presenti sui seguenti argomenti per i quali viene avviato un confronto.

✓ Le portate sono fredde

Risposta: le modalità di servizio sono cambiate, i bambini trovano tutte le portate direttamente sui tavoli sul vassoio. La misurazione delle temperature risulta sui 50/60 °C ma si cercherà di ritardare il più possibile il servizio dei primi bambini (serviti anticipatamente per minimizzare il contatto tra personale e alunni).

✓ Un menù diverso e in linea con la nuova modalità di servizio potrebbe migliorare il problema dello scarso gradimento dovuto alla temperatura delle portate?

Risposta: il nuovo menù invernale sarà in vigore a partire dal 2 novembre, e lo invieranno alla CM per condivisione.

✓ Acqua e formaggio

Risposta: acqua e formaggio devono essere serviti dalle insegnanti.

✓ Pulizia tra i vari turni

Risposta: vengono puliti tavoli e sedie. Il pavimento viene pulito sommariamente, il tempo a disposizione tra un turno e l'altro non consente una pulizia accurata.

✓ Quando piove risulta ancora scivoloso il pavimento all'ingresso del distaccamento di Bettola

Risposta: c'è una passatoia che i bambini devono seguire evitando il prato, si verificherà ulteriormente per migliorare la situazione.

✓ Il distanziamento è rispettato?

Risposta: i bambini si siedono rispettando le distanze previste, in quanto i posti a tavola sono stati preventivamente ridotti e ricollocati da Pellegrini, previa misurazione dei distanziamenti.

✓ Insalate e primi di pasta risultano a volte non omogeneamente conditi.

Risposta: il fondo delle teglie è sempre più liquido, si farà più attenzione nel mescolare il cibo.

✓ Visite e sopralluoghi dei membri della CM.

Risposta: vista la situazione emergenziale che stiamo vivendo il Comune si impegna a chiedere alla Preside come organizzare e consentire le visite.

La CM mensa si impegna a inviare commenti e annotazioni al nuovo menù invernale, nella settimana successiva al 2 Novembre 2020.

Copia del presente verbale viene inviata a tutti i componenti della Commissione Mensa, ai referenti del Comune e di Pellegrini; una volta approvata, sarà pubblicata sul sito del Comune.

Alle 16,00 terminano i lavori della Commissione.

Marta Bottello

Presidente Commissione mensa