

COMMISSIONE MENSA
Verbale riunione del 13 febbraio 2019
Presso la Sala Matteotti del Comune

Sono presenti:

Per il Comune

- Assessore Chiara Gatti - Politiche culturali, sportive e giovanili
- Dottoressa Elena Grioni - Servizi Educativi
- Dottoressa Sabina Perini - Servizi Educativi

Per Pellegrini

- Francesco Pintus
- Tabata Lo Forte
- Elena Negroni

Per Biogest

- Dott.ssa Lomolino

I genitori membri della Commissione:

- Marta Bottello
- Hania Zaccaro
- Susanna Merola
- Sara Moroni
- Deborah Salvadori
- Viviana Lucchesi

I docenti membri della Commissione:

- Stefania Martorelli (vicaria de Andrè)
- Adelaide Nucera (insegnante Monasterolo)
- Patrizia Sasso (insegnante Zelo)
- Maria Vodola (insegnante infanzia Mezzate)
- Francesca Carboni (insegnante primaria Mezzate)
- Maria Tindara Piccolo (insegnante infanzia)

Partecipano inoltre

- Francesca Santucci (insegnante)
- La Vacca Vincenzo (genitore)
- Beretta Raffaella (genitore)

Ordine del giorno:

- Analisi e discussione dell'episodio del bullone nel piatto
- Come contattare la commissione mensa
- Valutazioni sulla frutta nel menù
- Varie ed eventuali

L'assessore Chiara Gatti apre la seduta, informando la Commissione che si occuperà di Politiche culturali, sportive e giovanili, e che verrà sostituita dall'assessore Antonella Parisotto.

Il primo punto dell'ordine del giorno è l'episodio del bullone nel piatto. Nel plesso di Bettola un alunno ha trovato nel proprio piatto di polenta, un bullone, staccatosi dal coperchio di un macchinario utilizzato per la preparazione della polenta.

Prende la parola il Signor Pintus, responsabile di Pellegrini, il quale per prima cosa, si rivolge ai genitori dell'alunno presenti in sala per presentare le proprie scuse. Pintus spiega che le attrezzature sono a norma e certificate, oggetto di manutenzioni periodiche. Questo episodio, tuttavia, pur nella sua caratteristica eccezionale e straordinaria, è servito per aumentare la soglia di attenzione e la vigilanza sui macchinari e sulle procedure di verifica.

Interviene la Dottoressa Lomolino, in rappresentanza di Biogest - parte terza incaricata di eseguire verifiche sulla qualità di tutti gli aspetti del servizio, quali capitolato, normativa, HACCP – la quale precisa che questo incidente, rientra tra i contaminanti fisici che, per loro natura, sono soggetti solo ad un controllo di tipo sensoriale, a campione, che, tuttavia, nulla toglie al rischio dell'evento.

Il Comune di Peschiera rinnova le proprie scuse e spiega di essere stato disponibile nel fornire tutte le informazioni richieste dalla famiglia. Tale episodio è stato oggetto di una sanzione pecuniaria, come previsto dal capitolato.

Si ricorda che per segnalazioni e problematiche, i genitori possono inviare una mail al servizio istruzione del Comune. A tal proposito, si ricorda che in ogni plesso il Comune ha richiesto l'individuazione di un insegnante di riferimento incaricato di contattare in modo tempestivo il Comune e Pellegrini, per informare il verificarsi di eventuali episodi anomali che dovessero accadere nell'orario di refezione.

La Commissione mensa si impegna nella stesura di un documento da pubblicare che riassume i ruoli e le competenze dei membri della CM, che, si ricorda, funziona su base volontaria.

Interviene la docente Santucci la quale segnala un episodio verificatosi presso il plesso di Mezzate: in una ciotolina di formaggio grattugiato sono state ritrovate delle particelle verdi. Interviene il Sig. Pintus il quale spiega che a seguito della segnalazione è stato informato il Comune ed è stata aperta una procedura di non conformità prevista dal regolamento. La confezione del parmigiano è stata analizzata con il seguente esito: sono state rilevate delle percentuali minime, di parti di crosta della forma di formaggio, in particolare della parte che reca i timbri.

Al fine di rendere più chiaro ed intelligibile, la documentazione tecnica periodicamente preparata da Biogest, nonché per contribuire ad una maggiore visibilità sulla qualità del servizio e sull'esito dei controlli, regolarmente eseguiti, il Comune, chiede alla dottoressa Lomolino di predisporre relazioni di sintesi che possano essere pubblicate. In accordo con Pellegrini si concorda di organizzare ispezioni anche al centro cottura.

I signori La vacca e Beretta lasciano la sala comunale.

Si prosegue esaminando il tema "Frutta". La commissione ribadisce l'importanza di offrire frutta matura, di elevata qualità e che venga variata, prestando attenzione anche alla stagionalità. La commissione inoltre chiede che sia proposta frutta diversa nelle giornate in cui il menù prevede frutta sia alla mattina che al pomeriggio.

La commissione mensa segnala episodi in cui la frutta non era buona, per es. mele acerbe, banane nere.

Il Sig. Pintus ricorda ai presenti che la frutta è bio e che, talvolta, può presentare un aspetto non troppo invitante. In ogni caso rinnova la disponibilità di Pellegrini di sostituire la frutta se la richiesta viene fatta in tempo utile.

La commissione richiede un report settimanale per permettere la verifica della fornitura di frutta programmata ed effettivamente fornita. Pellegrini si impegna a inviare un report settimanale che elenchi per plesso la programmazione della fornitura di frutta. Successivamente nella settimana successiva Pellegrini invierà un report con le eventuali variazioni alla programmazione della frutta, legate alla fornitura o ad altre ragioni aziendali.

PROGETTO TUTTI A TAVOLA

Progetto "Tutti a tavola". Aderiscono al progetto le scuole primarie dell'istituto Comprensivo Montalcini (Monasterolo e Mezzate). Il progetto coinvolge 6 bambini, a turno, due per ogni classe, i quali pranzano in un tavolo dedicato ed hanno il compito di assaggiare ogni piatto per fornire un voto, attraverso la compilazione di una "Scheda del gusto". Lo scopo è quello di invogliare i bambini all'assaggio e di migliorare il loro rapporto con il cibo.

La commissione, in accordo con il Comune, valutando il progetto in modo molto positivo, accoglie favorevolmente l'estensione del progetto anche agli altri plessi.

Menù e gradimento

L'assessore Gatti anticipa i risultati delle rilevazioni di gradimento effettuate da parte dei referenti Pellegrini, con particolare attenzione ai piatti considerati difficili e comunica che distribuirà tale documento ai membri della commissione.

Nel corso della conversazione viene ricordato come il ruolo delle maestre nell'invogliare i bambini all'assaggio sia decisivo, e può fare la differenza, ragione per cui viene rinnovata loro la richiesta di collaborazione attiva.

Il Sig. Pintus ricorda che in caso di non conformità è sempre possibile telefonare al centro cottura.

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 16,30 terminano i lavori della Commissione.

Il Segretario
Hania Zaccaro

Il Presidente
Marta Bottello