

## Verbale commissione mensa 20 novembre 2013

Alle ore 18.30 ha inizio la riunione della commissione mensa.

Sono presenti alla riunione:

### **Amministrazione Comunale:**

Dirigente Pubblica Istruzione Dott.ssa Manuela Solinas

Consulente Alessandra Zambelli

### **Ditta Gemeaz Elios SpA**

Responsabile di area	Rampinini Giorgio
Direttore Cucina Centralizzata	Della Mura Nicoletta
Dietista	Ammirata Simonetta
Capo cuoco	Vailati Gabriele

### **Scuole**

Referenti dei genitori e degli insegnanti dei plessi cittadini

La riunione ha inizio con l'introduzione della Dott.ssa Solinas che presenta i componenti della Commissione e i referenti della Ditta fornitrice del servizio. Comunica l'importanza della riunione come occasione di confronto e di comunicazione con l'utenza. La Dott.ssa Solinas descrive l'ordine del giorno della riunione e introduce la relazione della consulente alimentare Alessandra Zambelli.

Si fa un accenno alle norme di comportamento della commissione mensa, ribadendo la necessità di non intralciare il servizio, e di procedere all'assaggio in tempi contemporanei al consumo da parte dei bambini, per evidenziare temperature e consistenze che mutano velocemente, modificando la qualità del pasto rilevata. Inoltre, si evidenzia che il pasto si definisce accettato quando il piatto viene consumato per 2/3. La consulente descrive le modalità di compilazione di un menù con relativa tabella dietetica. Si evidenzia che le scelte dei piatti da inserire nel menù prevedono l'abbinamento della gradibilità statisticata con la frequenza di consumo. Il menù prevede quasi ogni giorno l'abbinamento di un piatto con gradimento discreto, ad un piatto molto gradito, al fine di permettere il consumo della quasi totalità del pasto. Inoltre, nel caso del piatto con il gradimento più basso, si limita la frequenza di introduzione nel menù delle 4 settimane, in modo da alleggerire la proposta. Oltre alla gradibilità, nella compilazione della tabella dietetica si tiene conto di altri fattori quali la stagionalità, la reperibilità delle merci e la fattibilità delle lavorazioni presso il centro cottura. Si evidenzia la presenza nel menù invernale di diversi piatti nuovi e di una elevata varietà di proposte.

La consulente alimentare procede all'illustrazione dei grafici di gradibilità e alle criticità del servizio. Si evidenzia che è necessaria la compilazione delle schede di gradibilità da parte di tutti i plessi poiché da alcuni non proviene alcuna scheda. Si precisa che le schede possono essere compilate anche dagli insegnanti che sono sempre presenti nei refettori. In questo modo le statistiche si arricchiscono di dati e diventano più significative.

Si procede quindi alla presentazione dei dati di gradimento come confronto sui diversi ordini di scuole (grafici in allegato).

Si evidenzia che i dati che pervengono dalle scuole spesso mostrano un'elevata variabilità anche in riferimento allo stesso piatto e alla medesima giornata di servizio, e che spesso i singoli plessi mostrano basse percentuali di gradimento solo per alcuni piatti in particolare. A questo proposito si presenta il grafico di gradimento delle crocchette vegetali che mostra una gradibilità molto diversa sulle diverse scuole. Ciò può essere dovuto ad un condizionamento già preconstituito che influenza il consumo di quel piatto, qualunque sia la modalità o la riuscita della preparazione. I grafici mostrano un gradimento discretamente elevato per la maggior parte dei piatti proposti. Soprattutto nella scuola dell'infanzia, sia i piatti asciutti che in brodo, hanno un gradimento superiore al 70%.

A proposito delle criticità, si evidenzia la diminuzione delle segnalazioni riferite al grado di cottura della pasta. Alla riduzione del numero ha probabilmente contribuito la scelta dei formati e la maggior attenzione ai tempi di cottura in funzione del trasporto.

I presenti segnalano le seguenti criticità:

- Gradimento di alcuni contorni tra cui in particolare cavolini di Bruxelles. Si ribadisce la necessità di stimolarne l'assaggio e la bassa frequenza di somministrazione nel menù invernale (1 volta al mese).
- Basso gradimento della frittata: si ribadisce che le uova sono un valido secondo piatto, pur consci del fatto che tutti i secondi piatti che non siano a base di carne, sono senz'altro i meno graditi (pesce e formaggio).
- Difficoltà a gestire la riapparecchiatura nei casi in cui i bambini rovesciano l'acqua sul tavolo per mancanza di carta a disposizione delle insegnanti (primaria Crenna). La Ditta riferisce che solleciterà il proprio personale per la soluzione del problema.
- Mancanza di stoviglie (primaria Crenna) per una parte degli utenti: anche in questo caso la Ditta riferisce di aver provveduto alla fornitura corretta ma che verificherà con le addette presenti sul plesso e rifornirà delle stoviglie mancanti.
- Il referente dei genitori della scuola primaria Dante riferisce di errori nella distribuzione delle diete speciali: si ribadisce la procedura di accertamento di tali inadempienze, ribadendone la gravità. Pertanto la procedura di accertamento deve essere attivata tempestivamente e utilizzando i canali di comunicazione corretti. È stata avviata una procedura di verifica dei casi segnalati presso il plesso interpellando gli insegnanti e il personale addetto alla distribuzione e circostanziando gli eventi.
- Rispetto alla segnalazione della mancata presenza di bis, si evidenzia che la presenza del bis di pietanze servite non è prevista con regolarità e non è in alcun modo obbligatoria. Si ribadisce che il fabbisogno calorico degli utenti è soddisfatto con le pietanze servite e che la somministrazione del bis non è corretta dal punto di vista delle principali raccomandazioni nutrizionali, come indicato dalle recenti "linee di indirizzo della ristorazione scolastica" del Ministero della Salute.
- Il referente della scuola dell'Infanzia Dante sottopone all'assemblea la necessità di interventi formativi sugli insegnanti e di educazione alimentare sui bambini per favorire l'approccio positivo alla mensa scolastica.

Viene proposta a tutti i presenti e ai componenti della commissione mensa la visita al centro cottura evidenziando l'utilità di tale esperienza per meglio comprendere le caratteristiche di produzione della ristorazione collettiva.

La Dott.ssa Solinas chiude la seduta aggiornandola ai prossimi 60 gg. Inoltre propone la possibilità di sostituire un piatto a base di uova con un piatto a base di legumi, ribadendo la necessità di offrire un menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale per confermare la missione educativa e di prevenzione della pubblica amministrazione nei confronti dei propri utenti.

La seduta si conclude alle ore 20.15