

SINTESI
DELLE QUESTIONI EMERSE NELLA COMMISSIONI MENSA
SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE/SECONDARIE DI PRIMO GRADO
DEL 22 NOVEMBRE 2016

A seguito della commissione mensa svolta il 22/11/16, si riassumono di seguito i punti più rilevanti emersi nel corso dell'incontro:

L'incontro è occasione per dare il benvenuto ai nuovi componenti della Commissione ai quali ne viene brevemente spiegato il funzionamento, invitandoli a consultare il relativo Regolamento pubblicato sul sito del Comune e ai quali, previa indicazione del loro indirizzo mail, verranno inviati gli appunti degli incontri precedenti. In particolare al nuovo membro della Commissione della scuola dell'infanzia Casa del Sole.

Vengono inoltre presentati i referenti della nuova ditta (Euroristorazione srl), subentrati nel mese di agosto alla ditta Sodexo Spa, a seguito di ricorso sul procedimento di gara.

Viene anche spiegato brevemente il funzionamento degli ulteriori controlli sul servizio che il Comune affida a soggetti esterni (Laboratorio Chimico Camere di Commercio di Torino), oltre alla Commissione.

Infine, prima di entrare nel merito del servizio, si rende nota l'iniziativa "Cucine Aperte" - prevista per il giorno 26 novembre 2016 presso il Centro di Cottura della ditta Euroristorazione - al fine di far conoscere il servizio dal punto di vista delle attività di "produzione" e non solo di "distribuzione".

Gradimento menù ed eventuali proposte di variazione:

- Vengono segnalate criticità rispetto alla maturazione della frutta e soprattutto rispetto alla grandezza dei pezzi della macedonia (troppo grossi soprattutto per i bambini della scuola dell'infanzia, per i quali si chiede inoltre di eliminare l'uva che è a rischio di deglutizione).
Euroristorazione prende nota
- Problematica anche rispetto ad alcune verdure: i pomodori in insalata sono tagliati troppo grossi, così come alcune tipi di insalata in foglia troppo grande; i cavolfiori e le carote cotte risultano essere cucinati poco e, in particolare per i cavolfiori alcuni segnalano la difficoltà di gestione oltre all'odore persistente. Anche per la bresaola viene richiesto che sia affettata in taglio più sottile e di trovare un modo per servirla in modo da non avere le fette che si attacchino una all'altra.
Euroristorazione prende nota
- Alcune scuole primarie ripropongono il reinserimento dei "legumi" in menù al fine di valorizzarne le qualità nutrizionali. La Commissione discute ampiamente sulla possibilità di inserire nuovi piatti a base di legumi ed esprime le proprie perplessità sostenendo che l'apprezzamento è scarso perché dipende dal modo in cui vengono cucinati; in particolare la questione viene spiegata da un'insegnante che fa parte della Commissione ormai da 4 anni. In ogni caso, un genitore comunica che manderà proposte di nuove ricette a base di legumi e metodo di preparazione. *(Le proposte di nuove ricette a base di legumi sono arrivate via mail in data 12/12/2016 verranno condivise nella prossima Commissione Mensa)*
- La scuola primaria Sabin gradirebbe l'inserimento di maggiori cibi integrali e lamenta del pane integrale troppo duro: la ditta Euroristorazione comunica che riferirà la problematica al proprio fornitore. *(Dalla data della segnalazione durante la Commissione Mensa ad oggi il problema è stato risolto)*

mettendo in produzione un nuovo formato di pane "Bocconcino" anziché "filoncino" al fine di migliorarne la morbidezza)

- E' emerso il problema delle lische del pesce. La ditta Euroristorazione nella figura del responsabile della Qualità, Dott. Aggujaro risponde che nessun fornitore garantisce la totalità dell' assenza delle lische. *La Dietista precisa che le qualità di pesce permesse non sono molte e sono indicate nel Manuale "In mensa con gusto" fornito dall'ASL.*
- Viene richiesto perché non sia compreso nel menù il pesce azzurro; la Dietista spiega che non è compreso nelle Linee di Indirizzo dell'ASL
- La pasta in bianco risulta essere troppo al dente e si chiede la possibilità di poter aggiungere olio per renderla meno "impaccata". *Euroristorazione prende nota*
- Perplexità sul piatto unico "pizza e doppio contorno". La Commissione decide di continuare con il piatto unico ma inserire una mezza porzione di secondo piatto e lasciare un solo contorno
- Si ripropone il problema della frittata troppo spugnosa e viene suggerito di cuocerla al forno o più sottile o meno carica di verdure ma *la Dietista ricorda che la frittata viene preparata con l'uovo pastorizzato, cotta al forno e non frita in padella; tali caratteristiche-imposte dalle Linee di indirizzo Asl rendono difficile una realizzazione diversa della frittata; lo dimostrano le varie prove fatte anche da ditte diverse negli anni passati.*
- La Commissione segnala ad Euroristorazione che le minestre con pastina sono troppo brodose e che alle volte sono troppo saporite; mentre il sugo sembra talvolta poco cotto e, comunque, troppo abbondante

Segnalazioni sull'organizzazione del servizio:

- I ragazzi della Gobetti richiedono un menù dedicato alle scuole medie per superare la di ripetizione dei piatti. La dietista insieme alla ditta di refezione si impegnano a sperimentarlo pur segnalandone la difficoltà poiché le scuole superiori di primo grado mangiano tutte in giornate diverse. *(Dalla data della segnalazione durante la Commissione Mensa ad oggi il menù delle scuole secondarie di primo grado è stato variato inserendo due piatti non previsti in alcune giornate come gli "spiedini di carni bianche" e la "salsiccia". Questi piatti sono stati inseriti nel menù del mese di marzo 2017)*
- Dopo le segnalazioni effettuate nell'anno scolastico precedente, i ragazzi della Gobetti rilevano l'apprezzamento per i cestini di pane e frutta sui tavoli, mentre riferiscono che le posate biodegradabili si rompono facilmente.
- Rispetto ai piatti a base di patate viene segnalato che il gateaux è molto migliorato mentre risulta troppo fluido il purè.
- Viene segnalato che le mozzarelle ed il tonno vengono serviti "troppo freddi" e viene suggerito di aprire le gastronomie qualche tempo prima di servirle ma la Dietista spiega che l'ASL richiede che la temperatura venga mantenuta ai livelli da loro stabiliti fino al momento della distribuzione; la Dietista spiega, inoltre, come i controlli sia dell'ASL che del Laboratorio chimico della CIAA vertano molto sul controllo delle temperature.
- Dalla Scuola Rodari viene segnalato il miglioramento dell'organizzazione del servizio.
- Alcuni insegnanti segnalano che i bambini di pomeriggio si addormentano perché mangiano troppo. Viene chiarito ai nuovi componenti la Commissione che le grammature sono fissate da specifiche linee di indirizzo del competente servizio ASL e suddivise per ogni ordine e grado (Infanzia-Primaria-Secondaria)
- Alcuni insegnanti richiamano l'importanza del loro ruolo nell'utilizzare il pasto a scuola come momento saliente di educazione alimentare.
- La scuola primaria Vittorino da Feltre – che ha promosso un piccolo sondaggio tra gli allievi sullo

svolgimento del servizio – segnala l'elemento positivo della gentilezza e bravura delle addette ma pone l'attenzione sul forte rumore in mensa e le sedie basse.

- Le scuole in cui il servizio è effettuato su doppio turno, lamentano la difficoltà nel dare il bis ai ragazzi del secondo turno e propongono di far la rotazione delle turnazioni. La Dietista segnala, però, che l'ASL non consente il bis (date le precise disposizioni sulle grammature e gli apporti calorici/proteici).
- Viene chiesto se i pasti insegnanti non possano essere più abbondanti rispetto a quelli degli allievi; la Dietista dice che è già previsto; *viene allora segnalato alla Ditta Eurroristorazione di poter separare le porzioni del personale docente all'interno della gastronomia laddove la grammatura fosse diversa.*
- Si chiede una maggiore attenzione ai menù dietetici perchè troppo ripetitivi; la Dietista rassicura d'essere sempre a disposizione per ricevere proposte e concordare menù diversi.
- Viene segnalata l'importanza della precisione della prenotazione dei pasti on line, per non incorrere in consegne ridotte al necessario.
- *Dalla data delle segnalazioni durante la Commissione Mensa rispetto "alle diete speciali" la Dietista rassicura che, ad oggi, ogni necessaria variazione è stata apportata e che quotidianamente c'è un confronto con la Ditta Eurroristorazione al fine di monitorare costantemente gli schemi dietetici onde evitare la monotonia nella rotazione dei piatti.*

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

Rivoli, 09/05/2017

La dietista del Comune di RIVOLI
Dott.ssa GOGLINO Roberta

