

Incontro presso Comune di Cortenuova del 17 Aprile 2019

Oggetto: Commissione mensa – incontro con SIR e rappresentanti del comune

Presenti:

Dottorssa Casadei Reso – Nutrizionista SIR
Ravasio Alex - Direttore del servizio centro cottura
Sig. Fustinoni - Direttore commerciale
Sindaco Giammario Gatta – Rap. Del comune
Dino Barcella – Rap. Comune nella Commissione Mensa
Daniela Olivini – Rap. Insegnanti Comm. Mensa
Daniela Cenati – Pres. Commissione Mensa
Attuti Francesca – Segretario Commissione Mensa
Alessandro Motterlini – Rappresentante di Plesso Ass. Genitori

Proposta per l'incontro: l'incontro è stato organizzato per dare modo alla commissione mensa di conoscere i responsabili del servizio mensa nel plesso M. Hack e di condividere le opinioni della commissione mensa dopo i primi mesi esercizio.

- Dopo le presentazioni del caso i rappresentanti dei genitori nella commissione evidenziano quali sono i problemi rilevati dalla commissione mensa nei sopralluoghi effettuati sino ad oggi.
 - Il problema principale è certamente la temperatura dei cibi (anche se l'insegnante Olivini evidenzia che nell'ultimo sopralluogo eseguito da lei la pasta era più calda del solito).
I genitori spiegano la modalità in cui vengono eseguiti i sopralluoghi ed il fatto che gli assaggi vengono effettuati in diversi momenti del servizio; Sir ritiene che la problematica sia dovuta al fatto che il sistema di mantenimento ad aria dei cibi in mensa debba essere avviato almeno 1 ora prima; Sir suggerisce di fare delle prove ed accendere il riscaldatore verso le 11.45; qualora dovesse funzionare i rappresentanti del comune confermano la possibilità di installare un timer per accensione anticipata.
Sir ipotizza che un possibile elemento di abbattimento del calore dei cibi possa essere dovuta al passaggio dalla pentola ai piatti freddi; i genitori chiariscono che le condizioni sono le stesse di Pamir (con cui sembra ci fossero meno problemi di temperatura).
Sir consiglia installazione del timer per accensione automatica
 - I genitori evidenziano che nel menu invernale era presente un mix di pietanze da evitare; nel cosiddetto "giorno del giallo" erano presenti gnocchi, patate, frittata e banana; tale menu andrà rivisto in futuro.
 - I genitori evidenziano che nel menu è presente troppe volte la frittata (anche se gradita); SIR conferma che è una richiesta del menù ATS e non potranno cambiarlo ma fornire in alternativa le uova strapazzate.
 - I genitori fanno presente che la qualità del pane sembrava inferiore a Pamir; tuttavia con l'ultimo sopralluogo si è evidenziato un miglioramento; Sir conferma che in effetti il fornitore del pane è stato cambiato da Marzo.
 - I genitori rilevano pavimento e tavoli molto alonati; da capitolato è prevista una sanificazione al mese; il problema degli aloni è probabilmente dovuto ad errata regolazione dei dosatori;
- SIR interverrà.
- I genitori chiedono il punto sulla mancanza di posate e di bicchieri; Sir conferma che le posate sono state integrate, mentre per i bicchieri si attende un ordine per un quantitativo elevato.
 - Si conferma che d'ora in poi la Commissione Mensa potrà direttamente trasmettere copia dei verbali dei sopralluoghi direttamente a Sir (all'attenzione del Sig. Ravasio)

- Corsi di educazione alimentare: previsti ad ottobre, marzo ed aprile; arriverà la comunicazione da SIR direttamente in Comune entro il mese di Settembre: sarà poi cura del responsabile comunale in accordo con le insegnanti decidere quali corsi fare e in quali date
- I genitori presentano la volontà di effettuare una visita al centro di cottura; Sir conferma la disponibilità; attività da organizzare a nuovo anno scolastico avviato.

Nota generale: è confermato che Sir fornirà il servizio mensa anche a Romano di L. (ma da centro di cottura differente).

Le parti concordano che in data 10 Maggio, dalle ore 12.30 verrà effettuato un sopralluogo congiunto (SIR, Commissione, Comune) e si tratterà l'andamento della temperatura dall'arrivo.