

## VERBALE DELLA SEDUTA DEL 30/11/2017

Alle ore 16.15 presso la sala riunioni dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Villa Carcina a seguito della convocazione prot. nr. 16419.7.1.3 del 05.10.2017 per discutere del seguente ordine del giorno:

- aggiornamento sulla refezione scolastica
- andamento del servizio
- costituzione e formazione della nuova commissione
- varie ed eventuali

ai sensi dell'art. 6 delle norme disciplinari per il funzionamento della Commissione Mensa

### si riuniscono

#### in qualità di genitori:

	Presente	Assente
Mino Stefano	X	
Ghilardi Silvana	X	
Gregorini Matteo		X
Gelmini Veronica	X	
Belleri Mara	X	
Gazich Alessandro	X	
Ferrari Sara		X
Gnali Mauro	X	
Otelli Paolo		X

#### in qualità di docenti:

Componente	Scuola di riferimento	Presente	Assente
Contessi Rossana	Infanzia carcina	X	
Lamanna Caterina	Infanzia villa	X	
Bernardelli Daniela	Infanzia cogozzo		X
Saresini Barbara	Primaria villa	X	
Tamagni Mariagrazia	Primaria carcina	X	
Ferraro Maria Felicia	Primaria cogozzo	X	

#### in qualità di rappresentanti della Ditta Markas sri:

Nome	Riferimento
Bolognini Giacomo	Responsabile Commesse Area Lombardia Ovest
Barbaccia Carmen	Dietista
Firno Caterina	Coordinatore e Direttore di produzione

#### Sono inoltre presenti:

Nome	Riferimento
Nilla Annuccia Castellani	Responsabile Area Servizi Persona
Rigosa Silvio	Ditta CIR
Tiziana Borghetti	Ufficio Servizi Scolastici - verbalizzante

## SVOLGIMENTO DELLA SEDUTA

La Dott.ssa Castellani introduce la seduta, spiegando che siamo in attesa dei nuovi nominativi dei genitori per quanto riguarda la nomina della nuova commissione, mentre per quanto riguarda i docenti sono già state individuate e sono presenti le nuove insegnanti.

Relativamente all'avvio del servizio comunica il numero degli utenti iscritti e informa che le norme per il funzionamento della commissione mensa sono state aggiornate e integrate al fine di renderle maggiormente fruibili e rispondenti alla realtà del Comune di Villa Carcina e alle normative vigenti, nonché garantire la continuità del lavoro avviato e il passaggio di competenze ai nuovi componenti consentendo ai membri disponibili di rimanere in carica per i due anni successivi al termine del percorso scolastico del proprio figlio.

Accenna inoltre alle nuove linee guida per i menù della refezione scolastica dell'ATS di Brescia approvate a settembre 2017.

Relativamente all'andamento del servizio comunica che dall'inizio dell'anno scolastico ad oggi sono state consegnate nr. 13 schede di valutazione pasto, nr. 3 schede di comunicazione e la Ditta CIR ha effettuato un sopralluogo presso il Centro di Cottura di Concesio.

La Dott.ssa Castellani sottolinea il buon esito delle variazioni apportate ai menù in particolare per gli "gnocchi alla romana" e chiede alla Ditta Markas di provare a mettere in campo soluzioni alternative (polpette, hamburger.....) affinché i bambini possano consumare i legumi come suggerito anche dalle linee guide dell'ATS.

La Ditta Markas si impegna a valutare quanto richiesto e a proporre eventuali prove.

Si passano quindi ad analizzare nel dettaglio le maggiori criticità evidenziate nelle schede di valutazione:

### **SCHEDA VALUTAZIONE PASTO INFANZIA COGOZZO 02/10/2017:**

la Commissione Mensa ribadisce che la segnalazione relativa alla frittata "(...) consistenza molto simile al creme caramel e quindi totalmente differente a ciò che comunemente viene definito frittata", è stata fatta perché completamente diversa rispetto ad altre volte in cui è stata somministrata, come visibile anche dalla fotografia fatta.

La Dott.ssa Barbaccia spiega che il problema potrebbe essere dovuto ad una cottura prolungata della preparazione e alla sua successiva veicolazione; si impegna a verificare con il centro cottura.

*Relativamente al problema del risotto "... Il risotto pure se mangiabile risultava acidulo, come se fosse stato messo una dose di formaggio tipo grana vecchio", la Dott.ssa Barbaccia precisa che per il condimento dei primi piatti viene utilizzato "Parmigiano Reggiano" e non Grana Padana e rassicura che, trattandosi di un prodotto deperibile giornalmente utilizzato, viene ordinato settimanalmente ed ogni confezione aperta viene consumata nella giornata di apertura.*

### **SCHEDA DI COMUNICAZIONE INFANZIA COGOZZO 02/10/2017**

**26/09/2017 "Patate crude e di odore cattivo":** in merito alla cottura del prodotto la Dott.ssa Barbaccia comunica che il fornitore ha consegnato un prodotto diverso dal solito che per proprie caratteristiche ha richiesto una cottura decisamente prolungata rispetto ai normali standard, non calcolabile e quindi previsto dal personale di cucina, che si è accorto della cosa quando ormai era troppo tardi; hanno provveduto a fare segnalazione al fornitore in merito.

In merito invece alla segnalazione di odore cattivo *si precisa che lo stesso risultava conforme in fase di cottura e di somministrazione, come rilevato dal personale di cucina e refettorio e che non sono state riferite anomalle segnalazione in merito all'odore in fase di somministrazione da parte degli altri refettori.*

**29/09/2017 "Fagioli troppo duri":** la Dott.ssa Barbaccia si scusa per l'accaduto ma purtroppo la materia prima, stranamente, presentava tale anomalia; il personale di cucina ha provveduto a prolungarne la cottura ma purtroppo evidentemente non è stato sufficiente. L'anomalia riscontrata è stata segnalata al fornitore e conseguentemente al produttore come da iter aziendale previsto.

Rispetto alle due segnalazioni di cui sopra sono state date disposizioni al personale di cucina che qualora dovessero riverificarsi episodi simili venga immediatamente contattato il responsabile di zona al fine di valutare un eventuale cambio del menù in emergenza.

I genitori della Commissione segnalano alcuni problemi rilevati con l'insalata in quanto a volte risulta troppo fredda e poco condita.

Per quanto riguarda la temperatura la Dott.ssa Barbaccia informa che purtroppo per i piatti freddi deve essere mantenuto il legume freddo che prevede temperatura non superiore a 10°.

Per quanto riguarda il condimento, pur ribadendo le disposizioni dell'ATS in merito al ridotto consumo di sale e olio, daranno disposizioni in merito al personale dei refettori e se necessario, di aumentare leggermente le dosi.

Come verdura cruda si conferma l'utilizzo dell'insalata "gentile" in quanto la più adatta alla ristorazione scolastica.

Al fine di valutare eventuali variazioni per il menù invernale si concorda di effettuare le seguenti prove per verificare la gradibilità da parte dei bambini:

venerdì 10 novembre: broccoletti gratinati

martedì 14 novembre: sostituire i piselli in scatola con i piselli surgelati;

mercoledì 15 novembre: finocchi gratinati

I genitori della Commissione si impegnano ad effettuare le verifiche nelle giornate sopraindicate e a dare riscontro in merito entro i primi giorni del mese di dicembre.

Si calendarizzano quindi i successivi incontri, da effettuarsi con i componenti della commissione mensa di nuova istituzione, previo percorso formativo/informativo:

- lunedì 22 gennaio 2018 alle ore 16.15
- lunedì 14 maggio 2018 alle ore 16.15

La riunione termina alle ore 18.00

La Responsabile dell'Area Servizi alla Persona  
Dott.ssa Nilla Annucchia Castellani

  
\_\_\_\_\_

Per La Ditta Markas srl  
Dott. Bolognini Giacomo

  
\_\_\_\_\_

Il Presidente della Commissione Mensa  
Sig. Mino Stefano

  
\_\_\_\_\_

