

COMMISSIONE MENSA A.S. 2023/2024			Presenze 5/2/24
IC CERVI			
Docente	ROMEO	MARIA CHIARA	x
Docente	ROMEO	SIMONA	
Consiglio Ist.	CELLURA	GIOVANNI	X
Genitore primaria	PAPPALARDO	ELISA	x
Genitore infanzia	FRIGO	ELGA	X
Ic DA VINCI			
Docente	De Blasio	Francesca	x
Docente	Tombolan	Lorenza	X
Consiglio Ist.	Pollini	Monica	X
Genitore primaria	Saccinto	Cristina	
Genitore infanzia	Scordo	Stefania	X
IC PACE			
Docente	ALBUZZI	LISA	
Docente	LAPORTA	DANIELA	X
Consiglio Ist.	ABBACO	ROSARIO VALERIO	
Genitore primaria	PRIVITELLI	NUNZIA	X
Genitore infanzia	MACCHIA	ANTONELLA	X
NIDI			
Genitore Millec	INGLIMA	ILARIA	X
Genitore Fantas	CINELLI	ELENA	
Educatore	MACIS	SILVIA	X
CONSIGLIERI			
Maggioranza	Castiglia	Antonio	
Minoranza	Stramazzo	Giuliano Elio	X
SODEXO			
Capo Area	Pallavicini	Augusto	x
Direttore	Cairolì	Andrea	x
Dietista	Fernabach	Sara	x
Comune di Limbiate			
Referente Ufficio Scuola	Cafagna	Sara	x
Amministrativo Ufficio Scuola	Caldera	Angela	x
Tecnologo	Garavello	Emanuele	x

INIZIO RIUNIONE ore17:45

1-e-mail istituzionale Commissione Mensa:

L'Amministrazione, preso atto da verbale del 8/11/23, dal quale si evince che la Commissione Mensa non approva l'iniziativa di creare una mail istituzionale per la Commissione Mensa di gestione del Presidente di commissione, in quanto ritenuto uno strumento poco funzionale e di difficile gestione, propone di accogliere il disappunto e dunque congelare la creazione della e-mail istituzionali continuando a prediligere i canali di comunicazione diretta tra genitori e per mezzo dei rappresentanti di classe.

La commissione approva.

2-esito sopralluoghi e criticità

Dai sopralluoghi (dal 17/12/23 al 25/01/24) emerge un servizio mensa abbastanza soddisfacente e senza importanti criticità.

Da rivedere le proposte dei piatti unici. La quantità di “secondo” contenuta nel piatto unico sembra essere insufficiente e non soddisfare i bambini.

Il tecnologo Garavello conferma e riporta che dai sopralluoghi da lui effettuati emerge che i condimenti dei primi sono scarsi (pasta aurora, pasta al pomodoro).

Pollini riporta la sua osservazione in merito dopo confronto con l'addetta Sodexo al momento del condimento primo. Il condimento sembra sufficiente ma probabilmente fino al momento dello scodellamento viene assorbito dalla pasta asciugandosi e dando la sensazione di essere insufficiente.

Si chiede a Sodexo di rivedere le procedure per risolvere la problematica.

Tombolan: mostra cucchiaini di diversa fattura e segnala che un tipo è più resistente dell'altro e propone che si usi solo quello più resistente.

3 – revisione menù: proposte

Pappalardo: segnala che la pasta a volte risulta scotta.

Pallavicini sostiene che la biologica non tiene la cottura come la pasta da farine tradizionali.

Il tecnologo consiglia a Sodexo di avere più accortezza sul punto di cottura e sulla scelta del formato che per sua natura si sfalda meno facilmente.

Sodexo comunica che ha assunto due cuochi di maggiore esperienza ridistribuendo tutto il personale per rendere il servizio più efficiente, si cercherà di correggere le modalità di cottura.

Proposta di Sodexo: derogare il biologico e proporre la pasta convenzionale per avere migliore cottura. Si prevede la votazione per alzata di mano. La maggioranza della commissione approva questo cambio di pasta.

Laporta pone l'attenzione sugli hamburger non apprezzati.

A conferma di ciò Garavello consiglia di rivedere la tipologia di carne utilizzata.

Pesce: emerge la difficoltà di proporre pesce ai bambini nonostante la qualità e la palatabilità del pesce preparato sia alta.

Garavello espone l'esperienza su un altro Comune con la proposta del pesce spada.

Cellura propone un tipo di pesce alternativo al pesce spada qualora ci fossero problemi di costo.

Si propone di presentare i finocchi sia crudi che cotti ma in modo diverso, non lessi in quanto non apprezzati in tutti i plessi.

Si chiede alle insegnanti di dare un parere sulla qualità della frutta servita.

Le insegnanti confermano che la qualità è buona e che non si sono riscontrati i problemi dell'anno precedente.

Pappalardo pone l'attenzione sull'utilizzo dei guanti nelle mense scolastiche che non devono mai mancare, riscontrando una non conformità rispetto a questo punto su uno dei plessi visitati.

Sodexo effettuerà verifiche in merito anche rispetto alle procedure che le addette devono rispettare.

Privitelli chiede se nella quota della mensa è inclusa l'acqua imbottigliata.

Il tecnologo spiega come l'acqua dell'acquedotto è più controllata di quella in bottiglia e di quanto l'utilizzo di bottigliette possa impattare sull'ambiente.

Pallavicini riporta l'esito positivo dei controlli effettuati a gennaio su tutti i punti di spillatura acqua in tutti gli istituti di Limbiate.

Nel prezzo della mensa ci sono il pasto, il servizio e l'acqua di rete con i controlli previsti come da capitolato, non c'è l'acqua imbottigliata. Se ci fosse un dubbio qualsiasi sull'acqua, Sodexo fornirebbe subito bottigliette d'acqua.

Privitelli propone di inserire purificatori d'acqua in tutti gli IC.

Il tecnologo propone di condividere i risultati delle analisi dell'acqua con i membri della commissione mensa.

Pallavicini si rende disponibile.

Privitelli espone perplessità sui menù della dieta per celiaci.

Macis, educatrice nido: chiede che il gruppo Commissione Mensa creato su whatsapp sia funzionale e non luogo di polemiche sterili. La stessa osservazione viene confermata da tutte le insegnanti che ritengono anche sminuite

le risposte e le osservazioni riportate delle insegnanti, unico adulto presente a mensa e dal parere attendibile, in merito a perplessità esposte nella chat.

Si richiede da parte dell'Presidente un maggiore controllo delle discussioni avviate in chat e l'eventuale decisione di chiudere il gruppo.

Pollini chiede di non usare il gruppo whatsapp nelle situazioni in cui le insegnanti possono segnalare direttamente al cuoco di Sodexo e risolvere immediatamente il disagio e di non generalizzare perché potrebbe trattarsi di un caso isolato che riguarda solo una scuola e non tutte, creando solo inutile allarmismo e polemica.

Chiara Romeo, insegnante IC Cervi, pone l'attenzione sulla mancanza di educazione alimentare che deve iniziare a casa. Riporta dunque una segnalazione della scuola dell'infanzia secondo la quale il formaggio della pizza si rapprende e risulta gommoso per i bambini più piccoli. Chiede a Sodexo di verificare.

Garavello suppone che il problema sia legato alla chiusura nei contenitori della pizza calda. Sodexo verificherà.