

VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE DEL 12 OTTOBRE 2011

O.D.G.

- 1) Menù invernale
- 2) disponibilità "assaggiatori"
- 3) varie ed eventuali

Risultavano presenti i seguenti membri:

Raimondi Silvia	Genitore Infanzia "Marta" (Presidente)
Maria Grosso	Docente Primaria "De Amicis"
Facchetti Marco	Genitore Primaria "Battisti"
Alda Recanati	Docente Infanzia "Masih"
Chiari Angela	Docente Infanzia "Rodari"
Brambilla Federica	Genitore Infanzia "Rodari"
Ripamonti Patrizia	Docente Primaria "Battisti"
Nisoli Chiara	Docente Primaria "Mozzi"
Oliva Salvatore	Genitore Primaria "Mozzi"
Bertoli Elisa	Docente Scuola Secondaria 1° grado "Cameroni - Grossi"
Miraglia Antonio Rosario	Docente Scuola Secondaria 1° grado "Cameroni - Grossi"
Ferri Giulio	Consigliere Comunale
Risi Oreste	Consigliere Comunale
Merisi Federico	Consigliere Comunale
Andrea Nodari, Bruno Rescati e la dietista della Ditta Gemeaz	
Dott.ssa Carla Imberti	Responsabile Ufficio Pubblica Istruzione

Genitori Assaggiatori Volontari

Strepparola Maria Ombretta, Lena Annalisa, Bonanno Sara, Tommasi Silvia, Siviero Daniela, Baldi Giantommaso.

La riunione si apre alle ore 16.40 con la visione del primo punto dell'ordine del giorno.

Vengono consegnate dalla dott.sa Imberti le nomine per i componenti della Commissione.

PUNTO 1)

Si inizia così a prendere visione del menù invernale e vengono fatte alcune segnalazioni generiche.

Dalla docente scuola De Amicis:

- viene segnalato che non piace molto la pasta al pomodoro e se vi sia possibilità di avere più porzioni bianche
- viene chiesta la possibilità d'inserire una volte di più le lasagne anche non di carne (verdure, pesto o altro).
- segnala inoltre che la frittata non è un frittata ma uno sformato, in quanto cotto al forno e non in padella, chiede di poter aggiungere più formaggio in quanto risulta poco saporita
- segnalano che i fagiolini sono arrivati stracotti e non ben puliti in quanto presenti ancora parti di pianta
- la frutta è arrivata ancora acerba e quindi non mangiabile(es. prugne)
- la mozzarella risulta essere molto fredda
- il petto agli aromi è secco, privo di sugo

Dalla docente Scuola Masih viene chiesto:

- se si possono evitare le crocchette d'uovo nel menù invernale
- se si può sostituire la crema di piselli con per esempio un passato di fagioli o legumi.

Dalla scuola Battisti viene segnalato:

- le porzioni risultano scarse e spesso senza possibilità di nessun bis
- il pane a volte non basta e risulta inferiore come grammatura a quanto dovrebbe essere

Viene segnalato da un genitore di bambino celiaco che spesso i primi in particolare quelli in bianco sono molto conditi diventando quindi non gradevoli.

Viene segnalato in genere da tutte le scuole di ordine e grado, sempre il problema dell'insalata che non è molto gradita oltre a non essere a volte condita in modo appropriato.

Risposte GEMEAZ:

- rispetto all'aumento della pasta in bianco devono rispettare il fatto che vi siano certificazioni per somministrarla
- per la lasagna in più vedranno cosa si può fare utilizzando altri condimenti rispetto alla carne
- per la frittata vedranno dai menù ASL se è possibile scrivere sformato invece che frittata e valuteranno l'aggiunta di formaggio rispettando le grammature date dall'ASL

- segnaleranno al fornitore dei fagiolini la problematica della non corretta pulizia
- controlleranno la maturazione della frutta e offriranno una maggiore rotazione del tipo
- la mozzarella purtroppo è in effetti fredda ma perchè la temperatura è imposta dall'ASL per la conservazione durante il tragitto e fino alla somministrazione
- si vedrà la cottura del pollo agli aromi
- le crocchette d'uovo nel menù invernale saranno presenti una sola volta al mese, si ritiene quindi (la Commissione) che si possano mantenere e valutare più avanti
- viene accettata la possibilità di fare un passato di legumi misti al posto della crema di piselli. Verrà cambiata in tutti i menù dei vari gradi di scuola
- per le porzioni dei pasti e la grammatura del pane controlleranno

Con alcune lievi modifiche vengono approvati i menù di tutti e tre i gradi di scuola.

IL MENU' INVERNALE dovrebbe iniziare l'ultima settimana di Ottobre o la prima di Novembre dalla 1A SETTIMANA.

Essendo tardi gli altri punti all'ordine del giorno vengono rimandati alla prossima riunione.

Non avendo nient' altro da segnalare il Presidente dichiara terminata l'assemblea **alle ore 18.50.**

VERBALE COMMISSIONE MENSA COMUNALE DEL 23 Novembre 2011

O.D.G.

- a) proposta menù speciali a.s. 2011/2012;
- b) Verifica disponibilità assaggiatori;
- c) Informativa relativa alla delibera fasce ISEE e costo pasto a.s. 2012/2013;
- d) varie ed eventuali.

Risultavano presenti i seguenti membri:

Raimondi Silvia	Genitore Infanzia "Marta" (Presidente)
Maria Grosso	Docente Primaria "De Amicis"
Bonacina Petronilla	Docente Infanzia Marta
Ciocca Maria Luisa	Docente infanzia Cerchio Magico
Carminati Antonietta	Genitore Primaria Bicetti
Cortesi Stefania	Genitore Primaria De Amicis
Recanati Alda	Docente Infanzia Masih
Roberta Del Mote (delegata da Henger Ernestine)	Genitore Infanzia Masih
Facchetti Marco	Genitore Primaria "Battisti"
Chiari Angela	Docente Infanzia "Rodari"
Brambilla Federica	Genitore Infanzia "Rodari"
Ripamonti Patrizia	Docente Primaria "Battisti"
Oliva Salvatore	Genitore Primaria "Mozzi"
Miraglia Antonio Rosario	Docente Scuola Secondaria 1° grado "Cameroni - Grossi"
Ferri Giulio	Consigliere Comunale
Risi Oreste	Consigliere Comunale
Andrea Nodari, e la dietista della Ditta Gemeaz	
Dott.ssa Carla Imberti	Responsabile Ufficio Pubblica Istruzione

Genitori Assaggiatori Volontari

Lena Annalisia, Aresi Ramona, Pensato Salvatore, Ciocca Pierina.

Si apre la riunione alle ore 16,45 con il punto C dell'ordine del giorno.

La dott.sa Carla Imberti comunica, che la Giunta procederà all'adeguamento ISTAT del 3% sia delle fasce ISEE che delle quote pasto a carico dei genitori. L'aumento così determinato, rispetto all'anno scolastico 2011-2012, è pari a € 0,05 per prima fascia, € 0,10 per la seconda e terza fascia e pari a € 0,15 per la quarta fascia.

L'insegnante della scuola DE AMICIS segnala sofferenze da parte di molti genitori nell'adempimento dei pagamenti per crisi generale, alcuni hanno perso anche posto lavoro.

Si discute dell'ISEE e viene chiesto se tutti i genitori ne siano adeguatamente informati. La Dott.ssa Imberti precisa che viene fatta una pubblicizzazione abbastanza capillare.

I membri chiedono come procede il recupero crediti, la dott.sa Imberti informa che per ora si è recuperato il 18% relativamente all'insoluto dell'A. S. 2008/2009 e l'insoluto degli anni scorsi è stato passato all'Ufficio recupero Crediti che sta procedendo tramite Equitalia.

Attualmente l'insoluto in carico alla Ditta Gemeaz consiste in circa € 70.000 per l'anno scolastico 2009/2010 e circa € 100.000 per l'anno scolastico 2010/2011.

Viste le varie difficoltà , dovute al momento di crisi generale, alcuni membri chiedono se possibile togliere il biologico e la dott.sa Imberti si fa portavoce per richiedere alla Ditta Gemeaz delle proiezioni di riduzione di costo pasto compatibili con il contratto in essere.

Alcuni rappresentanti della Commissione hanno fatto la proposta di inserire dei blocchi all'accesso al servizio refezione scolastica nel caso di insoluti, la proposta non è stata votata all'unanimità.

Si potrà però fare presente alla Giunta tale proposta.

Si passa al punto A dell'ordine del giorno.

Gemeaz propone oltre ai menù speciali (natale, Carnevale, Pasqua e fine anno) per le festività 4 menù a tema (colori-stagioni)

Variazioni apportate ai Menù speciali:

NOV-DIC : patate con assaggio di funghi.

DICEMBRE : solo ravioli normali.

MAGGIO : approvato riso pomodoro e basilico

GIUGNO : ravioli di magro e cotoletta con purè

Nel menù di dicembre in alternativa alla cotoletta vengono proposti i nuggets, per testarne l'appetibilità verrà effettuato un assaggio mercoledì 30-11-11 alle ore 12.45.

Per gli altri menù non è stata apportata nessuna variazione.

Segnalazioni delle insegnanti :

De Amicis: i genitori hanno segnalato che l'acqua fornita ha un residuo fisso del 404,5

mg/l Gemeaz si informa per altri tipi di acqua.

Si chiede se possibile incrementare il sale nelle preparazioni alimentari, e se possibile avere dichiarazione scritta per l'uso del sale.

In risposta il responsabile Gemeaz dichiara che l'uso è stabilito da prescrizioni ASL.

C .Battisti : Si chiede se è possibile introdurre un'alternativa all'aggiunta della mezza pizza il più per i bambini di religione mussulmana.

Se tra le teglie è possibile mettere della carta oleata, per evitare l'attecchimento tra le teglie.

La frutta è dura e acerba.

Le svizzere di pesce e le crocchette d'uovo vengono buttati perché non graditi.

Masih: mancano stoviglie e un carrello per la sezione aggiunta, detto carrello deve essere fornito dalla Ditta Gemeaz.

Gemeaz effettuerà una ricognizione in tutte le scuole per una verifica della consistenza delle stoviglie.

In risposta a una precedente richiesta per il cambio forma del pane, il fornitore ha dato risposta negativa.

Non è stato trattato il punto B dell'ordine del giorno.

Non avendo nient' altro da segnalare il Presidente dichiara terminata l'assemblea **alle ore 18.50.**