Verbale Incontro

SEDE
POLO V
VALPOLCEVERA

Oggetto:

Verbale1° Incontro Rappresentanti Commissioni Mensa A.S. 2017/18

Azienda: Vivenda Spa

Data incontro 28/11/2017

Orario incontro dalle 14,30 alle 16,30

Ordine del Giorno come da convocazione:

1. PRESENTAZIONE NUOVO MENU'
2. CONDIVISIONE E DISCUSSIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Partecipanti: (Elenco f. firma allegato)

DESCRIZIONE:
Dal foglio firma si evince la partecipazione straordinaria di alcuni rappresentanti di classe/sezione, che sono stati invitati alla presentazione del nuovo menu'; alcune scuole non erano rappresentate: Pr.Teglia / Inf.8 Marzo, nidi Scoiattolo Acquarello.
Dopo le consuete presentazioni, il funz. del Polo ha spiegato la motivazione dell'invito straordinario dei rappresentanti di classe e degli incontri fatti separatamente con molti gruppi di insegnanti: il menù scolastico prevede un lungo lavoro di equipe che vede coinvolti i tecnici della ristorazione, pediatri, medici della ASL, cuochi ed eccezionalmente un gruppo di genitori. I fattori che intervengono in questo lavoro sono molteplici: in primis il rispetto delle linee guida della ristorazione della Regione Liguria, l'appetibilità e la gradibilità dei piatti proposti al fine di ottenere un menù sano, equilibrato e il più possibile gradito dagli utenti .
Il fatto di condividere questo percorso con più persone possibili, ci permette anche di far capire le motivazioni che ci hanno spinto a determinati cambiamenti e di dare gli strumenti per poter soddisfare le domande delle famiglie.
Rispetto al vecchio menù le modifiche sostanziali sono state:
- diminuzione della carne (necessità di limitare le proteine animali)
- diversificazione dei cereali (indicazione delle linee guida)
- diminuzione delle patate (necessità di diminuire alimenti glucidici)
- aumento dei legumi (necessità di aumentare proteine vegetali)

- aumento del pesce (aumento omega 3)
- introduzione del pane/pasta integrale (necessità di alimenti meno raffinati e più ricchi di fibre)
- verdure più stagionali (per questione di educazione alimentare).

Si sono analizzati i piatti nuovi e si è precisato che la validazione del menù sarà dopo sei settimane di prova che ci consentiranno di capire la gradibilità riscontrata al fine di mettere in atto eventuali modifiche.
L'azienda Vivenda ha comunicato che tutti i cuochi avrebbero partecipato a un corso di preparazione dei piatti nuovi, affinché la cucinatura risulti la migliore possibile. Si è precisato che tutte le portate nuove sono state preventivamente provate a campione in alcune scuole del territorio cittadino.
Rispetto alle quantità, l'azienda deve attenersi scrupolosamente al ricettario del servizio di ristorazione che stabilisce le grammature divise per ordine di scuola al fine di garantire un pasto equilibrato nei nutrienti. Si è ribadito che i controlli presso l'azienda vengono effettuati costantemente affinché il dovuto arrivi regolarmente, comunque a disposizione di tutti i commissari mensa, sono presenti nei refettori/cucine le tabelle dei pesi a cotto.
Si è rilevato dalla lettura del menù la presenza di molti prodotti biologici che erano già presenti nel menù precedente, ma poco pubblicizzati.
Si è lasciata la parola ai partecipanti:
Pr. Morante: richiesta dei marchi dei prodotti (si è spiegato che in azienda possono essere visionati i prodotti che vengono sempre validati dal Comune prima di essere utilizzati)
Pr. De Amicis: servizio disordinato e affrettato, la distribuzione delle diete è corretta ma poco curata, problematiche con le stoviglie (l'azienda ha risposto che sta valutando lo spostamento di qualche elemento del gruppo di lavoro, per le stoviglie, verrà installata una lavastoviglie in loco, la scelta delle stoviglie riutilizzabili è data dall'esigenza di diminuire il consumo di plastica).
Pr. Alighieri: si è stabilito con azienda/genitori e insegnante di sbucciare alle classi 1° e 2° 2 frutti per tavolo e gli altri dovranno essere a disposizione per il pranzo o per il pomeriggio in classe,se il Dirigente lo consente e se non sono presenti diete con esclusione della frutta, idem per le classi 5°, tranne che per la sbucciatura che è a carico dei ragazzi.
Pr. 2 Giugno: chieste spiegazioni sui prodotti per celiachia e su metodo di preparazione al centro di produzione.
Inf. Garrone: chieste caratteristiche del tonno, la mamma suggerisce la sostituzione con altro pesce, l'azienda fornisce tonno di marca "Marisol" all'olio di oliva con caratteristiche merceologiche richieste dal capitolato.
- hanno evidenziato troppe uova in 2° settimana e troppi legumi in 4° settimana

Pr. Ariosto: chiedono di lasciare le lasagne al ragù anche nei mesi estivi in 4° settimana, in quanto le altre lasagne sono di venerdì e molti bambini dei moduli non le potrebbero più mangiare.
Inf. Primavera: chiede nuovamente la distribuzione delle carote da sgranocchiare due volte la settimana prima del pranzo; dopo Natale verranno ripristinate.
- un genitore piacevolmente stupito dei prodotti biologici e dei piatti elaborati del nuovo menù, chiede se questo influirà sul prezzo del pasto (ad oggi non ci risultano modifiche sul prezzo).

La brochure del nuovo menù sarà consegnata dopo il periodo di validazione.

L'incontro è terminato alle ore 16.30 circa

Polo V Valpolcevera
Cian Cristina