

Verbale 2° Incontro Commissione Mensa Bassa Valbisagno e Media Valbisagno

Aziende: La Cascina Global Service

Data incontro: 05 Maggio 2016
Orario incontro: 14.00 – 17.00
Ordine del Giorno: Valutazione del Servizio
Partecipanti: Vedi Foglio Firma

La riunione ha avuto apertura con i chiarimenti in merito al “Pollo OGM” e chiarendo lo stato dell'arte sull'erogazione di questo prodotto. Nel corso del dibattito si è fatto riferimento al Reg Cee 1829/2003 con illustrazione dei relativi contenuti, nonché provveduto a descrivere l'iter seguito dal Servizio, negli scorsi mesi, per ottenere nelle mense prodotti che riportino in etichetta le indicazioni circa l'alimentazione (mangimi) NO OGM, impiegata per l'allevamento dei polli.

A seguito di reclami, risalenti alla fine 2015, circa la qualità dei pasti veicolati erogati dall'azienda La Cascina Global Service, e stata prevista e attuata una riorganizzazione del personale con inserimento di nuovo Capo Cuoco.; tale provvedimento ha consentito un immediato miglioramento.

Si è aperta la discussione, dalla quale sono emerse le seguenti richieste:

Solari – Il pollo, soprattutto la coscia, risulta spesso “crudo”. Per effettuare una verifica in merito al prodotto anche il cuoco aziendale si recherà presso la scuola per la verifica della preparazione (giorno 17 p.v)

Le carote cotte risultano preparate “lessate” anziché Saltate” e pertanto meno o poco gradite: si è concordata l'aggiunta di sapori per migliorarne l'appetibilità.

Viene affermato che nel menù sono presenti abbinamenti scorretti a livello nutrizionale e viene chiesto di poter partecipare alla stesura del prossimo menu.

Viene lamentato che il Merluzzo alla Livornese arriva con troppo liquido acquoso e pertanto risulta poco appetibile: è stato proposto di veicolare il sugo a parte o renderlo meno “acquoso” così come per altre preparazioni. Il cuoco presente si fa carico della verifica della preparazione di tutti i piatti che prevedono “sughetto” anche in merito ai contorni (piselli, fagiolini, ecc).

Parini Merello –E' emersa la criticità del rinvenimento di “frammenti di plastica” e la “non” applicazione della procedura che avrebbe visto bloccare tutta la distribuzione del prodotto. L' Azienda riferisce, ad ispezione visiva, che si tratta di frammenti di sacchetto nel quale sono contenuti i “fogli di pasta”. All'ufficio della ristorazione sono stati inviati solo alcuni frammenti “a campione”, ma non tutti. Si è ricordata la corretta procedura da seguire in caso di “ritrovamenti organici ed inorganici.

Le Carote alla Joulienne sono poco condite e comunque risultano spesso non sufficientemente condite. E' stato contestato, da un punto di vista calorico, il “piatto unico” soprattutto per le secondarie. E' stato descritto l'iter che ha portato alla ridefinizione di tale menu con modifiche e/o variazione degli ingredienti/ alimenti, secondo differenti tipologie di scuola. Viene chiesto all'Azienda di evitare come frutta, previsto in quella giornata, la banana, di valutare la riduzione del quantitativo di pane, dimezzando la grammatura e continuare ad erogare il budino in quanto estremamente gradito all'utenza.

Infanzia Luzzati – Il Merluzzo alla Livornese è in gran parte rifiutato. Si evidenzia la necessità di creare una rotazione nell'erogazione del pesce, che preveda altri prodotti , oltre ai Bastoncini di Merluzzo, Crocchette di Pesce e Tonno.

Arcobaleno – Non sono gradite le polpette di legumi nonostante sia stata modificata la ricetta. Viene segnalato che il personale addetto alla distribuzione sollecita eccessivamente i bambini al consumo del pasto senza considerare che per i piccoli utenti sono previsti 45/60 minuti per il consumo ove non sia previsto il secondo turno.

Eolo/Montale - Non sono gradite le polpette di legumi nonostante sia stata modificata la ricetta e la loro preparazione. Si sono evidenziate le modifiche effettuate alla ricetta con sostituzioni e aggiunte di alimenti per poter rendere il piatto appetibile. Verrà effettuato monitoraggio sulla cucina della scuola per verificare

Verbale 2° Incontro Commissione Mensa Bassa Valbisagno e Media Valbisagno

Aziende: La Cascina Global Service

tutte le fasi di preparazione del piatto per comprendere quale sia la criticità affinché venga prodotto un "piatto gradito" e appetibile.

Viene proposto di inserire, nel prossimo menu una Zuppa di Ceci tipo "Zimino Frullato" per incrementare l'utilizzo di legumi.

Cesare Battisti – Richiedono, in occasione della distribuzione di "Riso", di consegnare, agli utenti delle classi prime e seconde, i cucchiari anziché le forchette, per renderne più agevole il consumo.

Viene proposto di inserire la ricetta di Pasta Aglio, Olio e Porro.

Rondine Solari – La commissione mensa chiede, valutando opportunità e fattibilità, di differenziare gli incontri periodici con le commissioni mensa, secondo tipologia gestionale (cucine dirette - pasti veicolati) in quanto le criticità e le esigenze risultano differenti e si corre il rischio, anche per motivi di tempi a disposizione, di non approfondire adeguatamente le esigenze/criticità delle sedi con pasto veicolato. Per confermare quanto affermato, si fa presente che la merenda viene distribuita troppo fredda (Yogurt) e pertanto non viene consumata dai bambini. Si chiede, pur nel rispetto della legislazione relativa alla catena del freddo, la possibilità di anticipare la preparazione delle merende fredde di qualche minuto per permettere almeno un minimo di innalzamento della temperatura. La frutta ultimamente, ad esclusione della Banana, è risultata con maturazione non idonea (acerba).

Aurora – Non vengono segnalati problemi.

Rodari – Non vengono segnalati problemi

Giovine Italia – Non vengono segnalati problemi

Burlando – Viene segnalato che l'ultima fornitura di "Mozzarella" non è stata molto gradita.

Diverse commissioni mensa hanno chiesto specifiche sulla raccolta degli alimenti non consumati sia da parte delle scuole che delle Aziende. Vengono illustrati i vari progetti presenti nel territorio per la raccolta dei generi eccedenti, la gestione e consegna agli Enti Morali.

Nello svolgimento dell'incontro sono state effettuate alcune proposte da parte dei genitori:
Modificare il Capitolato in merito alla fornitura di prodotti privi OGM vegetali e animali, alimenti privi di olio di palma, caratteristiche non adeguatamente approfondite e specificate.

L'incontro termina alle 17.00