

Verbale 2° Incontro Commissione Mensa Media Valbisagno

Aziende: Compass

Data incontro: 09 Maggio 2016
Orario incontro: 14.00 – 16.40
Ordine del Giorno: Valutazione del Servizio
Partecipanti: Vedi Foglio Firma

E' stata aperto l'incontro con la presentazione dei presenti e la riorganizzazione temporanea legata all'avvicendamento del personale presso la Media Valbisagno.

Presente anche la Consigliera del Municipio 4 Media Valbisagno che ha illustrato ed introdotto il ruolo Suo e dei Colleghi con la partecipazione attiva all'andamento della Ristorazione nel Loro Municipio.

Si è affrontato il tema "Pollo OGM" con chiarimenti sullo stato dell'arte relativamente all'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.

In tutte le scuole è emersa la criticità relativa alla monotonia della frutta erogata, pertanto è stato chiesto all'Azienda Appaltatrice di sostituire una parte della frutta con succhi, massimo una volta a settimana. Tuttavia, si reputa che a breve sarà disponibile nuova frutta di stagione da introdurre nel menù.

Nel corso del sopralluogo del Comune, in data odierna, è stato evidenziato che la salsa di pomodoro, sul veicolato, risulta sovente un poco acidula. E' stato pertanto chiesto all'Azienda Appaltatrice di provvedere a correggere il gusto del sugo aggiungendo un po' di "carote e cipolle", per migliorare e rendere più appetibile il prodotto finale.

E' stato aperto il dibattito con le Commissioni Mensa.

Scuola Primaria Pino – La pasta al sugo di pomodoro è stata rifiutata solo da 4 bambini sul totale e vi sono stati molti bis. L'hamburger, nonostante fosse di gusto gradevole, risultava stopposo. Viene contestato l'abbinamento del Lunedì della V Settimana: Minestra con Farro, Stracchino e Carote in quanto è alto il rischio che il bambino non consumi nessuna portata. Viene spiegato l'iter di redazione del Menù ed i criteri in base ai quali vengono fatti gli abbinamenti dei pasti. La Commissione Mensa chiede di tenere conto della modifica quando verrà redatto il prossimo menù.

Infanzia Mary Poppins – I bambini non gradiscono: Pollo alla Ligure a causa delle olive pertanto è stato chiesto all'Azienda di ridurre la quantità, Merluzzo alla Livornese in quanto presenta un gusto molto forte, Pasta al Sugo di Pesce anch'essa con gusto forte, Troppa carne nel menù, Il pollo al Forno non è gradito, senza un apparente motivo, Polpette al Forno in bianco risultano un po' rosa all'interno pertanto viene chiesto all'azienda di riferire al personale di cucina di verificarne la cottura prima della distribuzione, Insalata monotona ed amara viene chiesto di cambiare il prodotto, le carote grattugiate risultano grattugiate troppo piccole e rilasciano molto liquido; si suggerisce di lasciarle sgocciolare un po' di più e di tagliarle più grosse.

Il menù "Pizza" risulta non equilibrato, ma non viene riferito a quale menu si faccia riferimento, si ipotizza che l'appunto fosse riferito al "Piatto Unico Pizza"; polpette di Legumi molto gradite; a volte il pasto risulta salato e si chiede di ridurre il quantitativo nella preparazione; la "cotoletta vegetale" non è gradita in quanto molto dolce, le "crocchette di miglio", risultano troppo asciutte. I bicchieri in uso risultano con base troppo stretta e pertanto facilmente rovesciabile, viene chiesta la sostituzione.

Ca' di Ventura – Nella preparazione "pollo alle olive e pinoli" non vengono riscontrate le olive né visivamente né al gusto, l'Azienda afferma che le stesse vengono frullate e che comunque effettuerà verifica mirata al controllo della grammatura.

"Minestre, stufati e carne all'uccelletto" sono preparazioni gradite, a differenza delle " polpette in bianco" e "hamburger" che risultano asciutte e secche a seguito, si ipotizza, della veicolazione. L'insalata risulta amara e viene richiesto un altro tipo di prodotto più appetibili e consoni ai piccoli utenti. Gradite sono le "carote joulienne", i "fagiolini" risultano spesso annacquati Si ipotizzano criticità legate alla "riattivazione e mantenimento delle temperature" in vari piatti in quanto Pizza, lasagne, carote, ecc. spesso arrivano bruciate. Il Succo di Arancia non è gradito. Succede che molte Mele Bio del Fruttasack siano risultate nere all'interno.

Santullo – Le Mele sono qualitativamente non adeguate, Troppe patate presenti nel menu e spesso completamente crude. Fagiolini crudi. Pollo alla ligure immerso nel liquido e scolato con la schiumarola. La panatura dei Bastoncini

Verbale 2° Incontro Commissione Mensa Media Valbisagno

Aziende: Compass

di Merluzzo contiene tracce di Uovo e pertanto non si possono più erogare agli intolleranti a questo allergene. Il merluzzo in bianco non è stato gradito .

Peter Pan – Il pesto, da quando è stato sostituito il frullatore, risulta grossolano e poco appetibile: viene richiesto un nuovo frullatore. I minestrone hanno troppo spesso l'orzo, si chiede di sostituirlo con il Farro o Riso. Presso questa infanzia è in corso un progetto che implica che venga erogata meno frutta al Fruttometro e aggiunto il pane, pranzo non viene distribuito il pane, ma parte della frutta e, la parte restante dello stesso avanzato nella mattinata, viene distribuito al pomeriggio. Il Comune ha ribadito che il Fruttometro dovrebbe includere solamente la Frutta e non meno frutta con integrazione di Pane.

La Commissione Mensa ha chiesto quali siano le verdure di IV gamma inviate nelle scuole e che tipo di Piselli vengono usati (Piselli BIO Gelo).

Casetta degli Orsacchiotti – Non sono stati eseguiti controlli dalla Commissione Mensa. Viene evidenziata l'abilità della Cuoca. Viene segnalata la scarsa gradibilità del "Primo Sale" da sostituire con stracchino. I bambini non gradiscono l'insalata e i Pomodori. Troppe Patate nel Menù. Il pesto da quando è stato cambiato il frullatore non risulta più ben amalgamato e risulta grossolano. Servono nuovi cucchiaini da dessert più piccoli di quelli inviati di recente.

Cicogna – Il Primo sale è gradito a circa il 50 % degli utenti.

Sole del Mirto – I primi piatti non presentano criticità, ma risultano buoni e appetibili. In merito ai "secondi" il più critico risulta il "polpettone" che ad inizio anno risultava "molle e umido", ad oggi risulta più compatto alla vista, ma ha perso in sapore, pertanto risulta non appetibile. I bambini non gradiscono l'insalata verde. Il Prosciutto è molto spesso e viene chiesto di affettarlo più sottile. A causa di una scarsa disponibilità di "frutta di stagione" è stato distribuito, troppo spesso il succo di frutta all'arancia", poco gradito dai bimbi. Si auspica che la disponibilità del mercato ortofrutticolo offra maggior disponibilità di prodotti. Comunque la distribuzione del "succo di frutta" viene limitata ad una volta alla settimana, prediligendo frutta fresca, piuttosto "mela", ma frutta fresca e di buona qualità. La Commissione Mensa evidenzia che sarebbe opportuno attivare il Progetto Fruttometro. Viene proposto di attivarlo includendo l'erogazione alla mattina, anziché al pomeriggio, di Succhi di Frutta, Frullà, Passate di Frutta e Banane.

Cantaegua – La Frutta ha poca variabilità. Si chiede di sostituire alcuni frutti con Mousse.

Coccinella – A seguito di quanto successo relativamente alle forniture di carni avicole viene contestata l'attività di controllo del Comune e le capacità di accreditamento delle schede tecniche. Viene nuovamente illustrato l'iter seguito dagli Uffici competenti in merito alle carni avicole "No OGM". Viene chiesta quale penale verrà applicata alle Aziende per "mancata fornitura di prodotto conforme" nei mesi in cui non è stato erogato il prodotto conforme. I provvedimenti, quando verranno attuati, verranno poi comunicati agli interessati.

Viene chiesto all'Azienda Appaltatrice di interrompere l'erogazione del Primo Sale e sostituirlo con Stracchino e Ricotta.

La Consigliera del Municipio 4 Media Valbisagno ha chiuso la riunione esprimendo apprezzamento sul dibattito avvenuto e la positività della Ristorazione nel rendersi disponibile a risolvere le problematiche

La riunione viene conclusa alle ore 16,40