

Verbale Incontro

Sede
Ufficio Controllo Territoriale
PONENTE

Oggetto: Verbale "2 ° Incontro Commissioni Mensa a.s. 2013/14" del
19/03/2014

Azienda: POLICOOP

Destinatari: Dirigente dott.ssa L. Santolamazza, Uffici della Ristorazione,
e p.c. Azienda Policoop
Presidente Assessore e Dirigente Municipio 7 Ponente,
Dirigenti scolastici Docenti e genitori

Data incontro 06/03/14

Orario incontro dalle 14.30 alle 16.30

Ordine del Giorno come da convocazione:

- ❖ Considerazioni sul servizio di ristorazione
- ❖ Panel test effettuati per la stesura del prossimo menù "2014/2016"

Partecipanti: Genitori, docenti (come da foglio firma), Rappresentanti Azienda Policoop,
Funzionari Ufficio Controllo Territoriale Ponente

DESCRIZIONE

L'incontro viene aperto dai funzionari dell'Ufficio di Controllo Territoriale (UCT) del Ponente che, dopo le dovute presentazioni, hanno consegnato i questionari relativi alla customer satisfaction per l'anno scolastico 2013/14. Sono stati compilati n° 27 questionari.

Come momento formativo, a tutti i presenti è stato illustrato il contenuto di una cartellina, a loro distribuita, che racchiudeva alcune dispense relative a "i colori della salute", "le ricette con i colori della salute" e il "vademecum nutrizionale".

Il Servizio di Ristorazione, in linea con le direttive regionali del Ministero della Salute, riguardanti l'incremento del consumo di frutta e verdure nelle scuole, ha realizzato nel menù attualmente in vigore, alcune giornate dedicate ai colori della salute. I colori naturali contenuti in alimenti come ad esempio, il pomodoro, le arance, le carote, le verdure a foglia verde etc, svolgono azioni antiossidanti, preventive e protettive verso malattie importanti.

A tal proposito sono state date copie di ricette originali inerenti i colori della salute.

Per ultimo è, stato consegnato un vademecum nutrizionale dove vengono elencati consigli e suggerimenti per mangiare bene e crescere ancor meglio.

Per quel che riguarda la stesura del nuovo menù, che entrerà in vigore a partire dal novembre 2014, e considerando che questo attuale non ha evidenziato grandi criticità, si informano i presenti che sono stati effettuati, e alcuni sono ancora da ultimare, i panel – test di nuovi piatti da inserire come novità, anche per attenersi alle ultime linee guida del Ministero della Salute.

Sono stati testati la minestra con la rotazione di diversi tipi di cereali, la pasta tricolore, il cavolo cappuccio in insalata, ancora da sperimentare le polpettine di legumi, i fagioli cannellini come contorno e il piatto unico pizza con prosciutto, crudité di finocchio e carote, frutta e dessert.

Si è fatto un piccolo accenno allo stato dell'arte della gara d'appalto informando che si rimane in attesa di aggiudicazione dell'azienda vincitrice.

La riunione prosegue dando spazio ai genitori che elencano suggerimenti e criticità :

- La platessa impanata in generale non è apprezzata. Una rappresentante della sc. Pr. Pascoli suggerisce la preparazione con una panatura senza l'uovo affinché venga eliminato l'odore sviluppato in associazione a quello del pesce. Verrà effettuata sperimentazione presso il centro di cottura.
- Un' insegnante ha rilevato che i bastoncini di pesce, serviti in settimana, fossero poco appetibili; per tale problematica era già stata effettuata segnalazione all'azienda.
- I polpettoni non sono molto graditi; i genitori suggeriscono omelette con qualche verdura o lo sformato con patate e formaggio
- Qualcuno propone l'inserimento del parmigiano reggiano come secondo piatto , altri suggeriscono un formaggio spalmabile sicuramente più vincente in quanto i bambini possono prepararsi un panino
- Un'assistente del nido comunica che lo stracchino è di difficile masticazione per i lattanti.
- Alcuni lamentano che l'insalata è amara, ma UCT riferisce che ultimamente l'insalata fornita da un nuovo produttore risulta migliore.
- Una mamma ritiene che le carote cotte siano poco gradite richiede di sostituire con quelle a julienne.
- Altra problematica condivisa tra i presenti è la frequenza con cui viene distribuita la mela, propongono di aumentare la consegna di banane, budino, succhi di frutta, mousse e di inserire yogurt. UCT informa che l'azienda settimanalmente invia alle scuole e al nostro Ufficio la calendarizzazione della frutta fresca per avere una rotazione della stessa, inoltre per incrementare la variabilità della frutta è stata introdotta la spremuta d'arancia confezionata. La mamma della sc. Pr/Inf Montanella chiede che tale calendarizzazione venga esposta all'ingresso della scuola.

Un' insegnante della sec. Asssarotti Villa Ratto riporta una perplessità della sua dirigente scolastica, relativamente alla possibilità di avere acqua minerale in bottiglia in caso di allerta. Viene chiarito che in ogni plesso scolastico è a disposizione un armadietto dove è riposto il pasto scorta composto da tonno, grissini, succhi di frutta e acqua minerale in numero relativo agli iscritti alla refezione, le cui chiavi devono essere a disposizione del personale della scuola.

A conclusione dell'incontro viene proposto di poter sperimentare, magari inizialmente per un periodo limitato, il progetto "inversione delle portate", in cui si chiede di distribuire prima il secondo piatto e successivamente il primo, che è già stato adottato in altre sedi scolastiche con successo rilevando un incremento del consumo del pasto.

L'incontro è terminato alle ore 16.30 in un clima sereno e collaborativo.