

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 30 OTTOBRE 2023

In data 30/10/2023 alle ore 18.00 presso la sede del Comune di Carnate si è riunita la Commissione Mensa con il seguente Ordine Del Giorno:

- Valutazione servizio a.s. 2023/2024
- Visite Ispettive
- Varie ed eventuali

Presenti:

- Sodexo: Scarton Manuela e Sirigu Roberta
- Docenti: Marino Alessandro
- Componente genitori: Biffi Paolo, Corcella Palma Roberta, Bastarolo Antonella, Baldinu Federica
- Assessore Istruzione: Papi Francesca

1. Valutazione servizio a.s. 2023/2024

I genitori riportano il mancato gradimento di alcuni alimenti presenti nel Menù estivo, riferendosi in particolare ai Wurstel (si sottolinea che tale alimento non è più presente nel menù invernale) e di cui segnalano un importante problema riscontrato da alcuni alunni delle classi 2A e 2B della Scuola Secondaria dopo aver pranzato in mensa in data 20 ottobre u.s.: alcuni ragazzi hanno avuto problemi gastro-intestinali ed altri, in seguito al cattivo odore del cibo, non hanno nemmeno pranzato.

La dr.ssa Scarton riferisce di non essere stata informata; si provvede quindi a sollecitare l'invio del Rapporto d'ispezione e Controllo redatto dalla componente genitori.

L'assessore evidenzia la necessità di segnalazioni tempestive per eventi imputabili a possibili intossicazioni alimentari causate dalla somministrazione dei pasti in mensa, perché in tal modo Sodexo e gli organi preposti possono procedere alle opportune analisi del cibo stesso.

Si riporta insoddisfazione da parte dell'utenza di quarta e quinta primaria e dei ragazzi della secondaria relativamente alle porzioni dei primi piatti che risultano scarse; viene proposta la predisposizione di un piatto in eccesso da poter ripartire tra tutti i ragazzi o comunque di aumentare la grammatura della pasta.

La docente Marino riporta la poca appetibilità delle zuppe con molte verdure e chiede che le stesse siano realizzate con un'unica verdura "monocolore"; viene proposta anche l'introduzione dei tortellini piccoli, per evitare possibili problemi di deglutizione delle chicche di patate al posto degli gnocchi, ritenuti troppo pericolosi.

2. Visite Ispettive

In seguito a numerose visite ispettive, i genitori hanno rilevato un notevole avanzo di alcuni piatti: viene proposta la variazione del menù, con la sostituzione di alcuni piatti.

Viene rilevato anche un avanzo di frutta, poiché ritenuta troppo fredda: la dr.ssa Scarton riferisce che la stessa venga conservata in apposita cella frigorifera sia in estate che in inverno; durante la stagione invernale, la frutta viene sempre estratta dalla cella frigorifera e conservata a temperatura ambiente, nel pomeriggio antecedente al consumo, tranne al venerdì. Il venerdì tutta la frutta viene immagazzinata in cella frigorifera per tutto il fine settimana.

Per evitare ulteriori sprechi, si provvede a sostituire la frutta di alcuni lunedì con il succo o la mousse, mentre per le restanti giornate si conferma che la frutta sia a temperatura ambiente.

Nella mensa di via Magni, viene riportato anche un problema di opacità dei bicchieri: la dr.ssa Scarton l'attribuisce alla durezza dell'acqua ed alla mancanza di adeguato addolcitore.

L'Assessore dichiara che l'Amministrazione valuterà l'eventuale sostituzione.

La componente genitori sottolinea nuovamente la necessità di condivisione dei Rapporti di Ispezione con la dr.ssa Scarton.

La riunione viene chiusa alle ore 20.15

Assessore Istruzione e verbalizzante
(f.to Francesca Papi)