



COMUNE DI ROBASSOMERO

PROVINCIA DI TORINO

tel. 011 9234407 - Fax 011 9234410

E-mail: ragioneria@comune.robassomero.to.it - www.comune.robassomero.to.it

AREA ECONOMICO - FINANZIARIA

Verbale riunione commissione mensa del 26 Gennaio 2011

Presenze:

Insegnanti: Garzello Lucia e Rapelli Itala – in qualità di rappresentanti Scuola Primaria

Genitori: Citrano e Prates (Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria)

Rossini (Scuola dell'Infanzia)

Zatelli, Petrisco, Dragone e Mecca (Scuola Primaria)

Di Gilio (Scuola Secondaria di 1° grado)

Capello Renata - in qualità di assessore ai servizi scolastici

Mattioni Carla - in qualità di Responsabile area finanziaria del Comune

Tortorici Vincenzo – in qualità di Responsabile di area Sodexo

Anna Borla – in qualità di Responsabile di unità Sodexo

Cantella Angela – Cuoca Sodexo

Ordine del giorno:

- Comunicazioni sul servizio

In apertura il Sig. Tortorici, presentandosi, comunica alcuni cambiamenti effettuati all'interno della struttura organizzativa della Sodexo a partire dal 1/10/2010: Sig. Tortorici al posto del Sig. Buttiglieri, la Sig.ra Borla in sostituzione della Sig.ra Bianco e decisione di far presenziare la cuoca alle riunioni della commissione mensa.

Si passa subito ad analizzare le problematiche evidenziate dai genitori e dalle insegnanti:

- Riso e pasta spesso crudi; passato di legumi acquoso; vassoi bagnati e a volte sporchi; bastoncini di totano con gusto strano; carne impanata spesso dura e scura (evidenziata problematica dell'impanatura per i bambini affetti da allergie); prosciutto cotto non buono;

Si dà lettura della comunicazione fatta pervenire dall'insegnante Colombatto per la scuola secondaria dove gli utenti, tra l'altro, lamentano:

- porzioni esigue e non soddisfacenti le richieste degli alunni più grandi;
- abbinamento di cibi poco appetibili nello stesso menu del giorno;
- contorno e secondo eccessivamente limitati nei giorni della distribuzione delle lasagne, numero ridotto di bocconcini di mozzarella nel giorno previsto in menu;
- condimenti scarsi o eccessivi (riso scondito, fesa di tacchino troppo unta, insalata con molto aceto e/o sale.
-

La stessa comunicazione contiene anche i suggerimenti di seguito elencati:

- maggiore attenzione nella distribuzione delle portate con porzioni eque per tutti;
- assegnare le quantità secondo le richieste dei singoli (poco, nulla, molto), correndo forse il rischio alle astinenze, ma evitando di certo gli sprechi;
- evitare la mancata distribuzione (crostatine) che crea l'accaparramento da parte di chi per primo raggiunge i tavoli;

- una volta terminata la distribuzione, passare tra i tavoli o permettere agli alunni di alzarsi, per esaurire le porzioni residue, avendo precedentemente accantonato i piatti per le inservienti.

Il Sig. Tortorici interviene come segue:

- le grammature sono sempre rispettate; può accadere che si superi la grammatura prevista quando le pezzature non consentono il frazionamento (vedi i bocconcini di mozzarella, la frutta, ecc.). Nel caso della pasta la porzione è sempre maggiore di quella prevista; tuttavia può capitare che nella somministrazione ci sia disparità sui quantitativi dovuta al non corretto impiego degli appositi utensili (mestolo, pinze, ecc);
- il riso utilizzato, come previsto da capitolato, è il Carnaroli: se troppo gommoso, sperimentalmente, si può sostituire con il riso parboiled biologico RIBE, già utilizzato in passato;
- la pasta utilizzata è la Barilla: per evitare che venga somministrata troppo cruda, provare a non mescolare la pasta di due cotture nelle teglie e controllare che sia al dente;
- la carne utilizzata è quella ottenuta da bovini di razza piemontese “COALVI”, con un’età non superiore ai 18 mesi. Si deve porre attenzione a come viene tagliata;
- il prosciutto cotto GRAN GALA è stato sostituito con il prosciutto cotto vellutato FIORUCCI, più asciutto e quindi più buono, che viene affettato al mattino;
- per i prodotti da forno: crostata, grissini e crackers il capitolato richiede dei prodotti con una specifica composizione ingredientistica, che non sempre nella grossa distribuzione è reperibile. La crostata dovrebbe essere fatta a mano dalla cuoca e non è possibile. Viene quindi somministrata la crostata di grossa pezzatura, tagliata a pezzi sulla base delle grammature. Per evitare che accada quanto segnalato “*accaparramento da parte di chi per primo raggiunge i tavoli*” si decide che la crostata venga messa nella linea di distribuzione e non sul tavolo; rimarranno i grissini mentre verranno tolti i crackers in quanto non conformi al capitolato.
- sostituiti gli gnocchi di patate con un prodotto surgelato bio senza additivi.

L’assessore Capello in riferimento al 2° punto “*assegnare le quantità secondo le richieste dei singoli*”, ribadisce l’impossibilità di servire porzioni difformi da quelle previste dalle grammature. Inoltre, ribadisce la necessità di servire tutte le portate previste dal menu al fine di ottenere l’assunzione di un pasto completo e bilanciato.

Si dà lettura del menu e si conviene di rivedere sperimentalmente il menu del venerdì, giorno in cui la scuola secondaria, a partire dall’anno scolastico 2010/2011, non ha più il rientro pomeridiano di laboratorio.

L’assessore Capello propone la somministrazione saltuaria di mousse di frutta per tutti in sostituzione della frutta cotta.

A proposito della frutta cotta, viene segnalato da un genitore che alla scuola dell’infanzia viene somministrata la mela o la pera intera; questo comporta che i piccoli ne mangino solo una minima parte. A questa segnalazione viene ricordato che era stata una espressa richiesta delle Insegnanti avere il frutto intero al posto della frutta tagliata a tocchetti. Si deciderà successivamente alla prova della mousse il da farsi.

Alla richiesta posta dalla Sig.ra Zatelli riguardante la possibilità di portare a casa la frutta e lo yogurt non consumati in mensa, il Sig. Tortorici risponde che è fattibile per la frutta ma non per lo yogurt che deve essere servito a 4 gradi.

Si risponde positivamente circa la richiesta posta dalla Sig.ra Zatelli sulla possibilità di effettuare i pagamenti tramite bonifico telematico.

Alla richiesta del motivo per cui i non residenti non ricevono alcun tipo di contribuzione da parte del Comune relativamente alle tariffe mensa, l'assessore Capello ricorda che il servizio di refezione scolastica è un servizio a domanda individuale per il quale può essere applicato all'utenza il 100% del costo; questo di fatto non avviene perché tutti gli utenti ricevono una contribuzione da parte dell'Amministrazione comunale perché il costo effettivo del pasto è di €. 4,84 mentre la tariffa massima (per i non residenti) è di €. 4,79; la tariffa per i residenti diminuisce via via sino alla totale esenzione.

Il fatto che i Comuni di Fiano, La Cassa, Robassomero, Vallo e Varisella siano accorpati nell'Istituto Comprensivo Fiano (ICF) oggi non determina un trattamento uguale tra residenti e non dei cinque Comuni. Comunque non si può escludere per il futuro che, a tale proposito, vengano fatte valutazioni diverse.

La Sig.ra Prates, mamma di una bimba di tre anni frequentante la scuola dell'infanzia, affetta da dermatite atopica e pluri allergia alimentare, consapevole delle difficoltà che questo può comportare esterna il desiderio espresso dalla figlia di voler pranzare con gli altri bambini. La Sodexo si rende disponibile, sulla base di un certificato medico prodotto, ad impostare, con l'ausilio di una dietista, una dieta speciale su misura per la bimba con tutti gli accorgimenti necessari.

La seduta si chiude alle ore 16,00

Stesura a cura di: Mattioni Carla