



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 30 Marzo 2011

Presenze:

Insegnanti: Rapelli Itala – in qualità di rappresentante Scuola Primaria

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

Rossini e Balbo (Scuola dell'Infanzia)

Dragone e Petrisco (Scuola Primaria)

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 di seduta si dà lettura del verbale della seduta precedente, che viene approvato all'unanimità

Successivamente vengono presi in esame gli argomenti discussi nell'ultima seduta della commissione mensa del 26 gennaio:

- la frutta cotta (mele e pere) viene tagliata in quattro spicchi, anche alla scuola dell'infanzia;
- inserimento di un primo piatto di pasta con sugo di pesce (halibut con sugo rosso e olive) al posto del secondo di pesce e, sempre in sostituzione del pesce un secondo con coscette di pollo e polpette di pesce;
- la Sig.ra Borla riferisce la gradibilità della mousse introdotta saltuariamente al posto della frutta cotta;
- l'insegnante Rapelli segnala la gradibilità del nuovo primo piatto con sugo di pesce, nessuna segnalazione per la mousse;
- inserimento dello spezzatino di vitello e delle scaloppine di tacchino in sostituzione della carne impanata, spesso dura e scura;
- bastoncini di totano non graditi, troppo duri;
- tonno sott'olio non più somministrato in quanto la Sodexo non è riuscita a reperire nella ristorazione collettiva, tra i propri fornitori, il tipo di tonno previsto in capitolato;
- inserimento della torta salata ricotta e spinaci in alternativa alla frittata;
- lamentata la troppa somministrazione di spinaci, proposta la sostituzione con le biette.

Considerato il riscontro positivo al menu invernale si ripropone, dove è possibile, l'introduzione delle varianti anche al menu estivo.

La Sig.ra Prates chiede che tipo di pasta viene utilizzato nella preparazione dei primi nell'apposita dieta predisposta dalla Sodexo per la propria figlia, in quanto certi tipi di pasta per celiaci contengono farina di lupini, a cui la figlia è comunque allergica.

Il Sig. Tortorici comunica che a questo punto la dieta deve essere rivista. Inoltre riferisce che la bambina mangiando, comunque, con gli altri bambini viene a contatto con le spore e quindi ritiene che la contaminazione possa avvenire in ogni caso.

A seguito lamentela, nella 5° elementare, di somministrazione scarsa di mozzarella, si precisa che la grammatura comprende anche il prosciutto cotto.

Alla scuola dell'infanzia si richiede di tagliare i finocchi più piccoli e di somministrarli crudi e non cotti perché più graditi. A questo proposito si precisa che nel menu estivo sono già inserite più insalate e si propone l'inserimento eventualmente dei peperoni al posto dei finocchi cotti. Si lamenta, inoltre, il taglio troppo spesso della carne di maiale. Si precisa che ai piccoli le inservienti della Sodexo tagliano direttamente nel piatto, la frutta e la carne.

Inoltre, si stabilisce, anche alla scuola dell'infanzia l'inserimento, in un posto visibile, del piatto campione per i bambini.

Il Sig. Tortorici risponde negativamente alla richiesta della Sig.ra Citrano circa la possibilità di ritirare l'umido dalla cucina. La sig.ra porterà delle soluzioni confrontandosi con la realtà di Torino.

Si comunica, inoltre, che a partire dal 4 di aprile verrà somministrato il menu estivo.

L'insegnante Rapelli chiede che venga aumentato il numero delle bottiglie sui tavoli.

Alla richiesta da parte della Sig.ra Prates di somministrare la pasta con il pesto si precisa che è già previsto nel menu estivo, in quanto, nel capitolato, il pesto deve essere preparato direttamente dalla cuoca.

A seguito di lamentele da parte dei dipendenti comunali sulla pasta, solitamente, scotta, la cuoca Angela riferisce che viene preparata una prima teglia di pasta per i dipendenti e per il primo turno delle medie e, successivamente, una seconda teglia per il turno successivo.

Il Sig. Tortorici propone, per andare incontro alle esigenze dei dipendenti comunali, di preparare la pasta solo per loro.

La seduta termina alle ore 16,00

Stesura a cura di: Mattioni Carla