

COMUNE DI MANTOVA Servizi Educativi e Scolastici	TIPO RIUNIONE: COMMISSIONE MENSA Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado	DATA: 09/11/2017 LUOGO: Saletta Via Conciliazione 128
RIUNIONE INIZIATA ALLE ORE: 16,30	CONCLUSA ALLE ORE: 18,30	
ORDINE DEL GIORNO: 1. Migliorie proroga concessione servizio mensa fino al 31/08/20120 2. Proroga contratto CIR Food 2017/2020 3. "Regolamento di Commissione Mensa" 4. Varie ed eventuali	PRESENTI: Comune di Mantova: Dott.ssa Maria Luisa Rodella, Sig.ra Rossella Pigaiani. CIR: Dott.ssa Carla Pellegrini, Dott.ssa Chiara Savoia Le scuole sono tutte rappresentate tranne: P.F.Calvi, Alberti	

VERBALE RIUNIONE

All'inizio della riunione viene distribuito il Regolamento di Commissione Mensa, elemento indispensabile per conoscere il ruolo e i compiti dei commissari.

La riunione viene aperta dalla Dott.ssa Rodella che sottolinea la valenza della Commissione Mensa per il miglioramento continuo del servizio di ristorazione e l'importanza della formazione dei commissari per poter meglio spiegare il proprio ruolo. A questo proposito, visto che molti rappresentanti sono di nuova nomina, illustra alcuni punti essenziali relativi al capitolato della concessione, e in particolare i miglioramenti, che CIR Food sta mettendo in atto, a seguito della proroga/rinnovo della concessione fino 31/08/2020.

Alcuni di questi miglioramenti sono frutto dei suggerimenti esposti nelle riunioni delle commissioni mensa degli scorsi anni. In sintesi:

1. sconto del 2% sugli attuali corrispettivi per un costo pasto di € 5,10 (pasto in scuole con cucina interna) € 4,91 (costo pasto in asporto);
2. sostituzione di alcune verdure cotte surgelate con verdure fresche nelle scuole con cucina interna (in specifico Verdure invernali);
3. fornitura, nelle scuole con cucina interna, di pane prodotto con farina di tipo 1;
4. progressiva sostituzione dell'utilizzo di piatti MATER BI con servizi in ceramica e relativo lavaggio nelle scuole SACCHI e ALLENDE.

Per quanto riguarda tutte le altre funzioni del concessionario sono rimaste come nel capitolato iniziale che è visionabile sul sito del Comune di Mantova.

A seguito dell'intervento dell'insegnante rappresentante della scuola primaria ARDIGO' che chiede perché le insegnanti devono firmare per la consegna della Dieta Speciale, la D.ssa Rodella risponde che la procedura è nata per la sicurezza dei bambini che necessitano di dieta sanitaria, considerando che l'ultimo presidio è l'insegnante che conosce i bambini, oltre ad averne la responsabilità, è perciò necessaria la sua collaborazione nel consegnare la dieta al bambino.

L'insegnante rappresentante il COLLODI chiede se è possibile che le diete etico/religiose non vengano rinnovate annualmente, ma collegate al bambino che la chiede fino alla fine del ciclo scolastico.

Dopo una riflessione dell'assemblea si stabilisce che è bene che il rinnovo sia annuale, perché i bambini possono spostarsi da una scuola all'altra, e vi sono non pochi casi di cambiamento della composizione della dieta stessa da un anno all'altro.

Il genitore rappresentante la scuola NIEVO chiede, relativamente ai controlli dell'acqua nelle scuole, che la comunicazione della presenza di batteri nell'acqua venga data in tempo reale per poter mettere in atto al più presto le misure cautelative necessarie (es. acqua in bottiglia, ecc...).

CIR Food risponde che ci sono dei tempi tecnici dal momento del prelievo all'esito con certificato, solo dopo si può passare al fermo acqua dai rubinetti.

Il genitore rappresentante la RICORDO AI CADUTI legandosi ai tempi necessari per le analisi contesta l'uso dell'acqua da bere proveniente dai rubinetti: ritiene che sarebbe più sicura l'acqua oligominerale in bottiglia.

La Dott.ssa Rodella risponde che le analisi a campione hanno significato di prevenzione generale e non devono innescare ansie ingiustificate e la scelta di usare l'acqua dell'acquedotto ha precise ragioni di sostenibilità ambientale nel pieno rispetto della salute dei cittadini. Non è corretto usare il tema dei controlli per mettere in dubbio questa scelta.

L'insegnante rappresentante dell'ARDIGO' segnala il ritardo dei pasti.

La responsabile CIR Dott. C.Savoia risponde che il ritardo c'è stato una sola volta per cause di forza maggiore (incidente alla addetta alla distribuzione) ma non è la normalità.

L'insegnante rappresentante la DON MAZZOLARI sottolinea la diseducatività del cibo buttato nell'umido; con gli alunni della sua classe sta facendo un lavoro di presa di coscienza dell'importanza del cibo e del suo recupero, ma chiede cosa fare del cibo buttato.

Dott.ssa Rodella risponde che sul problema del recupero del cibo sono state interpellate cooperative del Terzo Settore che non si sono dimostrate disponibili per il recupero sociale dei pasti non consumati in quanto il percorso non è sostenibile.

La responsabile CIR D.ssa C.Savoia informa che a Porto Mantovano è iniziato un percorso di recupero in cui sono state individuate due scuole in cui rimangono pasti non consumati; successivamente il settore Servizi Sociali del Comune ha individuato alcune famiglie bisognose che alla fine della distribuzione dei pasti, con loro contenitori, recuperano i pasti caldi non distribuiti; la partenza è stata buona, ma poi gli utenti si sono "persi per strada".

L'insegnante rappresentante ANNA FRANK chiede all'assemblea se, secondo loro, il momento del pasto è un momento educativo.

Le viene risposto unanimemente che tutto quello che avviene a scuola dovrebbe essere educativo.

Il genitore Rappresentante della VITTORINO segnala le difficoltà che alcuni genitori hanno avuto nei pagamenti della mensa con riduzioni.

La dott.ssa Rodella risponde che gli uffici del Settore hanno avuto delle difficoltà nell'inserimento degli ISEE il che ha rallentato i pagamenti corretti in base al reddito; a breve effettuerà una verifica per constatare che le rette siano state adeguate.

Il genitore rappresentante della NIEVO sottolinea che:

1. a causa della scarsa gradibilità, nel menù invernale sono stati tolti dei pesci, sono stati scelti menù con più carne, "si è tornati un po' indietro", ma si è ritenuto necessario per evitare sprechi;
2. per le verdure cotte identificate nel menù, che nelle migliori dovrebbero partire dal fresco, viene utilizzato il simbolo dell'asterisco che significa che potrebbero essere surgelate: chiede che venga tolto; chiede inoltre che anche per le carote cotte si utilizzi il fresco;
3. nelle classi che mangiano al primo piano non c'è il *bis*.

La responsabile CIR Food D.ssa Pellegrini risponde per quanto riguarda il punto 2 farà una verifica e le risponderà; per quanto riguarda il *bis* non è contemplato.

L'insegnante referente della DON LEONI chiede:

1. una verifica delle porzioni visto che hanno ragazzi dai 6 ai 10 anni che hanno grammature diverse;
2. se è possibile cambiare il pane (fetta partendo dal filone) con pane nei sacchetti monoporzione come per gli asporti.

CIR Food risponde che la scuola, con cucina interna comune alla T.SAWYER, utilizza la stessa tipologia di pane; gli asporti utilizzano pane nei sacchetti con caratteristiche diverse; verificheranno se per il prossimo anno si riuscirà a produrre panini per gli asporti della stessa tipologia di farina di tipo 1 monoporzionati.

L'insegnante commissario di commissione mensa POMPONAZZO informa che sono stati effettuati alcuni cambi tecnici perché la cucina si è trovata a dover gestire due rientri settimanali di 300 pasti circa a fronte di giornate con 150 ragazzi a mensa.

La responsabile di Cir Food sottolinea che la cucina è in sofferenza nella gestione di 300 pasti e che con una diversa gestione dei rientri, che tenesse conto anche delle possibilità della cucina, non ci sarebbero state le difficoltà di gestione del servizio.

La D.ssa Rodella sottolinea che nel caso di aumenti di pasti bisognerà intervenire sulla dirigenza perché adegui l'organizzazione dei rientri alle capienze strutturali, dato evidentemente rigido, non modificabile.

L'incontro si chiude alla ore 18,30.