

VERBALE COMITATO MENSA 10/12/2014

L'incontro si è aperto con la analisi delle segnalazioni che erano arrivate al Comitato mensa.

In generale, i genitori si lamentano di un calo della quantità e in alcuni casi, come la pizza, di un peggioramento della qualità.

Cir Food divisione Eudania rileva che non è cambiato nulla nella preparazione dei pasti e nella loro distribuzione. Anche i genitori che hanno effettuato gli assaggi non hanno rilevato niente di particolare.

Staggia Senese

- le porzioni delle portate più "gettonate", come quelle di ieri (lasagne e purè) sarebbero sensibilmente minori di quelle meno "appetitive" (per es. le minestre con pane);

- le porzioni distribuite non sono tutte uguali: ce ne sono di più grandi e di più piccole e per queste più piccole non è possibile avere una seconda porzione.... Perché è già finita..... immagino che la richiesta di piatti più gustosi sia maggiore, per cui oggi sarebbe servita una piastra di lasagne in più J, anche per far sentire i bambini che mangiano in mensa tutti i giorni – e non solo qualche volta – un po' più come a casa loro, al di là della grammatura.

Risposta Eudania: le porzioni sono tutte uguali e per tutti vengono somministrate le stesse grammature. Casomai c'è da rilevare che e una pietanza piace di più, termina più facilmente.

Insegnante Marmocchi: Con la presente vorrei far notare la pietanza arrivatami da codesta mensa in data 24/11/2014. Essendo la sottoscritta un'insegnante e quindi persona adulta mi chiedo come possa un secondo piatto del genere soddisfare anche il minimo dei fabbisogni calorici di un individuo. (foto di piccola porzione)

Risposta: Il pasto che è stato consegnato all'insegnante era, (come si evince dalla scritta sulla vaschetta) destinato ad un bambino con dieta vegetariana (musulmano). Pertanto pur ritenendo legittima la segnalazione, ci preme sottolineare che non si trattava di un pasto per adulti. Ci scusiamo comunque dell'errore e da oggi stesso, per sopperire ad eventuali mancanze, abbiamo inserito un " pasto dieta" di scorta per ogni plesso scolastico.

Vittorio Veneto: In occasione dell'interclasse tenutasi oggi è emerso e messo a verbale quanto verificatosi a mensa 2/3 settimane or sono. Nei piatti con l'insalata sono stati ritrovati, da numerosi alunni e anche dai docenti, molti insetti ; gli insegnanti hanno cestinato i piatti ed il vassoio con l'insalata ed avvisato immediatamente il cuoco della mensa che ha risposto che quello che era successo era giustificabile con il fatto che gli alimenti sono non OGM. Questa giustificazione mi sembra in effetti una profonda mancanza di rispetto dell'altrui intelligenza. È stata avvisata anche la fiduciaria!! I genitori presenti intendono ufficializzare quanto accaduto e chiedono che vengano presi i dovuti provvedimenti

Risposta: Apprendiamo con rammarico quanto sotto riportato, perché se pur avvisati a suo tempo , avevamo però notizia di una porzione di insalata con presenza di un moscerino, e non avendo ricevuto nessuna altra segnalazione dagli altri refettori, si considerava il fatto circoscritto in un prodotto biologico. Si ribadisce l'importanza di essere avvisati nell'immediato anche , al fine di poter verificare la reale entità della presenza di eventuali infestanti e attivare le specifiche azioni correttive e preventive.

Eudania ha anche precisato che nel caso di corpi estranei nelle pietanze, si blocca la somministrazione e si fornisce un altro piatto. E poi, se avvisati nell'immediatezza del fatto, si riesce a tracciare quanto accaduto e attivare la procedura di non conformità. Non si può fare niente se la notizia arriva giorni dopo e per sentito dire, occorre maggior tempestività.

L'importanza di segnalazioni tempestive è sottolineato anche dall'assessore **Susanna Salvadori**. «Deve essere chiaro il percorso corretto della comunicazione che parte dall'insegnante, dirigente, Comune e per conoscenza il Comitato Mensa. Nel caso degli insetti, se davvero numerosi, perché nessuno ha fermato la somministrazione?».

Sempre rispetto alle procedure, la dirigente **Patrizia Vannini**, ha messo in luce «la necessità di procedere per scala gerarchica, con gli insegnanti che non si interfacciano direttamente con Eudania, ma con il proprio dirigente. Le procedure sono chiare, da rispettare per non creare discussioni sterili. Quando sono dentro la scuola, gli insegnanti non sono privati cittadini, ma hanno un ruolo educativo».

Sulla questione dei pasti per celiaci sollevata da **Cristina Ghironi**, Eudania ha evidenziato di aver effettuato corsi di formazione per il personale e che il pasto viene servito in vaschetta, con piatti a perdere e che in ogni plesso è stato inserito un pasto completo di scorta per sopperire a eventuali emergenze.

Imma Bocchino, in rappresentanza degli insegnanti del Comprensivo 2, ha fatto presente che le porzioni, «mezza mozzarella, lo stracchino», sono oggettivamente poca quantità. In questo caso **Eudania** ha ribadito che non è obbligatorio il bis, che le porzioni sono quelle indicate per fasce di età (0-3 anni; 3-6 anni; 6-11 anni, 11-14e che in ogni plesso vengono inviati prodotti in più come scorta. Se poi proprio qualcosa manca, con una telefonata si risolvono molti problemi. **Bocchino** ha anche evidenziato l'incongruenza tra il progetto sulla stagionalità dei prodotti, che porta avanti con la classe. «Noi parliamo di prodotti di stagione, e in inverno c'è soltanto il cavolo, e a mensa ci servono i fagiolini. Per Eudania, pur nel rispetto delle stagioni, non deve venire meno l'obiettivo della gradibilità del piatto. Spinaci e fagiolini sono prodotti surgelati e sono utilizzati tutto l'anno. Non c'è contrasto tra il progetto e i fagiolini.

Durante l'incontro il **presidente** ha sollevato l'opportunità di fornire anche la colazione, magari una frutta o in piccolo snack a base di frutta. Il progetto deve coinvolgere in prima persona i dirigenti e il corpo insegnante nel far capire l'importanza di non portare altri tipi di colazione a scuola.

È stato fatto presente a **Stefano Pacini**, dirigente del Comprensivo 2 di spostare alle 13.10, dalle attuali 12.10, l'orario di somministrazione del pasto nelle proprie scuole come avviene nell'altro Comprensivo. Questo per aumentare l'intervallo di tempo tra la colazione, 10.10 e il pasto in modo da favorire la digestione e aumentare l'appetito dei bambini. Il dirigente ha detto che non è possibile perché nel caso del tempo pieno ci sarebbe poco tempo di pausa.

Il presidente ha proposto ai membri del comitato di inviare per email un data con la loro disponibilità a visitare il centro cottura Eudania a Sambuca Valdipesa.