



San Pietro in Casale 07-05-2019

VERBALE COMMISSIONE MENSA:

COMUNE DI GALLIERA

PRESENTI:

Marco Monti, Elena Rossi, Alessandro Zanasi di Se.RA Ristorazione

Maria Oliva, (ins. ref. plesso primarie Mazzacurati),

Silvana Vitale , rappres. C.Mensa per le primarie,

M.Chiara Fini, rappres. C.Mensa per le secondarie

Luca Nifosi, educatore Dolce

Maddalena Parisi, educatore Dolce

La Dottoressa Elena Rossi accoglie i partecipanti. Di seguito chiede agli educatori presenti il riscontro sul gradimento e la nuova modalità dell' "alternativa", introdotta da un mese per il pasto dei ragazzi della scuola secondaria, sia per quanto riguarda la scelta tra "pasta in bianco" e "pasta con salsa del giorno", che nelle giornate con salsa, o secondo, o menù alternativi a quelli del giorno. Il riscontro è estremamente positivo, i ragazzi ora frequentano la mensa dicendosi soddisfatti e dopo aver terminato il piatto alternativo assaggiano volentieri anche quello previsto dal menù base.

L'insegnante Maria Oliva, specificando che mangia a scuola 4 volte alla settimana, riferisce che anche alle primarie il clima della mensa è molto positivo e che la qualità del cibo è migliorata.

Il Direttore di SeRA Ristorazione, Marco Monti, accompagna i presenti ad una visita del Centro Cottura; durante il percorso illustra agli intervenuti la cucina e le attrezzature in dotazione, il magazzino, le celle per la conservazione degli alimenti e tutti i settori in cui la cucina è suddivisa, spiegando in modo dettagliato tutte le diverse procedure e lavorazioni presenti nei differenti reparti, con particolare attenzione a quello dedicato alla preparazione delle diete. All'interno della Cucina il Cuoco Alessandro sta cucinando il menù

SeRAFINA INFORMA



scolastico del giorno (quello che i ragazzi hanno mangiato a pranzo) che verrà offerto ai partecipanti alla riunione a conclusione della stesa.

Riprendendo l'incontro, dopo la visita alla cucina, la sig.ra Fini lamenta che questa fosse la prima C.M. dell'Anno scolastico e che non le fosse arrivata la convocazione (come inizialmente anche alla sig.ra Vitale); Elena Rossi, fa presente come il cambio di personale all'interno dell'Ufficio Scuola dell'Unione Reno Galliera possa, nel complesso passaggio di consegne, esserne stata la causa.

La sig.ra Fini, inoltre, si complimenta per il gradimento riscontrato dai ragazzi delle scuole secondarie, ma sottolinea come tutto il lavoro fatto per migliorare la mensa (incontri con i ragazzi, menù alternativi, progetti di educazione alimentare, ecc) non sia stato ben pubblicizzato e non sia passata alcuna informazione, tanto che molte famiglie non ne sono informate.

La signora Fini fa presente che è capitato un fatto molto grave: è stato servito ad un bambino a dieta un alimento non conforme; l'alimento non è stato mangiato grazie al fatto che il ragazzino si è reso conto dell'errore. La Dietista si scusa per accaduto, comunica di esserne all'oscuro e di provvedere con priorità ad effettuare tutti gli accertamenti del caso.

Si è poi passati all'assaggio del pasto composto da: "hamburger di manzo e maiale", "spinaci all'olio" e "ciambella casalinga", preparata dalla cucina e che abitualmente viene servita come merenda per nidi e infanzie. L'apprezzamento è generale.

Si riporta una nota circa la frutta: in questo periodo è poco varia, con kiwi e pere non sempre maturi. Il cuoco Alessandro informa che è già stata programmata una consegna di fragole e che, per ovviare a questo problema, verrà servito anche qualche prodotto alternativo alla frutta (Gelato).