

## **COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

**VERBALE DELLA RIUNIONE DEL 20/11/2019 – ore 17.30**

### **Risultano presenti:**

Riboli Germana, rappresentante insegnanti della scuola dell'Infanzia

Claudia Montani, rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia

Palomba Anna, rappresentante insegnanti della scuola primaria

Bertoglio Christian e Kron Morelli Stefano, rappresentanti dei genitori della scuola della scuola Primaria

Butturini Camilla, rappresentante insegnanti della scuola Secondaria

Elena Davelli, rappresentante dei genitori della scuola della scuola Secondaria

Fabrizio Bosio, assessore a cultura e pubblica istruzione del Comune di Manerbio (sino alle ore 18.40 per concomitanti impegni)

Gian Pietro Giannina, Capo Area Dussmann Service (sino alle ore 18.20 per concomitanti impegni)

Mirko D'Amico, Responsabile Servizi Dussmann Service

Cristina Boselli, Dietista

Vilma Geroldi, Referente Dussmann presso la mensa

Gian Piero Costanzi e Roberta Costanzi, Responsabili Costanzi Ristorazione

### **Ordine del giorno:**

- 1- Discussione sui reclami provenienti dagli utenti della mensa scolastica
- 2- Varie ed eventuali

\*\*\*

### **Punto 1 dell'Ordine del Giorno**

Premesse:

-Il nuovo appalto per la fornitura del servizio mensa è stato affidato all'associazione temporanea di imprese Dussmann Service srl e Costanzi Ristorazione e C snc.

- I referenti delle società che gestiscono il servizio mensa riferiscono che in data odierna si è tenuto un incontro in Comune per l'analisi dello stato di fatto del servizio, ad un mese e mezzo dall'inizio.

- Viene consegnata copia del menù in vigore da lunedì 25/11. Il menù verrà esposto come di consueto e pubblicato sul sito dell'Istituto. Una copia viene allegata al presente verbale.

1- la Commissione segnala che, soprattutto alla scuola primaria, si sono verificati ritardi nella distribuzione dei pasti, con la conseguenza che quando il secondo turno entra in refettorio, il primo non ha ancora terminato e quando il secondo finisce, è già ora di ritornare in classe.

Dussmann ne prende atto e assicura che cercherà di adottare gli interventi necessari per migliorare il servizio. Fa presente tuttavia che la causa di tali inconvenienti potrebbe essere addebitabile anche a diverse circostanze:

- Metodologia di distribuzione dei pasti, imposta dal capitolato, diversa rispetto alla passata gestione
- Dismissione della cucina all'interno del refettorio con la conseguenza che i pasti vengono trasportati da Castenedolo e quindi può accadere che siano in ritardo anche a causa di imprevisti
- Ingresso delle classi in refettorio in anticipo rispetto all'orario previsto.

Dussmann riferisce che è allo studio la possibilità di passare alla distribuzione pasti con il metodo self-service, soluzione che garantirebbe una maggior velocità del servizio.

La rappresentante degli insegnanti della Scuola dell'Infanzia Germana Riboli riferisce che tale metodologia è adottata già all'asilo, sin dal primo anno, con buoni risultati anche dal punto di vista educativo.

La Commissione fa comunque presente che tali problemi non sono mai stati segnalati negli anni passati, ma che, da parte degli insegnanti, vi sarà maggior attenzione agli orari di ingresso in refettorio.

Si segnala altresì che gli orari della mensa previsti dalla scuola sono, per il primo turno, 12.15 – 13.15, per il secondo turno 13.15 – 14.15. Ciò provoca necessariamente una sovrapposizione fra la fine del primo e l'inizio del secondo nonché il fatto che la fine del secondo turno coincide con l'inizio delle lezioni pomeridiane.

2- La Commissione segnala che è capitato che alcuni pasti siano stati dimenticati presso il centro di cucina, con la necessità di tornare a prenderli e conseguenti ritardi nella somministrazione.

Dussmann riferisce che ciò è accaduto per meri disguidi e che si è trattato di un solo episodio. Si impegna in ogni caso ad adottare ogni soluzione utile affinché ciò non si ripeta.

3- La Commissione segnala che si sarebbero verificati casi in cui "diete speciali" non sarebbero state somministrate o addirittura sarebbero state somministrate in modo sbagliato.

La referente di Dussmann presso la mensa smentisce categoricamente che ciò sia accaduto ed assicura massima attenzione sulla somministrazione delle diete speciali

**E' opportuno che tali segnalazioni siano fatte nell'immediatezza al personale presente.**

4-La commissione riferisce che è capitato che siano stati trovati, nei piatti, capelli, pezzi di plastica, pezzi di spugna di metallo.

Dussmann ne prende atto e riferisce che in un caso è stato anche fotografato da una maestra un pezzo di plastica in un piatto.

Fermo restando che ciò non deve accadere e che Dussmann verificherà e adotterà ogni soluzione per prevenire simili accadimenti, **è richiesto che essi vengano immediatamente segnalati al personale presente al momento** affinché per Dussmann sia più semplice risalire alla causa e adottare gli opportuni provvedimenti.

5- La Commissione segnala che spesso il cibo viene servito freddo.

La referente Dussmann presso la mensa riferisce che i pasti vengono trasportati in contenitori idonei a mantenere la temperatura e che una volta arrivati in refettorio vengono tolti dai contenitori per essere conditi e poi serviti. Viene sempre misurata la temperatura dei pasti al momento in cui vengono tolti dai contenitori e non sono state registrate anomalie.

Capita tuttavia che alcuni cibi si raffreddino più alla svelta di altri e che se vi sono ritardi anche di pochi minuti nella distribuzione purtroppo il risultato è che il cibo viene consumato quando la temperatura si è abbassata. Anche in questo caso viene richiesto che la segnalazione sia tempestiva per poter eventualmente apportare rimedi efficaci.

6- La Commissione segnala che non vi sarebbero alternative se a qualche bambino non piace qualcosa.

Viene segnalato che non vi è mai stata la possibilità di avere alternative, nemmeno negli anni passati, anche per ragioni educative, e che i menù vengono autorizzati da ATS e non possono essere modificati senza autorizzazione di ATS

7- La Commissione segnala che la quantità di cibo servita, soprattutto per i secondi piatti, è scarsa e non è mai possibile avere il bis. Alla scuola media risulta scarsa anche la pasta.

Dussmann fa presente che deve rispettare il contratto di appalto con relativo capitolato nonché le linee guida di ATS. Riferisce altresì che spesso alcuni cibi avanzano e devono essere buttati.

Tuttavia, nei limiti del consentito, cercherà di adottare correttivi per aumentare la quantità di alcuni cibi e migliorare il servizio.

8- La Commissione fa presente che le diete speciali vengono servite con pietanze completamente diverse e molto meno appetibili rispetto alle diete ordinarie. Inoltre, per i bambini affetti da celiachia non viene mai servito il pane, ma solamente grissini.

Dussmann riferisce che laddove è possibile, nelle diete speciali vengono servite le medesime tipologie di pietanze. Tuttavia, in alcuni casi (ad esempio, diete che escludono contemporaneamente latte, uova e glutine) non è possibile garantire la stessa tipologia di pietanza (ad esempio la pasta all'uovo e i ravioli) e quindi l'alternativa è necessariamente di tipologia diversa.

Dussmann assicura che introdurrà per i bambini celiaci anche il pane in alternativa ai grissini.

9- La Commissione fa presente che il pesce spesso contiene lische.

Dussmann riferisce che il Comune ha imposto di servire solo ed esclusivamente pesce fresco e pertanto può capitare, nonostante i controlli accurati in cucina, che vi siano lische. Assicura tuttavia che si impegnerà ad attuare controlli ancor più accurati.

10- La Commissione fa presente che il pane a tavola è insufficiente

Dussmann riferisce che vengono dati due panini per ogni bambino e che spesso il pane viene buttato perché avanza.

11- La Commissione fa presente che non vi sarebbe la possibilità di aggiungere formaggio grana sulla pasta e che non vi sarebbero condimenti a disposizione

Dussmann fa presente che il formaggio grana viene distribuito dalle insegnanti (la maestra Anna Palomba conferma). Anche i condimenti sono regolarmente a disposizione, fermo restando che i cibi vengono conditi prima di essere serviti.

12- La Commissione fa presente che una brocca di acqua per ogni tavolo è troppo poco.

Dussmann valuterà di aggiungere una ulteriore brocca. Riferisce tuttavia che non vi sono limitazioni nel rifornimento di acqua e che si tratta di acqua dell'acquedotto, microfiltrata e distribuita per mezzo di un apposito erogatore a disposizione dei bambini.

13- La commissione rileva che i bicchieri risulterebbero sporchi.

Dussmann riferisce che in effetti l'acqua molto salata che viene utilizzata per i lavaggi ha reso le stoviglie particolarmente opache. Verrà incaricato un tecnico per adottare idonee soluzioni per addolcire l'acqua

14- La Commissione fa presente che la pizza che viene servita è particolarmente secca e alta.

Dussmann rileva che la pizza è stata tolta dal menù ed è stata introdotta la focaccia.

## **Punto 2 dell'Ordine del Giorno**

1- Il nuovo rappresentante degli insegnanti della scuola primaria in Commissione Mensa è la maestra Anna Palomba, nominata con decreto del Sindaco del 17/10/2019

2- La Commissione fa presente che le zanzariere alle finestre del refettorio della scuola primaria sono rotte con la conseguenza che non è possibile tenere le finestre aperte e garantire ai locali un adeguato ricambio di aria. **Si chiede pertanto al Comune di intervenire.**

3- **Si chiede al Comune di provvedere** alla fornitura di un maggior numero di sedie per il refettorio della scuola primaria

4- Dussmann riferisce che per un paio di volte al mese, in coincidenza con occasioni particolari, verranno serviti menù speciali

5- L'Assessore Fabrizio Bosio riferisce che la necessità di trasportare i pasti dal centro cottura di Costanzi Ristorazione sito a Castenedolo (BS) si protrarrà per l'intero anno scolastico ed il nuovo centro unico di cottura in fase di realizzazione a Manerbio dovrebbe essere operativo dall'inizio del prossimo anno scolastico.

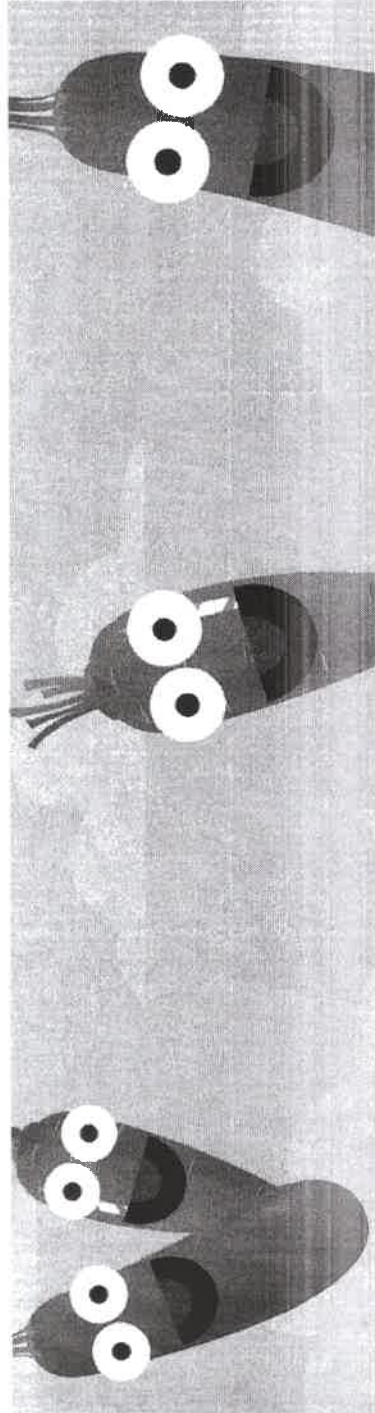
La riunione termina alle ore 19.20.

Il Presidente

Stefano Kron Morelli



# Menù INVERNALE COMUNE DI MANERBIO 6 settimane IN VIGORE DAL 25/11/2019

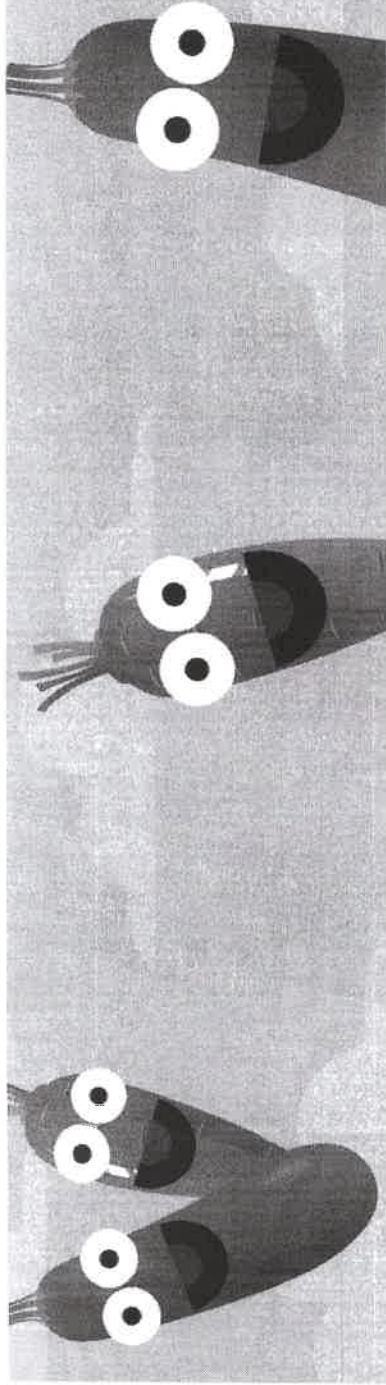


Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	<p>Penne integrali BIO al pomodoro BIO Mozzarella BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Conchiglie al ragù di verdure BIO Stracchino BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>	<p>Riso BIO all'olio e grana BIO Frittata BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Pastina in brodo vegetale Arrosti di tacchino Patate al forno Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne BIO al ragù BIO pasticcio (PIATTO UNICO) Carote all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Mezze penne al pomodoro Fusi di pollo al forno Finocchi julienne Pane Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdure BIO e legumi con orzo BIO Arrosti di lonza BIO Patate al forno BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Riso allo zafferano Hamburger di trota con rosmarino Biete all'olio Pane Frutta fresca</p>	<p>Sedani al pesto Sardine gratinate Insalata mista Pane integrale Frutta fresca</p> <p>Mezze penne all'olio BIO Rotolo di frittata BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>
<b>2</b>	<p>Sedani al pesto Tonno all'olio Insalata verde Pane integrale Frutta fresca</p> <p>Conchiglie allo zafferano Primo sale Insalata mista Pane integrale Frutta fresca</p> <p>Buffer di verdure crude (carote insalata e finocchi) con ceci Focaccia Prosciutto cotto Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Passato di verdura con farro BIO Fusi di pollo al forno BIO Cavolfiori BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Penne integrali al ragù BIO Ceci in umido (1/2 porzione) BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Pastina in brodo vegetale BIO Fusi di pollo BIO Patate al forno BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>	<p>Riso al pomodoro BIO Mozzarella BIO Finocchi julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Riso alla zucca BIO Frittata BIO Broccoli BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Gnocchi al pesto Sardine gratinate Insalata Pane Frutta fresca</p>	<p>Polenta BIO Brasato di manzo con verdure BIO (PIATTO UNICO) Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Pastina in brodo vegetale BIO Bocconcini di pollo agli aromi BIO Spinaci all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Tortellini di magro al burro BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>	<p>Mezza penne all'olio BIO Polpetta di Trota BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Tortellini di magro al burro BIO Lenticchie al pomodoro BIO Carote julienne BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p> <p>Riso al pomodoro BIO Ricotta BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>
<b>3</b>					
<b>4</b>					
<b>5</b>					
<b>6</b>	<p>Riso allo zafferano Asiago DOP Carote julienne Pane integrale Frutta fresca</p>	<p>Crema di legumi con crostini BIO Stracotti di pollo patato al forno BIO Patate all'olio BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>	<p>Polenta Brasato di manzo con verdure (PIATTO UNICO) Pane Frutta fresca</p>	<p>Mezze penne all'olio BIO Frittata con patate BIO Insalata verde BIO Pane BIO Frutta fresca BIO</p>	<p>Sedani alla mediterranea Tonno all'olio Finocchi julienne Pane Frutta fresca</p>

Le caratteristiche più importanti delle materie prime utilizzate sono: "coltivata in campo", "coltivata in serra", "coltivata in campo", "coltivata in serra", "coltivata in campo", "coltivata in serra", "coltivata in campo", "coltivata in serra", "coltivata in campo", "coltivata in serra".



# Menù INVERNALE COMUNE DI MANERBIO 6 settimane IN VIGORE DAL 25/11/2019



Nelle giornate del menù colorate in verde tutti i prodotti utilizzati per la preparazione del pasto sono di origine biologica

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL MENU INVERNALE		
<b>PRODOTTI BIO LOCALI</b>	CAVOLFIORE CAVOLO BROCCOLO CAVOLO CAPPUCCIO CAVOLINI DI BRUXELLES VERZE BIETE ERBETTE SPINACI CICORIA	ORTAGGI A FOGLI A RADICCHIO PORRI FINOCCHI ZUCCHINE PATATE MELANZANE ROSMARINO CIPOLLE SCALOGNO
<b>PRODOTTI LOCALI</b>	LATTE UHT GRANA PADANO STRACCHINO MOZZARELLA RICOTTA TALEGGIO CRESCENZA	YOGURT ALLA FRUTTA BASILICO ZUCCA SEDANO PANE INTEGRALE ACETO DI VINO BIANCO PASTA RIPIENA
<b>PROPOSTA PRODOTTI DOP IGP. EQUOSOLIDALI:</b>	KIMI IGP - BIO ARANCE DOP - BIO BANANE EQUO - BIO CAROTE IGP - BIO	MELE PERE CROSTINI PANE GRATUGGIATO PANE COMUNE UOVA PASTORIZZATE E FRESCHE CARNE DI LONZAZA FRESCA, CARNE FRESCA DI FESA/NOCE/MAGATELLO/SOTTOFESA/REALE - BOVINO ADULTO
<b>PESCE FRESCO:</b>	HAMBURGER DI TROTA SARDINE	PASTA FRESCA ALL'UOVO CARNE DI POLLO FRESCA CARNE DI TACCHINO FRESCA PROSCIUTTO COTTO
<b>PANE COMUNE PROVENIENTE DA PRODUZIONE LOCALE BIO E A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (&lt;1.7%).            UTILIZZO ESCLUSIVO COME CONDIMENTO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE IODATO.</b>		