

VERBALE COMMISSIONE MENSA 05 DICEMBRE 2018

In data 05 DICEMBRE alle ore 17:30 si è riunita la commissione mensa per le scuole dell'Infanzia di Albusciago, Sumirago e Quinzano e per la scuola primaria di Sumirago, come da convocazione presso la Sala Degli Stemmi del Comune di Sumirago.

Sono intervenuti membri della componente genitori e insegnanti di tutti i plessi, l'assessore Fernanda Pozzi e i rappresentanti della cooperativa Eureka (per le scuole dell'infanzia) e della ditta Hospes (per la scuola primaria), la rappresentante dell'ufficio servizi sociali, Silvia Bonan.

L'assessore Pozzi ha aperto la riunione comunicando, che nell'ottica della riduzione dello spreco alimentare, per la scuola primaria, si è provveduto ad attivare un accordo con Caritas per la raccolta della frutta avanzata dai bambini per poterla offrire agli indigenti. Ha invitato inoltre i rappresentanti delle scuole materne a prendere contatti con la Caritas di Albusciago qualora constatino che anche presso i loro istituti ci sia uno spreco di frutta ancora edibile, fatto salvo in tutti i casi il quantitativo che viene lasciato sempre a disposizione per le eventuali richieste da parte degli studenti stessi.

Si è poi passati alla discussione delle problematiche specifiche della scuola dell'infanzia confrontandoci con il rappresentante della cooperativa Eureka.

In particolare la rappresentante genitori della materna di Albusciago ha esordito contestando, non la qualità e genuinità dei piatti serviti, quanto la varietà e sfiziosità dei cibi proposti, con particolare riferimento alle verdure che vengono proposte ripetitivamente.

L'attenzione è stata poi posta su alcuni "piatti unici" che, se da un lato rispettano le quantità e le proprietà organolettiche previste dall'ATS, dall'altro non offrono alternative ai bambini che non gradiscono quel singolo piatto.

Il responsabile della cooperativa si è reso disponibile per il prossimo menù che entrerà in vigore dai primi di gennaio ad apportare alcune per renderlo più appetitoso, cercando di dare maggiore varietà nelle verdure e per i piatti unici, mantenere quelli di maggior gradimento ai bambini e cambiare la presentazione per quelli non graditi.

Per quanto riguarda la scuola primaria erano inoltre presenti il rappresentante della ditta fornitrice del servizio pasti Hospes e il tecnologo alimentare in rappresentanza del Comune.

È emerso che, rispetto lo scorso anno, il servizio di distribuzione pasti in mensa è molto migliorato a livello di tempistica e ordine: i bambini si alzano a turni prestabiliti e prendono il proprio piatto presso il punto di servizio. È stato introdotto il tutoring a livello di studenti: gli studenti più grandi si occupano di dare una mano a quelli del primo anno, favorendo la responsabilizzazione e l'appartenenza al gruppo scuola, con beneficio sia per i più grandi che hanno l'opportunità di fare e di essere di esempio, sia per i più piccoli che vengono introdotti all'interno della nuova realtà in maniera naturale. Si è introdotto inoltre il riciclo delle plastiche, sempre a cura dei più grandi, e il riciclo del pane avanzato non più utilizzabile che viene raccolto per un contadino che lo somministra ai propri animali.

La qualità del cibo risulta essere di buona gradibilità, con diverse richieste di bis di svariati piatti. Raccogliendo le segnalazioni ricevute dai genitori è stato richiesto di poter cambiare qualche piatto del menù del lunedì, per diminuire i giorni in cui viene distribuita l'insalata, risultata scarsamente gradita dalla maggior parte dei bambini e sostituita con altri contorni caldi. È stato richiesto inoltre che alcuni piatti che si ripetevano venissero sostituiti con dei menu del mercoledì, ma la richiesta non è stata accettata, anche la richiesta di inserire la carne il lunedì, è stata rifiutata per un problema di scadenze e di lunghezza delle preparazioni non attuabili per il primo giorno della settimana. Si è chiesto di porre una maggiore attenzione al grado di maturazione della frutta che viene proposta, avendo riscontrato in particolare per i kiwi la difficoltà di consumo con posate di plastica, seppur tale frutto risulta gradito agli studenti.

È stato inoltrato dopo un paio di giorni un menu che non corrisponde però alle aspettative attendiamo risposte da parte del Comune o del responsabile della ditta.

È stato chiesto ai rappresentanti del comune e della società fornitrice di valutare la possibilità di sostituire la posateria e le stoviglie di plastica con altri materiali e di valutare la possibilità di acquistare una lavastoviglie industriale con rispettive stoviglie al fine di evitare lo spreco di plastica attuale. Per quanto riguarda l'acqua si è chiesto di valutare la possibilità di installare un depuratore nel refettorio al fine di attingere direttamente dal rubinetto la quantità d'acqua richiesta evitando sprechi.

Infine, per dare maggior trasparenza all'operato della commissione stessa si è chiesto che verbali e soprattutto rilevazioni siano inserite periodicamente nel sito del comune stesso.

Siamo in attesa di ricevere le relative risposte da parte dei rappresentanti del comune.

Letto ed approvato

Giovanna Cassani Presidente

Sara Bogni Vicepresidente

Nicoletta Pippo Segretario