

SEDUTA PLENARIA COMMISSIONE MENSA – 16/02/2016 – inizio ore 20.30

Presidente : Bertoni Alberto

Verbalizzante : Savino Irene

Assenti giustificati: Fanoli (Medie) – Cresci (Bracchi) – Restelli (Grassi) – Valli (Medie) – Forgiione (Crotta elementari)

Ordine del Giorno:

1. Ripresa lavori
2. Analisi del Servizio
3. Proseguo attività commissione e proposte di intervento
4. Varie ed eventuali

La seduta riprende con l'analisi della richieste di informazioni/domande lasciate in sospeso nella seduta del mese di Novembre 2015.

In merito alla presenza di un solo commissario mensa presso la scuola media e la scuola dell'infanzia non si hanno notizie utili da parte del Dirigente Scolastico ma stante il prossimo fine mandato dei commissari si concorda di mantenere l'assetto attuale non eleggendo il commissario mancante nelle due sedi.

La sig.ra Colombo comunica ai commissari che è possibile effettuare il pagamento dei pasti tramite bonifico bancario; saranno riportate sul sito del Comune (<http://www.comune.casatenovo.lc.it/scolastico>) tutte le informazioni necessarie ai genitori per effettuare il pagamento con tale modalità. I commissari propongono di divulgare tale informazione anche attraverso il sito dell'Istituto Comprensivo, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico. Viene chiesta l'attuale situazione pagamento pasti e la Sig.ra Colombo comunica che ad oggi il debito risulta essere pari a circa 28.000/29.000 Euro corrispondente a circa 5.800 pasti.

Come richiesto nella scorsa seduta, è stato creato un link sul sito dell'Istituto Comprensivo che rimanda alla sezione dedicata al Servizio mensa del sito dell'Amministrazione Comunale. Il sito è accessibile a tutti i genitori ed è lo strumento per la divulgazione dei menù, dei verbali della Commissione mensa, del lavoro di rilievo degli scarti/avanzi nel refettori e di altri documenti relativi all'educazione alimentare; con la creazione di un link anche sul sito dell'Istituto Comprensivo si auspica una maggior attenzione e sensibilizzazione da parte dei genitori verso il problema degli scarti/sprechi alimentari. I commissari rinnovano la richiesta, alla Rappresentante del Comune, di pubblicare anche le linee di indirizzo nutrizionali inviate congiuntamente al nuovo menù validato ed approvato dall'ASL, nell'area dedicata al Servizio mensa.

In relazione alle problematiche/anomalie segnalate nel mese di novembre dai commissari presso i refettori scolastici la Sig.ra Colombo comunica di aver richiesto informazioni alla Ditta CIR gestore del servizio e che quanto segnalato dai commissari è stato recepito; in particolare è stato cambiato il fornitore di bastoncini di pesce, non verranno più presentati contorni freddi insieme a verdure calde, è stata data comunicazione alla ditta CIR di ridurre il quantitativo di cibo in eccesso previsto da capitolato per la gestione di eventuali emergenze, ciò al fine di contenere gli avanzi di cibo presso il refettorio. Il formaggio grattugiato alle scuole medie verrà aggiunto su richiesta degli alunni. Alcuni commissari propongono l'acquisto di tagliamele per facilitare il consumo di frutta in classe.

Rispetto ai progetti di miglioramento inseriti in gara d'appalto, il gestore del Servizio ha presentato alcuni lavori di ripristino manutentivo di alcuni refettori (rifacimento area rifiuti Grassi, tettoia per protezione agenti atmosferici dei pasti in ingresso per Valaperta e Crotta, sostituzione di alcune attrezzature alla scuola dell'infanzia, inserimento di impianti trattamento acqua in tutti i refettori) e l'inserimento di piatti e posate in ceramica/vetro in sostituzione dell'attuale monouso, previa realizzazione di area lavaggio stoviglie nella Scuola Grassi.

I commissari della scuola dell'infanzia si sono informati presso il gestore del Servizio per la sostituzione dei bicchieri di vetro infrangibile con altri di tipo plastico/melamina ma tutti concordano col mantenere i bicchieri in vetro che garantiscono facilità di pulizia e manutenzione adeguata. Non verrà sostituita la frutta con una torta confezionata durante le giornate con compleanni.

I commissari hanno verificato la presenza, presso i plessi scolastici, di cestini/contenitori ove viene riposta la frutta non consumata il giorno precedente; il contenuto è a disposizione di tutti i bambini per la merenda; è stata data inoltre la possibilità agli alunni di portare a casa la frutta, i budini ed il pane non consumati in mensa.

E' stato verificato il numero di Insegnanti/personale ATA rispetto agli alunni presenti per turno presso il refettorio di Capoluogo; il rapporto risulta adeguato.

Come più volte evidenziato durante le riunioni della commissione mensa, viene caldeggiata la stesura di progetti di educazione alimentare da inserire nel Piano dell'Offerta Formativa POF anche in considerazione dei lavori già effettuati per EXPO da alcune classi nel corso dello scorso anno scolastico.

Il Presidente della Commissione invierà e-mail al dirigente Scolastico per illustrare il lavoro svolto dalla commissione, allegando le slides del rilievo degli scarti nei refettori del Comune di Casatenovo e il vademecum degli sprechi alimentari, documento presentato in Regione Lombardia ai Rappresentanti delle Amministrazioni Comunali e dei Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende Sanitarie con l'intento di sensibilizzare tutti gli attori coinvolti nel processo di gestione, preparazione e consumo dei pasti nelle collettività sulla tematica spreco e stabilire delle reti per la realizzazione di progetti.

Sarà inoltre inviata e-mail simile a tutti i rappresentanti di classe per la divulgazione del lavoro ai genitori.

Il 24 febbraio 2016 ci sarà un incontro fra l'Associazione Genitori "L'altra campanella", i Rappresentanti di classe di tutti gli istituti e le rappresentanze scolastiche; si concorda di presenziare all'incontro e di illustrare il progetto della commissione mensa in tale occasione.

In relazione alla proposta di realizzare un progetto, supportato da basi scientifiche e condiviso dai diversi attori (Amministrazione Comunale, Gestore del Servizio, Dirigente Scolastico e Commissione mensa) da inviare al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione per l'approvazione, si concorda di risentire la Dott.ssa Donghi dell'ATS (ex ASL) sede territoriale di Lecco, per avere informazioni in merito alla riduzione delle grammature servite pro-alunno e alle modalità per la presentazione di un piano di lavoro per la riduzione degli scarti/avanzi.

In relazione ai rilievi effettuati nell'ultimo periodo, viene richiesta la possibilità di servire la bresaola condita con olio e la riparazione della vetrina refrigerata del refettorio di Capoluogo.

La riunione si conclude alle ore 22.00 circa.

IL PRESIDENTE

F.to Alberto Berton

LA VERBALIZZANTE

F.to Irene Savino