



# Comune di Castel Mella

( Provincia di Brescia )

Piazza Unità d'Italia n. 3 - 25030 Castel Mella (BS)

Tel. 030/25.50.811 Fax 030/25.50.892 www.comune.castelmella.bs.it  
C.F. e P.IVA 00886000173

## COMMISSIONE MENSA

VERBALE SEDUTA del 19/02/2018

Il giorno lunedì 19 Febbraio alle ore 17.00 circa si è riunita la Commissione Mensa in 1° convocazione, alla presenza di:

ASSESSORE ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE *Silvia Torchio*  
RESPONSABILE UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE *Chiara Cremonesi*  
RAPPRESENTANTE DITTA GEMEAZ *Claudio Scacchi*  
DIETISTA GEMEAZ *dott.ssa Borghini Anna*

### GENITORI

		PRESENTE	ASSENTE
PREVOSTI VERA	Sc. Infanzia Comunale	X	
DUSI ALESSANDRO	Sc. Infanzia Onzato	X	
CERATI BRUNA	Sc. Infanzia Distaccamento	X	
OLIVA LINDA PASETTI ELENA	Sc. Primaria	X X	
MOLINARI CRISTINA	Sc. Secondaria 1°g	X	

### INSEGNANTI

		PRESENTE	ASSENTE
FACCOLI DANIELA	Sc. Infanzia Comunale	X	
BONOMETTI STEFANIA	Sc. Infanzia Onzato	X	
DE CRESCENZO GIUSEPPINA	Sc. Infanzia Distaccamento	X	
PATANE' /MARINO	Sc. Primaria		X
GHIDINI MAURO	Sc. Secondaria 1°g	X	

Sono PRESENTI alla seduta anche le due cuoche della Gemeaz.

Risultano ASSENTI le alunne *Boschetti Sara* e *Busi Nicole*, rappresentanti del Consiglio Comunale dei Ragazzi.

Apri la seduta la Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione, *Cremonesi Chiara*, che informa i componenti della Commissione Mensa che in via sperimentale e al fine di agevolare la verbalizzazione la seduta verrà registrata. Dopo aver fornito alcune spiegazione tecniche sul funzionamento dei microfoni, la riunione ha inizio.

Viene fatto l'appello e preso atto dell'assenza giustificata delle insegnanti della Scuola Primaria, come da nota sotto riportata che viene letta.

Alla c. a dell'assistente sociale del comune di Castel Mella

Si porta a conoscenza la commissione mensa che si incontrerà lunedì 19 c.m che le insegnanti della scuola primaria non saranno presenti per motivi personali e che però ci tengono a comunicare quanto segue:

- Pulizia, cottura e disponibilità del personale, buone. Permane però, la questione della mozzarella, che risulta essere un secondo poco gradito mentre per le altre portate i bambini mangiano con gusto e chiedono spesso il bis, (ovviamente, il bis non viene concesso tutti giorni) ciò denota un buon gradimento.

La cuoca, per far in modo che i bambini mangino il più possibile è attenta anche alla rotazione della frutta e o dello yogurt.

- La comunicazione del menù di Carnevale è arrivata lo stesso giorno che doveva essere servito in mensa quindi non è stato possibile avvisare per tempo né i colleghi né le famiglie.

Si precisa inoltre che nel verbale della seduta precedente è stato riportato il discorso dei gruppi mensa.... a tal proposito, le insegnanti, precisano che i gruppi sono GIA' fatti per classe mentre per le classi a settimana distesa che sono presenti solo due giorni a settimana vengono accorpati.

Si ribadisce l'importanza di fissare dei criteri per avere un numero inferiore di iscritti in mensa perché i gruppi sono numerosi.

Cordiali saluti.

Rosaria e Rosalia.

In merito a quest'ultimo aspetto la responsabile dell'Area Servizi alla Persona afferma: *“è una questione annosa, che valuteremo se e come affrontare anche con il Dirigente scolastico nel senso che la scelta dell'Amministrazione è stata di concedere la mensa. Entrare nel merito del quanto e del come alcuni genitori utilizzino la mensa non perché sono entrambi a lavorare ma per una scelta... si pensava non dovesse essere una nostra priorità ma visto che il servizio, con tutti i suoi limiti, evidentemente riscontra un buon successo tant'è che dovremmo avere un refettorio più grande per poter accogliere tutte le richieste che arrivano... quindi rispetto a questo valuteremo. In questo momento siamo ancora nella condizione in cui siamo riusciti ad accogliere quelli che hanno fatto domanda per tempo, perché poi il problema è anche questo perché dobbiamo garantire comunque degli standard di sicurezza per cui non possiamo riempire di tavoli i refettori, non possiamo ovviamente mettere i tavoli di fronte alle porte di emergenza e quindi ci sono anche dei limiti per cui se anche lo spazio sembra non essere pienissimo. Deve essere gestito (lo spazio) in modo che qualsiasi cosa dovesse succedere sia possibile un'evacuazione corretta, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Per cui rispetto a questo aspetto ci vedremo (ci confronteremo con l'Ufficio Tecnico e con il Dirigente dell'Istituto Comprensivo).”*

La Responsabile propone di affrontare come viene fatto solitamente una scuola alla volta, dando lettura delle schede di valutazione compilate da ogni rappresentante in seguito ai sopralluoghi effettuati.

# Scuola Primaria "Fabrizio De André"

Vengono analizzate le seguenti due schede di valutazione:

**COMMISSIONE MENSA**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE** Data 30-11-17

Scuola  Infanzia  Primaria  Secondaria 1° grado  
 Compilatore: PASSETTI ELENA

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/Centro Cottura/Dispensa**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
 I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette  Sì  No

**Refettorio**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
 I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette  Sì  No

**Nelle scuole con pasto trasportato**  
 I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?  Sì  No   
 Note: .....

**B) SERVIZIO**

**Menù**  
 1) Il menù del giorno è:  
 1° PASSATO DI VERDURA CON RISI  
 2° RISI DI POLLO  
 Contorno PATATE AL VAPORE Frutta/dessert PERA

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  Sì  No   
 Se No, perché .....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  Sì  No   
 Se No, perché .....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  Sì  No   
 Se Sì, quanti? .....

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata .....

**Distribuzione pasto\***  
 Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata del pranzo è <30 min  ≥30<60 min  >60 min   
 \*prendere in esame un solo turno

**Valutazione personale all'assaggio**  
 Temperatura del cibo 1° piatto caldo  tiepido  freddo   
 2° piatto caldo caldo  tiepido  freddo   
 contorno caldo caldo  tiepido  freddo   
 Cottura del cibo 1° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 2° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 contorno adeguata  eccessiva  scarsa   
 Quantità porzione servita sufficiente  abbondante  scarsa   
 Sapore 1° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 2° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 contorno gradevole  accettabile  non accettabile   
 Giudizio globale buono  sufficiente  non sufficiente

**Valutazioni specifiche**  
 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?  Sì  No   
 3) Il pane è di qualità buona  mediocre  scarsa   
 4) La frutta è accettabile  acerba  troppo matura

**C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO**  
 Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.  
 I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:  
 indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)  
 indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)  
 indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)  
 indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Frutta	TA	PA	PR	TR

Note e osservazioni: nulla da segnalare

Firma Passetti Elena

**COMMISSIONE MENSA**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE** Data 22/11/18

Scuola  Infanzia  Primaria  Secondaria 1° grado  
 Compilatore: PASSETTI ELENA

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/Centro Cottura/Dispensa**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
 I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette  Sì  No

**Refettorio**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
 I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette  Sì  No

**Nelle scuole con pasto trasportato**  
 I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?  Sì  No   
 Note: .....

**B) SERVIZIO**

**Menù**  
 1) Il menù del giorno è:  
 1° PASSATO ALLA PARMIGIANA  
 2° FRITTATA AL FORNO  
 Contorno FINOCCHIO CRUDI Frutta/dessert ARANCIE

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  Sì  No   
 Se No, perché .....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  Sì  No   
 Se No, perché .....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  Sì  No   
 Se Sì, quanti? 2/3

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata 395

**Distribuzione pasto\***  
 Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata del pranzo è <30 min  ≥30<60 min  >60 min   
 \*prendere in esame un solo turno

**Valutazione personale all'assaggio**  
 Temperatura del cibo 1° piatto caldo  tiepido  freddo   
 2° piatto caldo caldo  tiepido  freddo   
 contorno caldo caldo  tiepido  freddo   
 Cottura del cibo 1° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 2° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 contorno adeguata  eccessiva  scarsa   
 Quantità porzione servita sufficiente  abbondante  scarsa   
 Sapore 1° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 2° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 contorno gradevole  accettabile  non accettabile   
 Giudizio globale buono  sufficiente  non sufficiente

**Valutazioni specifiche**  
 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?  Sì  No   
 3) Il pane è di qualità buona  mediocre  scarsa   
 4) La frutta è accettabile  acerba  troppo matura

**C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO**  
 Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.  
 I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:  
 indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)  
 indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)  
 indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)  
 indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Secondo piatto	TA	PA	<input checked="" type="checkbox"/>	TR
Contorno	TA	<input checked="" type="checkbox"/>	PR	TR
Frutta	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR

Note e osservazioni: LA FRITTATA ERA PRIVA DI SARDI  
RISULTAVA ANCHE BAGNATA AGENDO ASSORBITO  
UN RI DI CONDENZA DEI CONTENITORI  
TERMICA

Firma Passetti Elena

La Sig.ra Pasetti Elena, rappresentante dei genitori della Scuola Primaria, nel sopralluogo del 22 gennaio u.s. aveva segnalato che la frittata era priva di sapore e risultava bagnata, avendo assorbito un po' di condensa dei contenitori termici.

La Sig.ra prende la parola per comunicare che anche oggi è andata in mensa per riassaggiare la frittata: "a gusto sinceramente era come l'altra volta ma a differenza della scorsa volta, dove tanti bambini l'avevano avanzata e ne avevo anche parlato con la cuoca, oggi i bambini hanno richiesto il bis nonostante, a mio avviso, il gusto non fosse cambiato."

La responsabile dà lettura della mail pervenuta dalla Sig.ra Oliva Linda, altra rappresentante della Scuola Primaria in seguito al sopralluogo effettuato in data 18/12/2017, giornata in cui era previsto il menù natalizio.

@ 20/12/2017

Buongiorno,

comunico che in data 18.12.2017 mi sono recata presso la mensa della primaria. Mi scuso se non invio la scheda di valutazione ma non ho modo di fare la scansione in questi giorni. Preciso che l'antipasto del menu natalizio è stato molto gradito dai bambini, anche se alcuni bambini del secondo turno avevano nel piatto, al posto della focaccia, una patatina (di numero). A seguito di sollecitazione da parte delle insegnanti, alla fine è stata servita anche a questi bambini la focaccia, nel frattempo pervenuta dalla materna Beata Cerioli.

Il piatto unico (polenta con piselli e bocconcini di pollo) non è stato apprezzato apprezzato da tutti i bambini, anche se il sapore era gradevole ed il piatto ben cucinato.

Infine tutti i bambini hanno mangiato il pandoro ed è stato aggiunto anche un mandarino ciascuno.

A disposizione porgo cordiali saluti.

Linda Oliva

Viene poi letta la scheda sotto riportata, compilata dal Sig. Dusi Alessandro nella giornata del 14 febbraio u.s.

COMMISSIONE MENSA																					
<b>SCHEDA DI VALUTAZIONE</b> Data <u>14.02.2018</u>																					
Scuola <input type="checkbox"/> infanzia <input checked="" type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secondaria 1° grado Compilatore: <u>ALESSANDRO DUSI</u>	<b>Valutazione personale all'assaggio</b> Temperatura del cibo 1° piatto caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> 2° piatto caldo caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> contorno caldo caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> Cottura del cibo 1° piatto adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> 2° piatto adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> contorno adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> Quantità porzione servita sufficiente <input type="checkbox"/> abbondante <input checked="" type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> Sapore 1° piatto gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/> 2° piatto gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/> contorno gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/> Giudizio globale buono <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> non sufficiente <input type="checkbox"/>																				
<b>A) AMBIENTE E ATTREZZATURE</b> Cucina/Centro Cottura/Dispensa La pulizia di ambiente e arredi è buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> Refettorio La pulizia di ambiente e arredi è buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Nelle scuole con pasto trasportato I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Note:																					
<b>B) SERVIZIO</b> Menù 1) Il menù del giorno è: 1° <u>PASTO ALLA CROCCANTINA</u> 2° <u>PASTO ALLA CROCCANTINA</u> Contorno <u>CAROTE</u> Frutta/dessert <u>MELA</u> 2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Se No, perché 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Se No, perché 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se Sì, quanti? <u>UNA MENTANA</u> 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata <u>2.450+150</u>																					
<b>C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO</b> Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono: indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)																					
<table border="0"> <tr> <td>Primo piatto</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> <tr> <td>Secondo piatto</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> <tr> <td>Contorno</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> <tr> <td>Frutta</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> </table>		Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR	Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR	Contorno	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR	Frutta	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																	
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																	
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																	
Frutta	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																	
Note e osservazioni: <u>SI È NEL SECONDO TURNO DELL'ESAME. I BAMBINI COMIARANO SULL'INDICAZIONE A PAREREMIO MARISTELLA VIGILIO E PASETTI</u> <u>IL PASTO È SERVITO ALLA MENSINA SECONDARIA</u>																					
Firma <u>Alessandro Dusi</u>																					

La parola passa alla Sig.ra Oliva Linda: "non ho nulla da segnalare a parte quella questione della focaccia proposta nel menù natalizio. Mi ero resa conto che i bambini del secondo turno nel piatto avevano una patatina di numero al posto della focaccia".

La Sig.ra Elena Pasetti, oltre alla precisazione già fatta sulla frittata, comunica che "oggi ho notato che i bambini erano molto contenti nel vedere lo yogurt al posto della frutta. Non so con quale frequenza viene proposto ma chiedo se sia possibile aumentarla perché l'hanno mangiato tutti molto volentieri."


Risponde la Dietista, Dott.ssa Anna Borghini: "(lo yogurt) è già un qualcosa che noi concediamo in più e che l'Ats non prevede... a fine pasto è prevista infatti solo la frutta, lo yogurt non sarebbe contemplato così come i dolci che ci riserviamo di dare in occasione delle festività. Attualmente viene proposto ogni quindici giorni e quindi, salvo cambiamenti delle disposizioni delle linee guida, in questo momento non possiamo prevedere una frequenza maggiore in quanto si tratta già di un'eccezione."

Interviene la cuoca del Polo scolastico, Angela Borghesi, "lo yogurt oggi l'ho dato perché c'era la frittata e tanti non la mangiano per cui almeno mangiano questo, anche se purtroppo ci sono alcuni bambini che lo aprono e poi non lo mangiano".

Per quanto riguarda la giornata con il menù natalizio precisa "la patatina non era prevista dal menù ed è stata aggiunta per una nostra scelta. Per quanto riguarda il secondo turno, avendo servito in tavola, si è verificato un ritardo nella distribuzione della focaccia. Non è che la focaccia non c'era tant'è che poi è stata servita e tanti alunni hanno fatto anche il bis".

La parola passa al referente della ditta Gemeaz, Scacchi Claudio: "per quanto riguarda la segnalazione sulla mozzarella e sul prosciutto cotto emersa nella precedente commissione mensa abbiamo attivato sia la referenza biologica che quella convenzionale per andare incontro alla gradibilità dell'utenza. La mozzarella in questione (segnalazione come secondo piatto poco gradito nella mail delle insegnanti referenti) è quella della Primaria. Verrà riproposta in menù tra quindici giorni e ci riserviamo di far venire la dietista a fare un controllo durante il momento del pasto così da valutare la possibilità, qualora non venga gradita dalla maggior parte dei fruitori, di sostituirla con altra mozzarella in formato diverso pur rispettando le grammature complessive previste".

La Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione legge la seguente segnalazione pervenuta oggi.

 **COMUNE DI CASTEL MELLA (BS)**  
**UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE**  
**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

⇨ **SCHEDA RILEVAZIONE SEGNALAZIONI** ⇩

NOME ALUNNO TERRAROLI ANNA CLASSE 5<sup>A</sup> SEZ. C  
GRUPPO MENSA NON RICORDO

nome genitore: SPARDELLATI NADIA Tel. 347 59 26 547  
indirizzo: V. ALDO MORO 18 26030 CASTEL MELLA (CIVICO, cap, paese)

 **La segnalazione riguarda:**

qualità del pasto     quantità del pasto     dieta speciale  
 servizio sorveglianza (gruppi, assistenti, ecc.)     ambienti e spazi  
 altro

Descriva qui l'oggetto della Sua segnalazione: .....

SEGNALO (COME ORMAI FACCIO VERBALMENTE NEL SONSIGLI DI CLASSE) HA ORA ANCHE PER ISCRITTO, LA MANCANZA DI CORTESIA SULLE VARIAZIONI DEL MENU GIORNALIERI E SUI MENU SPECIALI (ES. NATALE, CARNEVALE ECC... NON RITENGO CHE DETTARE AI BAMBINI LE VARIAZIONI SIA COSI' COMPESSE... QUESTA SEGNALAZIONE VERRA' INOLTATA ANCHE ALLA SCHEDA IN QUANTO LA COMUNICAZIONE NON ARRIVA IN MOLTE CLASSI... COME HO AVUTO FLODO DI COSTATARE

GRAZIE

data 19/02/2018 firma Spardellati Nadia

In merito a questa questione la responsabile Cremonesi Chiara aggiunge: *“Come dico sempre ognuno ha la sua responsabilità ed ognuno se la deve prendere: la Ditta deve dare la comunicazione e mi risulta che a Carnevale non sia arrivata se non lo stesso giorno. Dopodiché se la Scuola ha ricevuto la comunicazione ma non provvede a farla avere ai genitori... ognuno si deve prendere la propria responsabilità però la Ditta deve spiegarci con che tempistiche fa queste comunicazioni.”*

Risponde Scacchi: *“le comunicazioni le mando io personalmente quando i miei referenti mi segnalano eventuali variazioni di menù e le ho sempre comunicate con un anticipo di un paio di giorni in base alle problematiche che potevano sorgere. Sulla problematica specifica del ritardo della comunicazione relativa al Carnevale la responsabilità è mia perché ho avuto dei problemi con le dotazioni tecnologiche, problemi che sono riuscito a risolvere solo in quella mattinata. Le comunicazioni cerco sempre di mandarle con largo anticipo ma in quell'occasione abbiamo avuto un problema sul server ed era tutto bloccato. Vi informo che proprio stamattina ho inviato una variazione relativa al secondo piatto di domani perché sono stato avvisato di un problema con un corriere e pertanto il prodotto non è utilizzabile e abbiamo provveduto a sostituirlo”.*

Cremonesi: *“Queste variazioni di menù, lasciando perdere le festività, sono frequenti?”*

Scacchi Claudio: *“No, le variazioni non sono frequenti ma sono dovute a cause di forza maggiore come imprevisti nel viaggio del corriere che deve consegnare la materia prima. In questo caso se riesco a reperire lo stesso prodotto in altri modi, appoggiandomi a strutture vicine o facendo una spesa ad hoc... diversamente l'ultima spiaggia è quella di sostituire il piatto. È capitato anche di fare delle spese in emergenza alla Metro ma parliamo di quantitativi molto elevati (circa 600 pasti - 50/60 Kg di merce) che non è sempre possibile recuperare”.*

Chiara Cremonesi: *“Ecco quindi mi auguro che si cerchi di prestare la massima attenzione soprattutto sui tempi delle comunicazioni in modo che poi anche la Scuola, con i propri tempi, riesca ad avvisare le famiglie”.*

Letture della mail della Sig.ra Licia Ferrari:

<b>Da:</b>	licia.ferrari@teletu.it
<b>Inviato il:</b>	10-feb-2018 20.20
<b>A:</b>	<pasettibassi@alice.it>
<b>Cc:</b>	
<b>Oggetto:</b>	MENSA SCOLASTICA

Ciao Elena,  
sono Licia Ferrari, mamma di una bambina di 2° della scuola primaria di Castel Mella.  
Dopo aver chiamato il Comune, ti scrivo perchè sono venuta a conoscenza che sei parte della commissione mensa e mi permetto di sottoporre il mio pensiero.  
La mia bambina si ferma in mensa tutta la settimana, premettendo che non è proprio una buongustaia, capita spesso che torni a casa molto affamata perchè mi dice che ha mangiato solo il pane, la frutta e l'acqua.  
Confrontandomi anche con altre mamme, mi sembra di capire che questa cosa non capita solo a noi. Io vedo che il menu è molto ben variato e bilanciato, ma mi sembra che alcuni piatti tipo il passato di legumi, la frittata con pezzi di verdure, alcuni tipi di pesce, non siano proprio graditi dai bambini. Probabilmente dipende molto anche dalle abitudini che si hanno a casa, ma mi permetto di far presente questa situazione perchè credo che se il problema è abbastanza diffuso, si potrebbe rivisitare il menu e cercare dei piatti che possano essere sia bilanciati ma anche gradevoli per i bimbi.  
C'è anche da considerare che con quello che costa la mensa, sinceramente scoccia un pò buttare i soldi in questo modo ed è anche spiacevole pensare a quanto cibo venga scartato e poi buttato inutilmente.  
Ti ringrazio anticipatamente per il tempo che mi hai dedicato e se fosse possibile sottoporre la mia mail durante la vostra prossima seduta, te ne sono grata.

Licia Ferrari

La responsabile: "Mi sembrava corretto leggere questa mail, trasmessa alla rappresentante dei genitori della Scuola Primaria, perché ci sono dentro una serie di cose che ci siamo già detti tante volte quindi quello che io ho consigliato alla rappresentante mensa, che mi ha detto che si faceva un po' di riguardo, è di non farsene se no uno non fa il rappresentante mensa nel senso che sono stata molto chiara... cioè è l'unico modo che abbiamo per monitorare il servizio. Gli ho suggerito, visto che una delle due segnalazioni riportava una problematica sulla frittata di cercare di ritornare quando c'era ancora per capire se la frittata non piace però la assaggiano, oppure i bambini non la mangiano proprio a priori ed è quindi il caso dopo due volte di proporre un menù diverso. Ho detto quindi che l'unico modo che noi abbiamo per vedere in realtà come è il servizio, posto che io davvero mi rifiuto di andare a fare sopralluoghi costantemente perché ci può essere l'episodio in cui la pasta in bianco è un po' acquosa, può esserci il giorno in cui il risotto è un po' più al dente o un po' più scotto ma tendenzialmente, o sono là tutti i giorni e allora so esattamente che cosa succede tutti i giorni. Altrimenti andare tre volte è significativo come può essere significativo il campionare in una ditta metalmeccanica che produce mille pezzi e non è che si vanno a controllare tutti i mille pezzi, quando uno li spedisce ne controlla venti; c'è uno standard che viene utilizzato per dire se questi venti sono perfetti si può presumere che tutti lo siano... Non facciamoci troppe problematiche nel senso che la Ditta sa che nei Centri Cottura possono entrare i commissari. Se volete scambiarvi i numeri di telefono, ve li abbiamo dati apposta, per poter tra di voi anche confrontarvi e ad esempio dire io sarei curioso di vedere ancora una volta com'è la frittata ma magari per problemi di lavoro non riesco ad andare, c'è qualcuno che riesce ad andare al mio posto? Andate anche in plessi diversi dal vostro. Io leggo anche tutte le mail che arrivano ma credo che sia giusto che voi abbiate il vostro ruolo, se avete deciso di avere questo ruolo e quantomeno diate un rimando perché altrimenti diventa davvero un po' inutile, secondo me".

## Scuola dell'Infanzia Comunale Beata Cerioli

Viene data lettura delle tre schede di valutazione sotto riportate.

COMMISSIONE MENSA		Valutazione personale all'assaggio																					
<b>SCHEDA DI VALUTAZIONE</b> Data: 22/12/20... Scuola <input checked="" type="checkbox"/> Infanzia <u>BEATA CERIOLO</u> <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secondaria 1° grado Compilatore: <u>PREVOSTI, VE RA</u>		Temperatura del cibo 1° piatto caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> 2° piatto caldo caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> contorno caldo caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> Cottura del cibo 1° piatto adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> 2° piatto adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> contorno adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> Quantità porzione servita sufficiente <input type="checkbox"/> abbondante <input checked="" type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> Sapore 1° piatto gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/> 2° piatto gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/> contorno gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/> Giudizio globale buono <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> non sufficiente <input type="checkbox"/>																					
<b>A) AMBIENTE E ATTREZZATURE</b> Cucina/Centro Cottura/Dispensa La pulizia di ambiente e arredi è buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> Refettorio La pulizia di ambiente e arredi è buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Nelle scuole con pasto trasportato I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Note:		<b>Valutazioni specifiche</b> 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> 3) Il pane è di qualità buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/> 4) La frutta è accettabile <input checked="" type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> troppo matura <input type="checkbox"/> <b>C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO</b> Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradimento: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradimento presi in esame per considerare un piatto sono: indice di gradimento tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) indice di gradimento tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) indice di gradimento tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) indice di gradimento tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)																					
<b>B) SERVIZIO</b> Menù 1) Il menù del giorno è: 1° <u>RISO BUO, AMEZZINO</u> 2° <u>COCCHE TIE, DI PESCE</u> Contorno: <u>INSALATA, FRUTTA, DRESSING, FRUTTA, FRESCA</u> 2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Se No, perché... 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Se No, perché... <u>INSALATA, FRUTTA, DRESSING, DI PESCE, CORNETTI, CORNETTI</u> 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se Sì, quanti? 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata		<table border="1"> <tr> <td>Primo piatto</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> <tr> <td>Secondo piatto</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> <tr> <td>Contorno</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> <tr> <td>Frutta</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>PA</td> <td>PR</td> <td>TR</td> </tr> </table> Note e osservazioni: <u>RICHIESTA BIS. PESCE E DI CORNETTI</u> Firma: <u>PREVOSTI</u>		Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR	Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR	Contorno	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR	Frutta	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																			
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																			
Contorno	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																			
Frutta	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR																			
<b>Distribuzione pasto*</b> Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min <input type="checkbox"/> ≥10<20 min <input checked="" type="checkbox"/> >20 min <input type="checkbox"/> Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min <input type="checkbox"/> ≥10<20 min <input checked="" type="checkbox"/> >20 min <input type="checkbox"/> Durata del pranzo è <30 min <input type="checkbox"/> ≥30<60 min <input checked="" type="checkbox"/> >60 min <input type="checkbox"/> <small>*prendere in esame un solo turno</small>																							



**COMMISSIONE MENSA**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE**      Data 15/02/18

Scuola  Infanzia CECITA' CERCHI  Primaria  Secondaria 1° grado  
 Compilatore: OLIVA LINDA

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/Centro Cottura/Dispensa**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa

**Refettorio**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
 I tavoli sono coperti con tovaglie o tovaglette  No

**Nelle scuole con pasto trasportato**  
 I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?  No   
 Note: .....

**B) SERVIZIO**

**Menù**  
 1) Il menù del giorno è:  
 1° PASTINA IN BUDO  
 2° LONZA  
 Contorno PATATE/MAIONESE/FRAGOLE/FRUTTA/DESSERT KIWI

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  No   
 Se No, perché .....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  No   
 Se No, perché .....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  Sì  No  
 Se Sì, quanti? .....

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata .....

**Distribuzione pasto\***  
 Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata del pranzo è <30 min  ≥30<60 min  >60 min   
 \* prendere in esame un solo turno

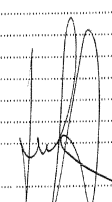
**Valutazione personale all'assaggio**  
 Temperatura del cibo 1° piatto caldo  tiepido  freddo   
 2° piatto caldo caldo  tiepido  freddo   
 contorno caldo caldo  tiepido  freddo   
 Cottura del cibo 1° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 2° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 contorno adeguata  eccessiva  scarsa   
 Quantità porzione servita sufficiente  abbondante  scarsa   
 Sapore 1° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 2° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 contorno gradevole  accettabile  non accettabile   
 Giudizio globale buono  sufficiente  non sufficiente

**Valutazioni specifiche**  
 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì  No   
 3) Il pane è di qualità buona  mediocre  scarsa   
 4) La frutta è accettabile  acerba  troppo matura

**C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO**  
 Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.  
 I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:  
 indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)  
 indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)  
 indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)  
 indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Contorno	<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Frutta	<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR

Note e osservazioni: .....

Firma 

**COMMISSIONE MENSA**  
**SCHEDA DI VALUTAZIONE**      Data 15/02/18

Scuola  Infanzia CERCHI  Primaria  Secondaria 1° grado  
 Compilatore: VERA PREVOSTI

**A) AMBIENTE E ATTREZZATURE**

**Cucina/Centro Cottura/Dispensa**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa

**Refettorio**  
 La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa   
 I tavoli sono coperti con tovaglie o tovaglette Sì  No

**Nelle scuole con pasto trasportato**  
 I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì  No   
 Note: .....

**B) SERVIZIO**

**Menù**  
 1) Il menù del giorno è:  
 1° PASTINA IN BUDO VEGETALE  
 2° LOMBA AL FORNO  
 Contorno PUREE Frutta/dessert FRUTTA FRESCA

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì  No   
 Se No, perché .....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì  No   
 Se No, perché IL PUREE SOSTITUITO DA ZUCCHERA CROSTA .....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  Sì  No  
 Se Sì, quanti? .....

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata .....

**Distribuzione pasto\***  
 Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min   
 Durata del pranzo è <30 min  ≥30<60 min  >60 min   
 \* prendere in esame un solo turno

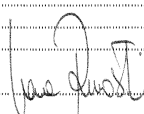
**Valutazione personale all'assaggio**  
 Temperatura del cibo 1° piatto caldo  tiepido  freddo   
 2° piatto caldo caldo  tiepido  freddo   
 contorno caldo caldo  tiepido  freddo   
 Cottura del cibo 1° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 2° piatto adeguata  eccessiva  scarsa   
 contorno adeguata  eccessiva  scarsa   
 Quantità porzione servita sufficiente  abbondante  scarsa   
 Sapore 1° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 2° piatto gradevole  accettabile  non accettabile   
 contorno gradevole  accettabile  non accettabile   
 Giudizio globale buono  sufficiente  non sufficiente

**Valutazioni specifiche**  
 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì  No   
 3) Il pane è di qualità buona  mediocre  scarsa   
 4) La frutta è accettabile  acerba  troppo matura

**C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO**  
 Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.  
 I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:  
 indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)  
 indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)  
 indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)  
 indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Contorno	<input type="checkbox"/> TA	<input checked="" type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Frutta	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input checked="" type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR

Note e osservazioni: .....

Firma 



La rappresentante dei genitori, Vera Prevosti, precisa: "Io sono stata un paio di volte e ho notato che la verdura non era molto gradita, così come il kiwi ma trattandosi di bimbi della scuola materna secondo me hanno ancora i gusti un po' così. La banana la mangiano sicuramente più volentieri rispetto al kiwi".

La sig.ra Oliva Linda, avendo effettuato un sopralluogo presso la Scuola dell'Infanzia Cerioli, interviene per riportare le sue impressioni: "io sono rimasta folgorata perché i bambini a mio parere sono stati bravissimi, soprattutto se paragonati a quelli della Primaria: ho trovato dei bambini che hanno mangiato tutto (primo, secondo, contorno). Non ho veramente nulla da segnalare perché hanno spazzolato tutto".

La parola passa alla coordinatrice della Scuola, Daniela Faccoli: "Le insegnanti della Cerioli non hanno nulla da sottoporre all'attenzione della Commissione perché va tutto bene, anche la diminuzione che avevamo richiesto (cfr. con il verbale della seduta precedente) è stata effettuata. Quindi tutto ok".

### Scuola dell'Infanzia - Distaccamento di Cortivazzo

COMMISSIONE MENSA	
<b>SCHEDA DI VALUTAZIONE</b>	Data: 05/12/17
Scuola: <input checked="" type="checkbox"/> Infanzia <u>CORTIVAZZO</u> <input type="checkbox"/> Primaria <input type="checkbox"/> Secondaria 1° grado	
Compilatore: <u>Carlo Bruno</u>	
<b>A) AMBIENTE E ATTREZZATURE</b>	
<b>Cucina/Centro Cottura/Dispensa</b>	
La pulizia di ambiente e arredi è: buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	
<b>Refettorio</b>	
La pulizia di ambiente e arredi è: buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	
I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette: Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
<b>Nelle scuole con pasto trasportato</b>	
I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Note: .....	
<b>B) SERVIZIO</b>	
<b>Menù</b>	
1) Il menù del giorno è:	
1° <u>COCCA DI CECI</u>	
2° <u>HAMBURGER DI MANZO</u>	
Contorno: <u>PATATE AL FORNO</u> Frutta/dessert: <u>PERA</u>	
2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Se No, perché .....	
3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Se No, perché .....	
4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Se Sì, quanti? <u>MUSCHANI - INTOLLERANZA UOVO</u>	
5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata: <u>76</u>	
<b>Distribuzione pasto*</b>	
Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min <input checked="" type="checkbox"/> ≥10<20 min <input type="checkbox"/> >20 min <input type="checkbox"/>	
Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min <input checked="" type="checkbox"/> ≥10<20 min <input type="checkbox"/> >20 min <input type="checkbox"/>	
Durata del pranzo è <30 min <input type="checkbox"/> ≥30<60 min <input checked="" type="checkbox"/> >60 min <input type="checkbox"/>	
*prendere in esame un solo turno	
<b>Valutazione personale all'assaggio</b>	
Temperatura del cibo 1° piatto	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
2° piatto caldo	caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
contorno caldo	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
Cottura del cibo 1° piatto	adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
2° piatto	adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
contorno	adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
Quantità porzione servita	sufficiente <input type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
Sapore 1° piatto	gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
2° piatto	gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
contorno	gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
Giudizio globale	buono <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> non sufficiente <input type="checkbox"/>
<b>Valutazioni specifiche</b>	
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? Sì <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
3) Il pane è di qualità: buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	
4) La frutta è: accettabile <input checked="" type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> troppo matura <input type="checkbox"/>	
<b>C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO</b>	
Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.	
I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:	
indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)	
indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)	
indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)	
indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)	
Primo piatto	<u>TA</u> PA PR TR
Secondo piatto	<u>TA</u> PA PR TR
Contorno	<u>TA</u> PA PR TR
Frutta	<u>TA</u> PA PR TR
Note e osservazioni: .....	
Firma: <u>Carlo Bruno</u>	

La rappresentante dei genitori, *Cerati Bruna*: *“Era tutto buonissimo ed hanno mangiato tutto (hamburger)”*. Riporta una richiesta ricevuta da parte della mamma di una bambina allergica all'uovo che chiede di poter avere al posto del grana padano il parmigiano. Informa di essersi già confrontata con la cuoca e che la modifica risulta fattibile. Unica segnalazione riguarda il menù proposto per il Natale: *“c'è stata una variazione: il mercoledì che prevedeva polenta e spezzatino è stata comunque proposta anche la pizza (prevista il lunedì ma sostituita dal menù natalizio). Questo cambio non è stato comunicato e mi è proprio capitato di proporre al bambino la pizza anche la sera. Chiedo quindi di informarci anche di queste piccole variazioni in modo che la famiglia si possa organizzare al meglio per proporre piatti diversi a cena”*.

Interviene l'insegnante *De Crescenzo*: *“come insegnanti non abbiamo nulla da segnalare se non il primo sale che secondo noi i bambini mangiano molto poco. Chiedo se è possibile a questo punto sostituirlo con la mozzarella che è uno dei formaggi che mangiano di più, in modo da proporre comunque un formaggio”*.

La responsabile interviene citando un proverbio *“fare e disfare è sempre lavorare”* e chiede alla dietista se sia possibile rivedere il menù sulla base di questa richiesta.

Risponde la dietista: *“stiamo parlando di una preparazione già pronta quindi è proprio una questione di gusto. Possiamo provare a proporre qualcosa di diverso nel prossimo menù (quello primaverile) in base alle preferenze dei bambini”*.

*Scacchi*: *“Nella scuola di Cortivazzo ci sono circa settanta bambini e potremmo riuscire con il nuovo menù, vedendo quello che possiamo inserire nell'assortimento dell'ordine del nostro lattaio. Non dovrebbe essere per noi un problema fare solo la variazione di un secondo piatto per questo plesso di scuola: alla fine si tratta di 2,5 kg di mozzarella in più nell'ordine. Ci facciamo un appunto e ci riserviamo di verificare la fattibilità, credo comunque che ci sia una buona probabilità che si possa fare”*.

### Scuola dell'Infanzia di Onzato

Nessuna scheda di valutazione.

La parola passa all'insegnante, *Stefania Bonometti*: *“Per quanto riguarda la pulizia, qualità e cottura dei cibi buona. Ho già parlato con Anna (dietista) qualche giorno fa in merito al problema del primo sale che, come si verifica anche alla Scuola di Cortivazzo, non viene gradito dai bambini. Lo stesso problema si verifica con le polpette di pesce. Gradiscono invece molto l'asiago; mangiato da tutti anche dai piccolini... non so se sia possibile riproporlo due volte nello stesso mese”*.

Risponde la dietista: *“la sostituzione del primo sale con la mozzarella è fattibile perché la caratteristica del formaggio è più o meno la stessa: è un formaggio fresco, che quindi non ha subito nessun tipo di stagionatura. L'asiago invece è un formaggio semi-stagionato non è quindi più la stessa tipologia anche per quanto riguarda il quantitativo di grassi contenuti. Quindi la sostituzione del primo sale con la mozzarella o con un altro formaggio fresco è fattibile mentre la doppia proposta mensile dell'asiago è sconsigliata.”*

Si disquisisce su quale altro formaggio fresco possa essere proposto e gradito dai più, in sostituzione del primo sale: ricotta, bocconcini di mozzarella, la crescenza presenta invece dei problemi nella porzionatura... .

*Scacchi* chiede di poter avere una settimana di tempo per valutare con l'ufficio acquisti un'altra tipologia di formaggio fresco, sulla base delle osservazioni emerse. In merito alle polpette, riporta un'esperienza fatta in un'altra scuola dove con lo stesso impasto sono stati proposti degli hamburger di pesce. La maestra *Stefania* concorda sulla possibilità di provare a proporre la stessa pietanza ma con una forma diversa.

L'insegnante conclude il suo intervento chiedendo se sia possibile per il futuro proporre il menù speciale del Carnevale proprio nella giornata specifica: in questo modo i bambini sono più coinvolti e diventa un modo per festeggiare anche con un pasto speciale, ad esempio con le chiacchiere proposte come dolce.

La responsabile dell'ufficio Pubblica Istruzione afferma che basta coordinarsi con la Ditta che propone il menù, in modo da festeggiare nella stessa giornata identificata dalla Scuola.



Interviene la Sig.ra Pasetti per sottolineare che il menù festivo va comunque proposto nelle giornate di lunedì o mercoledì che vedono la presenza in mensa di tutti i bambini della Scuola Primaria. La responsabile ipotizza che il menù speciale possa essere proposto anche in giornate diverse nelle varie scuole. La dietista risponde che è possibile programmare queste giornate speciali di concerto con le esigenze delle singole scuole. Fa presente che si potrebbe di contro creare il problema in caso di fratelli che frequentano ordini di scuola diversi e che avrebbero quindi menù diversi nella stessa giornata.

### Scuola Secondaria di Primo Grado

Viene data lettura delle due schede compilate dalla rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria, Sig.ra Cristina Molinari.

COMMISSIONE MENSA	
SCHEDA DI VALUTAZIONE	
Data <u>11/2/17</u>	
Scuola <input type="checkbox"/> Infanzia <input type="checkbox"/> Primaria <input checked="" type="checkbox"/> Secondaria 1° grado	
Compilatore: <u>CRISTINA MOLINARI</u>	
<b>A) AMBIENTE E ATTREZZATURE</b>	
Cucina/Centro Cottura/Dispensa	
La pulizia di ambiente e arredi è buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	
Refettorio	
La pulizia di ambiente e arredi è buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	
I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	
Nelle scuole con pasto trasportato	
I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? <input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
Note:	
<b>B) SERVIZIO</b>	
Menù	
1) Il menù del giorno è:	
1° <u>PASTA AGLI AROMI</u>	
2° <u>POLPETTE VEGETALI</u>	
Contorno <u>CAROTE</u> Frutta/dessert <u>BANANE</u>	
2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? <input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
Se No, perché .....	
3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	
Se No, perché <u>CAROTE AL POSTO DELL'INSALATA</u>	
4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? <input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
Se Sì, quanti? <u>5</u>	
5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata <u>300</u>	
Distribuzione pasto* <u>SELF-SERVICE</u>	
Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min <input type="checkbox"/> ≥10<20 min <input type="checkbox"/> >20 min <input type="checkbox"/>	
Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min <input type="checkbox"/> ≥10<20 min <input type="checkbox"/> >20 min <input type="checkbox"/>	
Durata del pranzo è <30 min <input checked="" type="checkbox"/> ≥30<60 min <input type="checkbox"/> >60 min <input type="checkbox"/>	
* prendere in esame un solo turno	
<b>Valutazione personale all'assaggio</b>	
Temperatura del cibo 1° piatto	caldo <input checked="" type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
2° piatto caldo	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input checked="" type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
contorno caldo	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
Cottura del cibo 1° piatto	adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
2° piatto	adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
contorno	adeguata <input checked="" type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
Quantità porzione servita	sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
Sapore 1° piatto	gradevole <input checked="" type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
2° piatto	gradevole <input type="checkbox"/> accettabile <input checked="" type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
contorno	gradevole <input type="checkbox"/> accettabile <input checked="" type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
Giudizio globale	buono <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> non sufficiente <input type="checkbox"/>
<b>Valutazioni specifiche</b>	
2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	
3) Il pane è di qualità buona <input checked="" type="checkbox"/> mediocre <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>	
4) La frutta è accettabile <input checked="" type="checkbox"/> acerba <input type="checkbox"/> troppo matura <input type="checkbox"/>	
<b>C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO</b>	
Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.	
I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:	
indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)	
indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)	
indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)	
indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)	
Primo piatto	TA <input checked="" type="checkbox"/> PA <input type="checkbox"/> PR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	TA <input checked="" type="checkbox"/> PA <input type="checkbox"/> PR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/>
Contorno	TA <input type="checkbox"/> PA <input type="checkbox"/> PR <input checked="" type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/>
Frutta	TA <input checked="" type="checkbox"/> PA <input type="checkbox"/> PR <input type="checkbox"/> TR <input type="checkbox"/>
Note e osservazioni:	
<u>IL PRIMO PIATTO PRESENTA TROPPO OLIO</u>	
<u>RESIDUO -</u>	
<u>PROPORREI LA POSSIBILITA' DI RICHIEDERE</u>	
<u>MEZZA PORTIONE, TROPPI AVANZI -</u>	
Firma <u>Sevina</u>	

COMMISSIONE MENSA

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Data 15.02.18

Scuola  Infanzia  Primaria  Secondaria 1° grado  
 Compilatore: CRISTINA MOLINARI

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa

Refettorio

La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette  Sì  No

Nelle scuole con pasto trasportato

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?  Sì  No

Note:

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è:

1° PASTA DI LEGUMI CON PASTA

2° PESA TACCHINO ERBE

Contorno TRIS VEDOVE Frutta/dessert KIWI

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?  Sì  No

Se No, perché

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?  Sì  No

Se No, perché

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?  Sì  No

Se Sì, quanti? 3

5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti nel plesso nella giornata 350

Distribuzione pasto\*

Durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min

Durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min  ≥10<20 min  >20 min

Durata del pranzo è <30 min  ≥30<60 min  >60 min

\* prendere in esame un solo turno

Valutazione personale all'assaggio

Temperatura del cibo 1° piatto

caldo  tiepido  freddo

2° piatto caldo

caldo  tiepido  freddo

contorno caldo

caldo  tiepido  freddo

Cottura del cibo 1° piatto

adeguata  eccessiva  scarsa

2° piatto

adeguata  eccessiva  scarsa

contorno

adeguata  eccessiva  scarsa

Quantità porzione servita

sufficiente  abbondante  scarsa

Sapore 1° piatto

gradevole  accettabile  non accettabile

2° piatto

gradevole  accettabile  non accettabile

contorno

gradevole  accettabile  non accettabile

Giudizio globale

buono  sufficiente  non sufficiente

Valutazioni specifiche

2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?  Sì  No

3) Il pane è di qualità buona  mediocre  scarsa

4) La frutta è accettabile  acerba  troppo matura

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)

indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)

indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)

indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto	TA	PA	PR	<input checked="" type="checkbox"/>
Secondo piatto	<input checked="" type="checkbox"/>	PA	PR	TR
Contorno	TA	PA	<input checked="" type="checkbox"/>	TR
Frutta	TA	<input checked="" type="checkbox"/>	PR	TR

Note e osservazioni:

SO 35 RAGAZZI IL 1° PIATTO È STATO CONSUMATO SOLO DA 3

Firma

*Christina Molinari*

La parola passa alla Sig.ra Molinari: "Per me era la prima esperienza. Sulla pulizia dei locali del centro cottura non ho nulla da dire. Per quanto riguarda il cibo io personalmente l'ultima volta che sono stata avrei salato tutto... ma ovviamente non si può anche a livello di indicazioni di salute, questo è ovviamente un gusto personale. Propongo invece la mezza porzione visto che parliamo di ragazzini che quindi possono in qualche modo gestirsi in autonomia. Capisco alla Scuola dell'Infanzia e alla Primaria dove si cerca in qualche modo di stimolarli a mangiare e quindi il cibo viene servito a tutti nel piatto con la quantità proposta in maniera indistinta. Secondo me i ragazzi delle medie ormai si sono fatti il proprio gusto e quindi io la vedo in questo modo: proporre mezza porzione di quei piatti che non gradiscono, penso ad esempio alla minestra, per evitare di buttare e sprecare tanto cibo. Come ad esempio con la pasta agli aromi alcuni l'hanno mangiata ma tanti solo una 'palettata'. Oppure si potrebbe chiedere ai ragazzi se vogliono un assaggio, una porzione normale... se ciò fosse possibile".

Risponde la responsabile Chiara Cremonesi: *“Il problema qui sarebbe, sono assolutamente sicura, che poi il genitore che ha il figlio che mangia solo una ‘palettata di pasta’ mi dice che per la ‘palettata’, usiamo questo termine che mi piace molto, mi dà al massimo € 2,50. Visto che il pasto è già molto caro per la Primaria e Secondaria: primo, secondo, contorno, pane e acqua. Credo che qui poi entreremo in un pertugio per cui preferisco evitare... perché il mondo non lo salviamo noi, perché tutti questi rifiuti sono i rifiuti di cui tutti siamo responsabili perché quando uno abitua il proprio figlio a mangiare a metà mattina i Ringo o la patatina poi magari non ha fame(...). Parliamo della qualità del pasto che diamo e non preoccupiamoci troppo degli avanzi, anche se spiace”.*

La Sig.ra Molinari interviene. *“A me spiace molto vedere tutto questo spreco. Credo che le presenze vengano segnate e sarebbe meglio sapere fin da subito se uno non mangia quel tal piatto...”*

Cremonesi: *“Dispiace ma è per la nostra sopravvivenza: non siamo in un mondo così elastico da poter permettere questa cosa... tra l’altro ricordo che noi abbiamo comunque il dovere di proporre un pasto equilibrato anche in termini di grammature e quindi diventeremmo ‘complici’ di una cosa che non possiamo fare... poi la questione si complica e diventa che ognuno vuole scegliere e non abbiamo il ‘miscelatore delle caramelle’ dove ognuno mette il soldino e paga per quello che prende”.*

La responsabile chiede di riferire in merito alla qualità del cibo. Risponde la Sig.ra Molinari: *“Devo partire dal presupposto che siamo in una mensa, questo sicuramente. Io personalmente ho mangiato tutto, non mi sono fatta grossi problemi... anche se avrei salato di più le pietanze. Quando ho visto la minestrina io ho avuto la possibilità di poterne chiedere solo un mestolo. Ho comunque assaggiato tutto e la qualità del cibo mi sembra buona, questo sì”.*

La parola passa al referente degli insegnanti Scuola Secondaria, prof. Ghidini Mauro: *“Sul discorso della frittata o di singole pietanze particolari, anche io oggi stesso l’avrei salata di più ma era cucinata bene. Io noto ancora una grossa differenza tra i ragazzi di prima e quelli di terza media: quelli più grandi di terza mangiano di più, anche se c’è anche tra loro qualcuno che rifiuta, mentre tra i bambini di prima permangono delle grosse resistenze. Mi sono confrontato anche con la cuoca proprio l’altro giorno e sembra quasi che il fenomeno si stia amplificando per emulazione ovvero a me fa tutto schifo e allora fa tutto schifo anche a quell’altro mio amico... . Purtroppo poi questo messaggio passa anche ai genitori che vengono a scuola a chiedere a noi insegnanti di cambiare le cose o peggio che aspettano la cuoca. Secondo me la cosa importante è che passi il messaggio della possibilità data ai genitori facenti parte della Commissione Mensa di venire ad assaggiare il cibo servito ai loro figli e che quindi devono rivolgersi a questi genitori referenti per avere delucidazioni e impressioni. C’è qualcuno che va ad assaggiare e quindi mi rivolgo a lui. Far passare questo messaggio alle famiglie è importante, poi ovviamente ognuno ha i propri gusti e ogni genitore, io stesso, fa fatica a far assaggiare tutto ai propri figli. Credo che il problema attuale sia questo: trasmettere questo messaggio e placare un po’ le famiglie preoccupate sull’argomento”.*

Interviene l’Assessore alla Pubblica Istruzione, Silvia Torchio: *“Rispetto a quello che dice il professor Ghidini anche io ho riscontrato da parte dei genitori una non volontà davvero di mettersi in prima linea quando fanno una segnalazione. Io per prima ricevo telefonate di ogni tipo, vengo fermata in ogni posto e in ogni dove, anche al supermercato... mi contestano quello che può essere la minestra che non è piaciuta al bambino, la frittata, la mozzarella con l’acqua... Io a tutti dico che esiste una Commissione Mensa abbiamo appunto creato la pagina sul nostro sito dove ci sono tutti i riferimenti dei rappresentanti mensa dei genitori. Io per prima continuo ad insistere con la segnalazione scritta perché quello che viene detto al vento secondo me resta al vento; è vero che è più facile parlarne fuori dai cancelli della scuola che scrivere su un foglio mettendo nome e cognome. Io insisto continuamente, così come fa anche l’ufficio, con questa modalità di segnalazione. I dati dei referenti sono attivi sul portale, possiamo eventualmente far scrivere un avviso sul diario agli alunni. Io insisto molto sulla tracciabilità della segnalazione anche se spesso ciò non avviene. Giustappunto tre giorni fa mi hanno fermato riferendomi che il proprio figlio non ha mangiato niente ma poi anche su espressa richiesta di mettere per iscritto la segnalazione ad oggi non ho ancora ricevuto il*



modulo. Magari fate passare anche voi questo messaggio insieme a noi in modo che piano piano riusciremo a far sì che tutti ‘mettano la faccia’ di fronte a queste segnalazioni”.

Interviene Ghidini per ribadire quanto segue: “Io sono molto drastico in queste cose. Secondo me i passaggi sono: 1. Comincio a segnalare che la cosa non mi va bene; 2. Aspetto eventuali cambiamenti e 3. Se proprio non mi va bene prendo il figlio e me lo tengo a casa, gli do da mangiare un panino o lo porto dalla nonna. Non è che uno è obbligato a mandare il figlio in mensa, se non è soddisfatto del servizio grazie tante ma lo ritiro”.

Conclude l'Assessore Torchio: “Sono pienamente d'accordo e come ribadito negli incontri di presentazione della scuola per i nuovi iscritti ho proprio detto queste parole testuali: la mensa non è un servizio di baby-sitteraggio”.

@ 16/02/2018

Buongiorno a tutte.

Vi invio scheda valutazione servizio mensa relativa alla visita da me effettuata il 14/02/2018.

Mi permetto di segnalare solo una cosa: non mi ricordo bene se era una cosa già trattata in Commissione ma la distribuzione delle posate dei ragazzi della secondaria non è proprio il massimo a livello di igiene. Visto anche il numero minore dei ragazzi della secondaria rispetto ai bambini della primaria, non sarebbe possibile pensare ad un confezionamento delle posate? Oppure, se questo comporta costi troppo gravosi, visto che sono ormai grandicelli, mettere un dispenser di igienizzante mani prima dell'inizio della catena di distribuzione del cibo?

A disposizione per chiarimenti, vi auguro una buona giornata.

Alessandro Dusi

La Responsabile Cremonesi legge la segnalazione ricevuta a mezzo mail dal Sig. Dusi in seguito al sopralluogo effettuato alla Scuola Secondaria:

La Responsabile chiede quali accorgimenti si possono mettere in atto per risolvere il problema: “Sostituire con posate confezionate è troppo costoso? Oppure fornire delle posate in plastica usa e getta? Far trovare le posate in tavola è fattibile? L'igienizzante può andar bene ma va poi verificato che tutti lo utilizzino...”.

Risponde il professore Ghidini: “Noi ai ragazzini della Secondaria facciamo lavare le mani prima di entrare in mensa. Non ho la soluzione relativamente ai cucchiaini che sono in un contenitore e vengono quindi toccati da tutti mentre le posate di metallo sono posizionate a testa in giù e per cui viene toccata solo l'impugnatura. Direi che da questo punto di vista si è quindi abbastanza tranquilli, mentre il problema va risolto per i cucchiaini”.

La parola passa al responsabile Gemeaz Elijor, Scacchi: “Le posate sono a testa in giù per cui i bambini toccano effettivamente solo il manico. Per i cucchiaini eliminiamo quelli in plastica e mettiamo solo quelli in acciaio e li mettiamo nel cesto come per le posate. L'igienizzante penso sia solo una perdita di tempo; visto che solitamente passano già anche dal bagno, prima che se lo mettono, se lo passano, sicuramente verrebbe anche sprecato...”.

La cuoca Borghesi: “Solitamente usiamo già i cucchiaini in acciaio, oggi c'erano quelli di plastica perché c'ero lo yogurt.”

La responsabile dell'ufficio: “Se ci diciamo che va bene mettere tutte le posate al contrario, a testa in giù, nei contenitori e poi i bambini le prendono... direi che può andare, come in tutti quei contesti diversi dal ristorante dove hai le tue posate personali al tavolo”.

La cuoca interviene per precisare che “alla Scuola Secondaria non possiamo mettere le posate sul tavolo perché hanno i vassoi, non possiamo quindi gestire il servizio come alla Scuola Primaria dove apparecchiamo.”

La Responsabile introduce l'ultimo punto all'ordine del giorno, ovvero il PROGETTO di EDUCAZIONE ALIMENTARE: "Io dico di nuovo questa cosa ma la dico nel senso che so che ci vuole una scuola che decide di aderire, di chiedere, di muoversi, di... se non c'è l'interesse possiamo eventualmente anche non..."

La parola passa alla dietista Borghini: "Anche quest'anno non è stata fatta nessuna richiesta da parte della Scuola. Noi avevamo fatto una proposta non so se vi ricordate, per chi c'era lo scorso anno. Adesso siamo già a febbraio e fare una cosa nell'anno scolastico è impensabile ovviamente. Ci potrebbe essere una piccola proposta per i ragazzi della Scuola Secondaria e della Primaria, già sperimentata anche in altre scuole. Si tratta di un video che dura circa una mezz'oretta, che si può riallacciare anche ad altre proposte che vengono poi fatte in classe, sul tema dell'importanza del cibo per l'uomo dalla Preistoria ai giorni nostri e di come l'alimentazione si è evoluta ed è importante per l'uomo e per la società. Questa sarebbe una proposta che occupa poco tempo: mezz'ora per la proiezione del video e un'altra mezz'oretta per la discussione, lasciando poi eventualmente agli insegnanti la possibilità di approfondire il tema. Questo progetto non è applicabile per i bambini più piccoli... alla Scuola dell'Infanzia avevamo pensato alla possibilità di creare un piccolo orto, so che sono cose che già si fanno, con erbe aromatiche ed officinali. Forniremmo noi un kit per la semina, informazioni sull'utilizzo della pianta... è anche un discorso molto sensoriale: veder crescere la piantina, toccarla, annusarne il profumo..."

La responsabile risponde: "In questo caso mi sento di dire che avete tempo fino a giugno. L'Amministrazione Comunale fa il Capitolato e infila il progetto di educazione alimentare tra le cose che poi voi tutti pagate nel costo del pasto, se però non interessano direi diamoci quest'anno come anno campione. La Ditta fa la proposta alla Scuola, senza parlare prima col Comune perché nel metterlo nel Capitolato ha già dato il suo ok per l'iniziativa. Se la Scuola non ci tiene arriviamo alla conclusione che le Scuole del nostro territorio hanno interesse per altre cose ma rispetto a questa tematica, affrontata in questo modo, non c'è interesse. Punto. Altrimenti passano i mesi e il Comune è lì che dovrebbe monitorare e vigilare sul servizio e si ritrova a dover spingere per una cosa che poi devono fare altri. Se la Ditta vuole contatta e invia una nota di presentazione del progetto al Dirigente. Magari gli insegnanti presenti si facciano carico di anticiparlo al Dirigente".

La responsabile chiude l'intervento ricordando di aver ricevuto solo un paio di segnalazioni su 500 bambini che utilizzano il servizio mensa.

Ricollegandosi all'intervento del prof. Ghidini ricorda che "la mensa non è obbligatoria, soprattutto alla Scuola Primaria, dove la pausa dura due ore, ogni genitore anche lavoratore è libero di organizzarsi come meglio crede se non è soddisfatto del servizio erogato dal Comune, anche ad esempio con una baby-sitter che gli cucina quello che piace, con le grammature che desidera con o senza formaggio".

Interviene la Sig.ra Pasetti: "Se l'obiettivo è far mangiare e conoscere le verdure ai bambini, magari invece di presentare il piatto di minestra o il passato, proporre una pasta o un risotto con le verdure. Oppure se la frittata viene scartata ancora da tanti bambini, proporre l'uovo in un'altra forma ad esempio sodo. Aggirare il problema proponendo l'alimento in forma diversa, magari più piacevole alla vista."

Risponde il genitore Oliva: "Secondo me in qualsiasi forma lo presenti non incontrerò comunque il favore di tutti. Ho ricevuto parecchie segnalazioni, tutte verbali: c'è chi mi ha fermato per chiedere di sostituire il manzo all'olio con la bresaola, chi mi ha chiesto la possibilità di portare un panino perché adesso c'è anche questa, secondo me in qualsiasi modo la si mette..."

Risponde la dietista Borghini: "Abbiamo uno storico, più le verdure sono presentate proprio sotto forma di verdura il bambino le rifiuta. Passati o creme sono degli escamotage per proporre queste cose oppure il sugo ma con verdure frullate. Consideriamo inoltre che un primo piatto in brodo va proposto una volta alla settimana, ma la minestrina semplice senza verdure risulta comunque molto carente anche come apporto di sali minerali".



Interviene Angela, la cuoca: *“Io cucino dall’infanzia alla Scuola Secondaria. Mentre i bambini più piccoli mangiano tutto alla Secondaria tanti non assaggiano nemmeno. Oggi ero di turno al carrello del lavaggio e ci sono piatti non toccati, non hanno usato nemmeno le posate... dipende molto anche dall’atteggiamento tenuto dagli insegnanti che si occupano di sorvegliare i bambini in mensa. I motivi per cui un bambino non mangia sono molti: se la pietanza non è ben cucinata è mia responsabilità ma ci sono tanti altri fattori...”*.

Il referente Scacchi precisa che *“da segnalazioni fatte in un lungo periodo dalla cuoca, ci sono alcune maestre alla Scuola Primaria che non prestano particolare attenzione ai bambini durante il momento del servizio mensa. Ci sono maestre che stanno molto attente al comportamento dei bambini, altre che invece fanno altro. In questi gruppi in cui gli alunni non vengono controllati succede spesso che i bambini hanno atteggiamenti non proprio educati ovvero si lanciano pezzi di pane, giocano con l’acqua... scherzano con il personale. Un’ultima cosa: è emerso che con la distribuzione al tavolo alcuni bambini quando una pietanza non piace non tengono il piatto davanti a loro ma lo spostano o lo danno ad un compagno e quindi questo comporta un problema anche dal punto di vista operativo in quanto ci potrebbe venir contestato di non aver servito tutti”*.

Risponde e conclude la responsabile: *“Provvederemo a metterla a verbale. Ci sta che la Ditta faccia anche una segnalazione specifica al Comune che poi la gira pari pari al Dirigente”*.

Scacchi aggiunge che *“sicuramente il mio personale non è autorizzato a riprendere i bambini. La cuoca Angela è presente e nel limite delle proprie competenze cerca di chiedere alle maestre una maggiore attenzione nel controllo dei bambini, ma non può essere presente su tutti e venti i tavoli contemporaneamente. Quello che ci premeva era fare una segnalazione alle insegnanti referenti della Commissione Mensa della Primaria (che però oggi sono assenti)”*.

La responsabile dell’Ufficio Pubblica Istruzione ribadisce che su questa questione è importante che venga fatta una segnalazione scritta dalla Ditta. Scacchi afferma che nei prossimi giorni invierà una nota al Comune e per conoscenza al Dirigente Scolastico.

La responsabile chiede infine la data di riconsegna delle sedie, prese in prestito dal Centro Diurno, e il referente Gemeaz informa che domani avrà una risposta sulla data certa per la consegna delle sedie ordinate.

Alle ore 18.15 la Commissione si chiude.

**La verbalizzante**  
Elisa Birbes