



Città di Fossano

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA SEDUTA DEL 7/10/2014

Il giorno sette del mese di ottobre dell'anno duemilaquattordici alle ore 14:30 in Fossano nei locali del Comune, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

Dott.ssa Tiziana Pelazza – Vice Segretario Generale

Assessore Dott.ssa Simonetta Bogliotti

Sig.ra Saccato Renata – Capo Cuoca

Sig.ra Giannuzzi Marina – Insegnante

Sig.ra Lanzavecchia Caterina – Insegnante

Sig.ra Rossi Rosalba – Insegnante

Sig.ra Gosmar Sabrina - Insegnante

Sig.ra Bergese Margherita – Insegnante

Sig.ra Beoletto Claudia in Minni - Rappresentante genitori scuola Celebrini

Sig.ra Fissolo Barbara in Rivoira - Rappresentante genitori scuole Dompè

Sig.ra Mondino Gabriella in Schellino - Rappresentante genitori scuola Einaudi

Sig.ra Monni Laura - Rappresentante genitori scuola Collodi

Sig.ra Borgna Barbara - Rappresentante genitori scuola Calvino

Sig.ra Frascati R. Maria – Ufficio Scuola

Partecipa alla riunione il dietista Maria Elena Sacchi, dell' ASL Cn 1 – servizio di igiene ed alimenti e nutrizione.

La Commissione è stata convocata per valutare il menù invernale.

La riunione si apre chiedendo alle insegnanti di esprimere valutazioni circa il menù proposto nel primo mese di scuola. Le insegnanti lamentano che l'arrosto si presenta asciutto, stopposo e che la salsiccia, a differenza dell'anno precedente, viene preparata con carne di maiale e occorre quindi dare un'alternativa per i bambini di religione musulmana. Anche le polpette di tacchino sono secche e le bistecche di pollo sono troppo sottili e risultano quindi asciutte. Si informa la Commissione che, per l'a.s. 14/15 e con la nuova gara d'appalto per le derrate della mensa, alcuni fornitori sono stati sostituiti. Attualmente la carne bovina e i salumi sono forniti dalla cooperativa agricola Agrisviluppo e la carne avicola dalla ditta O.R.A. srl. La cuoca comunica che la cooperativa Agrisviluppo non è in grado di fornire la salsiccia di vitello, ma afferma che quella di maiale che ha cucinato non è grassa. Si decide di avvertire il fornitore e acquistare un altro taglio di carne, sempre di provenienza italiana, per l'arrosto. Le insegnanti comunicano inoltre che il prosciutto che giunge nei refettori è tagliato troppo sottile e le fette si rovinano. La cuoca avvisa che si era già accorta della situazione e che aveva avvisato il fornitore in modo tale da ricevere il prosciutto in pacchetti da massimo 10 fette e il manzo in pacchetti da 20 fette.

La discussione procede con la fornitura del pesce. Il filetto di merluzzo cucinato per gli alunni presentava alcune spine e la cuoca, all'ultimo momento, si è trovata costretta a servire il tonno in scatola. Si spiega che, per motivi di budget e di gara d'appalto, non sarebbe possibile servire il filetto di merluzzo dell'anno precedente per più di due volte al mese e la cuoca propone dei bastoncini di pesce suggeriti dalla ditta fornitrice. La dietista valuta la scheda tecnica dei bastoncini di pesce e rileva

che la loro qualità è inferiore rispetto a quella del filetto di merluzzo. Tutti i componenti della Commissione concordano sul fatto che sia necessario garantire la qualità dell'anno precedente e chiedono alla Dott.ssa Pelazza di impegnarsi a reperire i fondi necessari per acquistare il filetto di merluzzo garantito senza spine. Respingono pertanto la proposta dei bastoncini di pesce.

La Dott.ssa Pelazza si impegna a reperire i fondi necessari per l'acquisto del filetto di merluzzo, spiega inoltre che la gara d'appalto per l'acquisto delle derrate alimentari per l'a.s. 2014/2015, ha durata annuale e che l'anno prossimo si dovrà nuovamente rifare. In vista della prossima gara chiede alla dietista un aiuto nella fase di valutazione delle schede tecniche dei prodotti offerti dalle ditte interessata alla fornitura.

La Sig.ra Monni chiede se sia possibile effettuare una nuova valutazione degli avanzi nei singoli refettori e, nel caso in cui, la quantità di cibo buttato via sia notevole, cosa si potrebbe fare per non sprecarlo. Alcune insegnanti comunicano che ciò che viene avanzato e non contaminato è poco significativo. L'Assessore Bogliotti spiega che la Caritas l'ha contattata per un progetto di intervento per recuperare il cibo non consumato dagli alunni da destinare alle mense degli Enti assistenziali per fini di solidarietà sociale. Ci sono alcuni ostacoli da superare perchè occorre mantenere costante la temperatura del cibo e garantire corrette modalità di trasporto. Si decide di proporre un nuovo questionario da inviare alle scuole per verificare la quantità di cibo avanzato e non servito ai bambini e che potrebbe essere destinato alla Caritas.

Si passa poi a parlare del purè di patate, argomento lasciato in sospeso nella riunione precedente (marzo 2014). L'Assessore spiega che gli uffici hanno provveduto a richiedere il preventivo per le attrezzature e che l'Amministrazione ha reperito i fondi necessari all'acquisto, pari ad € 12.000,00. La cuoca spiega che anche nel caso in cui avesse l'attrezzatura idonea, non sarebbe comunque in grado di preparare il purè per tutti i bambini contemporaneamente perchè il numero degli alunni aumenta ogni anno e il numero degli addetti alla mensa non varia. I genitori che durante l'anno scolastico passato sono andati in mensa per verificare l'organizzazione e le derrate alimentari, affermano che il lavoro svolto dalle cuoche è veramente impegnativo e faticoso, chiedono spiegazioni sul motivo per cui non si possono fare assunzioni di nuovo personale. La dott.ssa Pelazza spiega che l'assunzione di nuovo personale per tutti gli Enti è fortemente condizionata da costi e limiti imposti dalla normativa.

I componenti la Commissione ritengono che acquistare l'attrezzatura solo per la preparazione del purè e aumentare il lavoro delle cuoche già così gravoso non sia forse la soluzione al problema e bisognerebbe operare per migliorare complessivamente la situazione. Si decide pertanto di continuare ad utilizzare il purè già in uso che comunque risulta molto gradito dai bambini. Con i fondi già stanziati a bilancio si acquisteranno il pelapatate e le altre attrezzature per la cucina che permetteranno un miglioramento delle condizioni di lavoro delle cuoche, ma non sarà acquistata la pentola a gas (costo € 5.980,00) che sarebbe stata utilizzata esclusivamente per cuocere le patate.

Alcuni insegnanti ritengono che il costo del buono pasto non è così equamente suddiviso per alcune fasce ISEE e che spesso il valore ISEE di alcune famiglie pare non corrispondere al tenore di vita manifesto. La Dott.ssa Pelazza spiega che tra poco entrerà in vigore il nuovo ISEE che dovrebbe correggere alcune lacune del vecchio metodo di calcolo. Le attuali fasce ISEE sono state stabilite dall'Amministrazione precedente e il regolamento sarà rivisto dalla nuova Amministrazione.

Il menù invernale viene esaminato dalla Commissione e vengono apportate alcune modifiche come il risotto ai porri, riso carote e zafferano e la pasta con pomodoro e broccoli.

Si richiede di esporre il presente verbale nelle bacheche, presenti in ogni scuola, a disposizione di tutti genitori.

Fossano 9 ottobre 2014

Il Vice Segretario Generale
Dott.ssa Tiziana Pelazza