

Giovedì 3 Novembre alle ore 15 si è tenuta la prima Commissione Mensa per l'anno 2016/17. La riunione è stata coordinata dal presidente Luigi Pagliaro, alla presenza del dirigente Dr Celestini, del Dott. Palumbo responsabile Asl, dei rappresentanti Ditta Serenissima, dei Rappresentanti Ditta Multiline, dei genitori e degli insegnanti rappresentanti gli istituti scolastici.

Questo l'o.d.g:

- Presentazione Società incaricata al controllo mensa scolastica.
- Presentazione Menu' invernale.

Il Dr Mesini, responsabile della ditta Multiline Srl di Reggio Emilia ha presentato il lavoro che da settembre sta svolgendo in collaborazione con la tecnologa alimentare Dr.ssa Chiara Tosini, che sul territorio si occupa di controllare il regolare svolgimento del lavoro della ditta appaltatrice erogante il servizio mensa scolastica, Gruppo Serenissima Ristorazione. La dottoressa garantisce in maniera continuativa, quotidiana e ad orari sempre diversi (senza preavviso per la ditta appaltatrice), il controllo presso il centro cottura da un punto di vista igienico sanitario, burocratico, e verificando l'effettiva qualità delle derrate alimentari previste da capitolato e il loro corretto utilizzo come da ricette indicate. Tra gli oggetti della verifica c'è anche il tempo di consegna che influenza l'appetibilità del cibo. Inoltre 3 volte la settimana, la dottoressa, senza preavviso per la ditta Serenissima, fa sopralluoghi nelle diverse scuole del Comune, per controllare la gestione dell'erogazione dei pasti e del gradimento da parte dei bambini.

È stato chiesto di mettere in atto, oltre a quanto già fatto, un ulteriore strumento di misurazione scientifica per verificare quanto i bambini consumino e gradiscano i pasti erogati: il dr Mesini avvierà il metodo della valutazione misurazione degli scarti, in base alle percentuali degli avanzi dei pasti si stabilirà in maniera puntuale l'indice di gradimento dei bambini.

È stato chiesto alla drssa Tosini se da settembre ad oggi avesse trovato delle anomalie nel servizio erogato a mensa. Laddove sono state riscontrate delle incongruenze rispetto al capitolato o alla qualità del servizio è stato immediatamente comunicato alla ditta che ha provveduto a recuperare il difetto. Lo scopo della ditta del controllo è quello di instaurare una sinergia con la ditta erogatrice tale da migliorare in termini qualitativi il servizio prestato ai bambini.

Al secondo punto dell'o.d.g la presentazione del menu' invernale: il menu' è stato elaborato sulla base delle richieste dell'ultima commissione mensa. Per quanto riguarda la prima settimana ci sono state delle modifiche a causa dell'emergenza terremoto. Dalla seconda settimana non ci saranno variazioni, se non in casi eccezionali, che verranno puntualmente comunicati alla scuola entro 48 ore dall'erogazione. Il menu' prevede alimenti biologici e a km 0 (è stato chiesto di privilegiare prodotti delle aziende agricole territorio, di migliorare la ricerca in questo senso, andando a scegliere prodotti che

fanno parte della cultura eno-gastronomica della Tuscia): caratteristiche che verranno esplicitate nel menu' settimanale esposto nelle bacheche scolastiche.

Il menu' prevede alternanza di cereali, carne a uova, verdura, latticini, pesce e legumi, frutta e una volta la settimana un dessert. Il compito della scuola deve essere quello di fare educazione alimentare e a tal proposito e' stato chiesto, come previsto da capitolato, di organizzare degli incontri con i genitori allo scopo di fornire strumenti di riflessione sulla corretta alimentazione nell'infanzia.

I genitori della commissione mensa continueranno a fare controlli all'interno dei refettori, senza preavviso per la ditta erogatrice, per testare la qualità dei pasti somministrati ai bambini.

Manuela Cannone

Rappresentante commissione mensa Istituto comprensivo Carmine.

lastradadellorto@gmail.com