

COMITATO MENSA

Riunione del 07 Marzo

Relazione

Novità della nuova convenzione dell'Istituzione Davide Drudi, organo amministrativo del Comune di Meldola, il Comune di Bertinoro e il Comune di Predappio:

- dal prossimo anno scolastico nelle Scuole primarie non si utilizzeranno più i buoni pasto ma il pagamento dei pasti avverrà tramite bollettini MAV trimestrali, pagabili presso qualsiasi sportello bancario o tramite l'home banking, che verranno inviati direttamente agli utenti dagli uffici comunali, con l'importo da pagare già indicati, calcolato sulla base delle presenze a tavola che il personale scolastico comunicherà al Comune.*
- il Comune e l'Istituto Davide Drudi stanno progettando, insieme all'istituto comprensivo e in accordo con la Dirigente scolastica, un percorso di formazione e aggiornamento rivolto agli insegnanti e di educazione alimentare rivolto ai bambini, con l'obiettivo di aumentare il coinvolgimento dei bambini alla degustazione del cibo, di promuovere atteggiamenti e abitudini che favoriscano la scoperta dei sapori e dei cibi, anche sconosciuti, per migliorare ove possibile e necessario le abitudini alimentari dei bambini. Parallelamente, tramite l'attività del Centro per le Famiglie territoriale si organizzeranno incontri formativi e occasioni di confronto per i genitori. Tramite il Centro per le Famiglie si organizzeranno anche incontri formativi per le famiglie.*

Si informa che per le diete "particolari" (cioè di quei bambini che hanno allergie e intolleranze gravi) la procedura è sempre quella di presentare la domanda entro



Giugno con Certificato medico. La suddetta procedura verrà inserita anche nel sito internet del Comune.

La Dott.ssa Milillo ci informa sul risultato dei questionari compilati dai genitori, durante l'ultima riunione del Comitato Mensa la maggioranza dei genitori ha espresso come priorità del servizio mensa: la qualità delle materie prime e della preparazione dei cibi.

La qualità del cibo si evince in primis dalla scheda di sicurezza.

Le stesse schede tecniche che dovevano essere inserite sul sito del Comune ma che di fatto non erano state inserite per un disguido, ci garantiscono che verranno inserite entro l'inizio del mese di aprile.

Una ulteriore garanzia della qualità del cibo è data dai controlli che l'Istituto Davide Drudi compie a campione sulle consegne delle derrate, i cibi consegnati dai fornitori, vengono controllati affinché gli alimenti in entrata abbiano le caratteristiche organolettiche descritte dalle schede tecniche, il personale si occupa di controllare ogni partita di alimento e tutto ciò che non risulta conforme viene rispedito al mittente che spesso deve poi corrispondere delle penali. Oltre ai controlli interni, ci sono anche le visite ispettive dell'AUSL, che non hanno mai rilevato tematiche sulla qualità dei prodotti somministrati in mensa

Un obiettivo del prossimo incontro sarà: l'approfondimento dei criteri di scelta delle area FAO per cui vengono scelte le varie tipologie di pesce. La rappresentante della Scuola Materna di Bertinoro riferisce che hanno avuto dei problemi di non gradimento della Platessa (odore di ammoniaca/retrogusto amaro). Il problema cercherà di essere risolto con una diversa preparazione: probabilmente era imputabile alla pelle o ad un residuo di sostanze conservanti che hanno residuato sulla superficie per cui si cercherà o di togliere la pelle o di fare un lavaggio ulteriore, prima della panatura.

In caso di problematiche nella qualità del cibo va ricordato a tutte le cuoche ed al corpo insegnate che bisogna essere tempestivi nelle segnalazioni, è necessario essere estremamente veloci e pronti nel segnalarlo, in quanto, così facendo, si ha il tempo di allertare chi di dovere per un ulteriore controllo e per aver il tempo anche di mobilitarsi con i fornitori con campioni del cibo (per chiedere rimborsi o ulteriori spiegazioni per non avere più la problematica).

Il miglioramento del servizio passa anche attraverso le attenzioni che rivolgiamo al servizio stesso.

Vi sono state diverse segnalazioni che il pane non è stato gradito (è il secondo incontro consecutivo in cui viene sollevata questa obiezione), c'è una situazione discordante ma vorremmo dedicare maggiore attenzione a questo argomento per cui chiedo a tutti i genitori di informarsi coi propri bimbi e ad indagare loro stessi con i consueti assaggi che possono fare, previa comunicazione al corpo insegnante).

Il Dirigente scolastico chiarisce che la circolare ufficiale recita che genitori possono andare a mangiare con i bambini, con le modalità espresse dal corpo insegnante, nelle sezioni che reputano adatte alla presenza del genitore e tendenzialmente non nelle sezioni dei propri figli.

Un cordiale saluto

Dott. Stefano Valentini