



Città di Fabriano

Ufficio Pubblica Istruzione

Tel. 0732/709232 – 470 - 343 fax. 0732/709339

Fabriano, 17.01.2013

Il giorno 17 gennaio 2013, alle ore 18,00, presso la scuola dell'infanzia Don Petruio, si è svolto un incontro, organizzato dalla Commissione mensa con i genitori e gli insegnanti di tale scuola.

Sono presenti:

per la Commissione mensa:

- Angelo Campioni – Presidente
- Perulli Pierapaolo – Segretario Commissione mensa
- Bucciarelli Matteo
- Stroppa Giorgia
- Scannavini Maria Susanna
- Balducci Monica

per il Comune di Fabriano le sig.re Gentili Maria – Ufficio Economato e Stroppa Linda – Ufficio Pubblica Istruzione

per l'Asur la dott.ssa Maria Gabriella Colao – Responsabile del Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione – il dott. Luca Belli – Nutrizionista dell'Asur.

Il Presidente della Commissione mensa comunica che, i risultati dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione mensa nelle varie strutture hanno dato risultati positivi, non sono state infatti riscontrate criticità.

L'Economo Comunale sottolinea l'attenzione del Comune nella gestione del servizio mensa nelle diverse fasi che vanno dall'acquisto delle derrate, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti. Per quanto concerne le modalità dei sopralluoghi effettuati dalla Commissione mensa, seppur il regolamento lo prevede, sono stati effettuati senza il previo avviso al Comune, che non ha sollevato obiezioni in quanto si vuole rendere il servizio il più trasparente possibile.

A conferma di ciò il sig. Perulli comunica che nella mensa A. Moro sono stati effettuati dei sopralluoghi in due giorni consecutivi.

Per quanto concerne l'acquisto delle derrate alimentari l'economo precisa che il Comune è soggetto per le forniture ad effettuare gare pubbliche e che stante l'entità delle quantità richieste non possono essere soddisfatte dai piccoli fornitori. Per quanto concerne la carne vi è un accordo con la coop che prende i vitelli dall'azienda agrarie che però non soddisfano totalmente le richieste delle mense scolastiche.

A tal proposito la dott.ssa Colao precisa che la filiera corta è un percorso non semplice e che il documento di approvvigionamento delle derrate alimentari viene condiviso dal Comune con l'Asur; il menù è stato strutturato sulla base delle linee guida del Ministero della Salute e le grammature sono determinate per fasce di età sulla base dei L.A.R.N..

Per quanto concerne l'halibut, da non confondere con il pangasio, il dott. Belli precisa che è stato introdotto occasionalmente nel piano dietetico, una volta al mese, in sostituzione del merluzzo poco gradito ai bambini per favorire il consumo del pesce attraverso la varietà..

Per quanto concerne le quantità la sig.ra Scannavini assicura la sufficienza delle stesse in quanto, in uno dei sopralluoghi effettuati si è fatta somministrare la stessa quantità data ai bambini.

Perulli precisa che pur non essendo previsto il ripasso si dà una quantità maggiore, una porzione maggiorata, del primo o del secondo a seconda che il bambino non mangi o l'uno o l'altro. Il ripasso è comunque consentito per frutta e verdura.

Il dott. Belli sottolinea ai genitori la necessità che il menù venga letto attentamente, perché alcuni rilievi mossi erano dettati da una scarsa conoscenza del menù. Lunedì è stato effettuato un sopralluogo in questa mensa era tutto buono/ottimo, i bambini hanno mangiato più il minestrone che la carne.

Oggi all'Aldo Moro e alla Collodi la pasta al pomodoro l'hanno mangiata tutti. Per quanto concerne le problematiche legate ai bambini che non mangiano la pasta al forno, che costituisce il piatto unico, è prevista in alternativa la pasta condita con il ragù.

Una mamma evidenzia alcune criticità in ordine alla dieta speciale di suo figlio, in particolare per quanto concerne la frutta, poiché il bambino non può mangiare aranci e mandarini, l'alternativa non può essere solo e sempre la mela, ma la pera o la mela. Segnala altresì che al bambino non è stato somministrato il gelato in alternativo a quello al cioccolato e il dolce in alternativa al ciambellone al cioccolato, ma per il resto è molto soddisfatta per la dieta speciale e per l'interesse della cuoca.

A tale proposito la dott.ssa Colao precisa che proprio per non far sentire la differenza tra bambini, si cerca di rendere la dieta speciale più simile possibile a quella standard.

Tali problematiche saranno prontamente segnalate alla cuoca.

Una insegnante ritiene non opportuno l'abbinamento pizzaiola – insalata verde in quanto servite nello stesso piatto.

A tale proposito il dott. Belli precisa che alle cuoche è lasciata libertà nella preparazione al fine di assecondare il gusto degli utenti del plesso, la commissione ha comunque registrato l'impegno delle cuoche e la disponibilità a cambiare.

Un'insegnante sottolinea l'importanza di come si presentano le verdure è necessario cercare di renderle più accattivanti. A tale proposito il dott. Belli replica che era previsto lo sformato di verdure che è stato tolto perché non mangiato.

Il presidente della Commissione informa genitori e insegnanti che eventuali criticità devono essere segnalate al rappresentante del plesso sig. Bucciarelli Matteo.

La riunione si conclude alle ore 19,30.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL SEGRETARIO
Pierpaolo Perulli

IL PRESIDENTE
Angelo Campioni