

Il giorno 17/04/2018 alle ore 17,00, c/o l'Ufficio Servizi Sociali si è riunita la Commissione Mensa del comune di Treviglio.

Sono presenti:

PESCATORI LILIANA – Docente.

LUPPI SARA – Docente.

SANTONICOLA ANNA CONCETTA - Genitore.

CONTI SARA, – Genitore.

IMERI JURI - Sindaco.

PRANDINA ZOCCOLI GIUSEPPINA - Vicesindaco e Assessore all'istruzione.

CONTI MARIA ADELAIDE - Consigliere Comunale.

CALVI EMANUELE - Consigliere Comunale.

MARONE LUIGINA - Responsabile Servizio Scolastico

PARODI DANIELA - Referente ATS di Bergamo.

ALBIZZATI SABRINA - Servizio qualità GEMEAZ.

COLETTA GIULIA, Responsabile centro cottura GEMEAZ.

BERGAMASCHI DIEGO, Cuoco GEMEAZ.

GIALLORETI GIUSEPPE, Dir. Reg. GEMEAZ.

Non sono presenti:

LONGO MASSIMO - Genitore.

VAVASSORI DEBORA - Genitore.

CORBETTA SILVIA - Genitore.

FERRI GIULIO - Consigliere Comunale.

La seduta è valida.

Si discutono i seguenti punti all'ordine del giorno:

1) Cambi menù o modalità di cotture e distribuzione.

Introduce La sig.ra Marone, che mette in evidenza quelle che sono state le proposte degli assaggiatori sul cambio del Menù. E' stato necessario su ogni richiesta di modifica approfondire alcuni aspetti legati alle indicazioni ATS, le possibilità delle cucine della Ditta Ristoratrice GemeazElior e sono state apportate le seguenti modifiche:

A. PASSATO DI LEGUMI CON PASTA sostituito con PASTA CON PISELLI.

B. CECI IN INSALATA, i ceci saranno porzionati a parte, per garantire un uguale apporto quantitativo a tutti i bimbi.

C. SFORMATINO DI FAGIOLI CON POMODORO E FAGIOLINI DI CONTORNO sostituito con CREMA DI CANNELLINI E POMODORI DI CONTORNO.

L'aggiunta della mozzarella alla Pizza, da porzionare a parte come secondo piatto, avrebbe reso la pizza sguarnita e solo al pomodoro, nel rispetto delle grammature previste dalle Linee Guida non si può aggiungere in più e proprio per questo si è deciso di lasciare la pizza così com'è considerato che piace e quasi tutti fanno il bis.

E' emerso che alla scuola secondaria Grossi, alcuni gruppi di studenti non mangino mai la Pizza e proprio per questo si è proposto di prevedere la possibilità ad ogni gruppo del menù Pizza. Questa modifica, ne ha richiesta un'altra per evitare di trovare nel menù i pomodori per due giorni consecutivi e così è stato necessario invertire nella quarta settimana i pomodori previsti per il mercoledì con le carote del martedì.

Per quanto riguarda le DIETE SPECIALI, è stata riportata a GemeazElior la problematica della cottura della pasta che arriva a volte stracotta (tenendo conto del trasportato e della consegna) e sarà tenuta un po' al dente e alla richiesta di poter assaggiare la dieta speciale, si è deciso che essendo un pasto monoporzione non è previsto l'assaggio, sarà comunque evidenziato alla GemeazElior suggerimenti di miglioramento qualora necessari.

2) Prodotto Surgelato.

Su suggerimento dei genitori presenti e in accordo con GemeazElior ed A.T.S. durante il periodo estivo sarà garantita l'acquisto della verdura di stagione. Quando l'offerta di mercato lo consente sarà sostituito il prodotto surgelato con quello fresco.

3) Relazione A.T.S. sui due sopralluoghi del servizio di ristorazione scolastica:

La Responsabile A.T.S. Di Bergamo riferisce che:

Sulla prima segnalazione, risalente al 23 febbraio u.s., è ancora aperta e da approfondire tra A.T.S. e GemeazElior la procedura di trattamento delle "Non conformità" l'ispezione è stata effettuata dalla Dott.ssa Stellin presso la scuola materna "MARTA".

Sono previsti nei prossimi giorni altri incontri tra ATS di Bergamo e la Ditta GemeazElior., per definire dei margini di miglioramento di questa procedura.

Sulle successive segnalazioni del 10 aprile u.s., ATS ha effettuato un sopralluogo presso il Centro Cottura da cui si è evinto che la materia prima (insalata) era stata già in una prima fase di cernita da parte di GemeazElior stessa buttata per il 60 Kg circa perché ritenuta molto sporca. Il gestore ha eseguito tutte le fasi di preparazione previste, mantenendo però ugualmente il piatto previsto per quel giorno. Per il futuro, il Gestore ha comunicato che chiederà al fornitore un'insalata a foglia larga, che era prevista anche quel giorno, per gestire la presenza degli infestanti.

Inoltre ATS ha precisato che già nel mese di Dicembre 2017 era stato fatto presso il Centro di Cottura di GemeazElior un Audit.

E' stato reso noto che con il prodotto biologico può verificarsi la presenza di infestanti che diversamente con l'altra verdura e frutta, l'utilizzo dei pesticidi ne garantisce l'assenza. Proprio per questo l'A.T.S. e GemeazElior propongono al Servizio Scolastico e alla Commissione mensa di ripensare e rivedere il contratto in essere per rivalutare l'utilizzo dei prodotti "Bio" magari solo dove è veramente importante garantendo anche la sicurezza alimentare. Per ora rimane così e potrà essere oggetto di valutazione a tempo consono.

Sul sito del Comune e nelle Bacheche delle Scuole saranno resi disponibili:

- Menù estivo 2017_18
- Elenco degli ingredienti utilizzati per i menù

L'elenco dei fornitori sarà consegnato al Comune che lo renderà visibile sul sito.

4) **Proposte di progetti**

Si allega al presente verbale la lettera scritta con i genitori della commissione mensa dello scorso anno Presidente Molinai e Debora Valvassori e consegnata al Vicesindaco e alle due Dirigenti d'istituto, presentata alla nuova commissione dalla Sig.ra Marone, riportando la possibilità di avviare dei progetti di educazione alimentare:

Tali progetti avranno lo scopo di coinvolgere i diversi protagonisti della ristorazione scolastica e proprio per questo si chiede:

a) alle insegnanti se riescono a farci pervenire i nominativi dei docenti interessati a costruire con noi progetti/laboratori sulla educazione alimentare rivolti agli alunni

b) ai genitori rappresentanti se raccolgono i bisogni delle famiglia circa l'interesse di approfondire le tematiche relative al menù e visione del Ministero della salute oppure tematiche pedagogiche.

Inoltre si chiederà alle due dirigenti se sono necessari incontri di informazione/formazione per i docenti delle scuole che fanno assistenza/educazione durante la ristorazione scolastica .

Insomma le progettualità dovrebbero e vorrebbero introdurre una visione più ampia del cibo e della alimentazione per aiutare a vivere con piacevolezza questi momenti, divertire, assaporare e quindi incrementare nuove consapevolezze culturali e pedagogiche alimentari.

5) **Nomina e sostituzione membri Commissione e Assaggiatori**

Si concorda la durata in carica degli attuali membri sino al termine dell'anno scolastico 2018_2019, al fine di garantire continuità al lavoro della Commissione Mensa. La proposta è stata accolta all'unanimità dai presenti. salvo eventuali dimissioni. Verrà nominato un nuovo membro della commissione a completamento della compagine genitoriale e due nuovi assaggiatori in sostituzione di due uscenti.

6) **Varie ed eventuali.**

A. Il Gestore si è impegnato in accordo con la Commissione e il Comune alla pesatura del disavanzo dei pasti dal 7/05 al 18/05, utilizzando come campione le scuole con un maggior numero di studenti.

B. Il Comune al termine della pratica di non conformità aperta dall'ATS e in corso, come previsto dal Contratto di Concessione, applicherà a *GemeazElior* una penale tenendo conto da quanto previsto all'art. .20 - Responsabilità del Concessionario.

C. Un obiettivo posto da tempo è quello di provare a diminuire l'utilizzo della plastica nella ristorazione scolastica e proprio per questo il Gestore e il Comune si impegnano a trovare il modo di installare la lavastoviglie in uno dei due plessi valutando i lavori di manutenzione che chiedono di portare l'acqua calda e fredda che consente di attivare una zona lavaggio.

D. Il Gestore e l'ATS di Bergamo si sono rese disponibili a valutare eventuali ulteriori modifiche al Menù estivo in corso, previa segnalazioni delle maestre o report degli assaggiatori.

Alle ore 20.00, non avendo altro da aggiungere, la seduta è sciolta.

Il Segretario - Sara Conti

Il Presidente - Anna Concetta Santonicola