



COMUNE DI TREVIGNANO ROMANO

Ufficio Pubblica Istruzione
Partita Iva 02132401007 – Cod. Fisc. 80189850581

COMMISSIONE MENSA – Scuole dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado Verbale della riunione del 26/1/2021, ore 9.00

Il giorno 26 Gennaio 2021 alle ore 9,00 presso la Sala Consiliare del Comune di Trevignano Romano, Piazza Vittorio Emanuele III, n. 1, si è riunita, a norma del Regolamento approvato con la deliberazione del Consiglio Comunale n. 36 del 10.08.2017, e come da convocazione del 21.01.2021 la Commissione mensa.

Risultano presenti i sigg.:

- Dott.ssa Claudia Maciucchi, Sindaca del Comune di Trevignano Romano
- Prof.ssa Lucia Lolli, Dirigente dell’Istituto Comprensivo „T. Silvestri“
- Sig. Alessia Simeoni, Assessore alle politiche educative e scolastiche del Comune di Trevignano Romano
- Dott.ssa Rubiu Paola, Responsabile della Ditta Bioristoro Italia s.r.l.
- Sig. Laurenti Giulio Rappresentante Genitori Scuola Secondaria di I° grado e Presidente della Commissione
- Basciu Luigi Daniele Docente Scuola primaria
- Iuele Ettore Rappresentante Genitori Scuola dell'infanzia
- Chiarabba Manuela Rappresentante Genitori Scuola primaria
- Sig.a Chelini Monica segretario verbalizzante e rappresentante del Comune di Trevignano

La Sindaca dà il benvenuto ai partecipanti e comunica che sono state riscontrate situazioni non favorevoli per i bambini e cede la parola al rappresentante Ettore Iuele che le illustra all’assemblea, specificando che le problematiche emerse in sede di sopralluogo erano state comunicate alla Bioristoro Italia srl, la quale aveva provveduto immediatamente a individuarne la soluzione.

Le situazioni riscontrate a seguito del sopralluogo, (al quale era stata invitata anche un genitore della classe IV -scuola primaria), erano le seguenti:

- Le tovagliette utilizzate per l’apparecchiamento erano di dimensioni ridotte e le posate venivano appoggiate al di fuori della tovaglietta (si è ovviato al problema sostituendole con tovaglie più grandi);
- Pasti serviti freddi (si è riscontrato che l’orologio del refettorio era anticicipato di 5 minuti rispetto all’orologio della scuola, pertanto si verificava un anticipo di qualche minuto nella cottura delle pietanze; inoltre saltuariamente a questo ritardo si aggiungevano i minuti di ritardo nell’accesso da parte degli alunni presso il refettorio);
- Finestre non venivano aperte a lungo (su richiesta delle insegnanti, per evitare che i bimbi prendessero freddo e che le pietanze si raffreddassero)
- Le caraffe d’acqua vengono riempite a metà (le caraffe non vengono riempite completamente a seguito di una espressa richiesta delle insegnanti al fine di facilitare i bambini nel versare l’acqua nei bicchieri);
- Ripetizione frequente dello stesso menu (il menu che si adotta dal mese di settembre 2020 era stato rivisto a fronte delle nuove linee guida in cui erano presenti misure di contenimento della pandemia in corso, tuttavia in questa seduta si propone l’adozione di un menu che contiene

- qualche piccolo cambiamento illustrato successivamente);
- Briciole per terra (a questo si sta regolarmente ponendo maggiore attenzione, malgrado il poco tempo che il personale ha a disposizione tra un turno e l'altro);

La Sindaca ringrazia la Bioristoro per aver agito immediatamente ed individuato la soluzione a tale lamentele e, ringraziando anche la Preside, sottolinea la grande collaborazione e l'unione tra l'Istituto Comprensivo, la Bioristoro Italia, la Commissione Mensa ed il Comune nell'affrontare e risolvere i problemi.

La rappresentante della Bioristoro Italia srl, Sig.a Paola Rubiu, comunica all'assemblea che il giorno del sopralluogo erano accaduti vari imprevisti che avevano causato qualche difficoltà durante l'esecuzione del servizio: una delle lavoratrici si era assentata poichè si era sentita male e, inoltre, il capoinpianto in quel momento non era presente in quanto si era dovuto recare presso un altro centro cottura a causa di un'urgenza.

Inoltre, in quello stesso giorno si era dovuto gestire il rientro di una classe che era stata in quarantena, senza un minimo di preavviso da parte della scuola, causando qualche disagio sia nel reperimento della merce per la preparazione di pasti, sia nei tempi di apparecchiamento. A tale proposito, la Dott.ssa Rubiu chiede alla Preside se, in futuro, fosse possibile avere una comunicazione più anticipata del giorno di rientro a scuola delle classi in quarantena, al fine di poter organizzare al meglio e con precisione gli ordini della merce necessaria per la preparazione dei pasti.

La Preside risponde che i tempi sono ristretti anche per la scuola, poichè la comunicazione del risultato dei tamponi arriva spesso all'ultimo momento. Comunque conferma massima disponibilità da parte dell'Istituzione scolastica.

Per quanto riguarda il menu adottato dal mese di settembre 2020, la Signora P. Rubiu propone all'assemblea di valutare un nuovo menu con delle modifiche, che consegna ai partecipanti chiedendone l'assenso per la presentazione alla ASL, che introduce qualche piccolo cambiamento in linea con le richieste della Commissione e delle famiglie: tra queste variazioni, una volta a settimana verrà introdotta una minestra di verdure (passate) in sostituzione in modo alterno ad un primo piatto rosso e ad un primo piatto in bianco.

La coordinatrice della Bioristoro comunica inoltre che in questo periodo, a seguito del COVID 19, anche i grossisti hanno difficoltà a trovare i prodotti e, frequentemente, per tale motivo gli ordini vengono modificati all'ultimo momento, con conseguente variazione del menu somministrato agli alunni.

In riferimento a quest'ultimo punto, l'assemblea accoglie la proposta di utilizzare strumenti quali i gruppi delle chat dei genitori su whatsapp al fine di comunicare più velocemente le variazioni dei menu inviati da Bioristoro al Comune e alla Scuola.

Altre proposte e osservazioni emerse durante la riunione

- La Rappresentante M. Chiarabba propone che in classe si possa fare una piccola lezione di educazione alimentare, poichè nel refettorio, a causa delle misure di distanziamento anti COVID 19, l'insegnante non si trova più nello stesso tavolo con gli alunni e la Preside conferma la disponibilità dell'Istituto Comprensivo a svolgere tale funzione; La Sig.a Chiarabba comunica, inoltre, che nella classe della quale è rappresentante, non sono state riscontrate problematiche (II turno mensa scuola primaria). In altre classi ci sono alcuni genitori che si lamentano della riduzione di zuppe e minestre all'interno del menu invernale; la Signora P. Rubiu comunica all'assemblea che nel nuovo menu modificato che si propone per l'approvazione si introdurrebbe una volta a settimana una minestra di verdure;
- Il Rappresentante G. Laurenti, considerato che spesso i genitori che intavolano polemiche non

lo fanno in modo costruttivo ma al fine di disturbare l'operato delle Istituzioni, e soprattutto considerato che il menu viene elaborato da nutrizionisti e approvato successivamente dagli esperti preposti dalla ASL – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, propone che il Comune e la Scuola facciano firmare una dichiarazione da parte dei genitori al momento dell'iscrizione a mensa e al tempo pieno, nel quale si sottoscriva di aver preso conoscenza del menu che verrà somministrato e della propria accettazione in merito al menu stesso. La Sindaca risponde che su tale proposta si potrà ragionare in separata sede, insieme all'ufficio pubblica istruzione.

- Il Maestro D. Basciu, che quest'anno usufruisce della mensa presso la scuola dell'infanzia a seguito dello spostamento delle prime classi della scuola primaria, riporta le situazioni che sono state riscontrate dalle sue colleghe presso il refettorio della scuola primaria:
 - o Posate appoggiate fuori dalla tovaglietta;
 - o Rispetto al menu proposto, si chiede di comunicare le variazioni affiggendo l'avviso sulla porta d'ingresso della scuola;
 - o La frutta qualche volta è rovinata e in molte occasioni vengono somministrate arance;
 - o Troppi cibi precotti (ad esempio bastoncini di pesce);
 - o Intolleranti sempre penalizzati perchè non hanno varietà

Il Maestro Basciu personalmente ritiene che la Mensa sia ottima.

La Bioristoro Italia spiega all'assemblea che le scelte legate alle pietanze nel menu sono aderenti alle linee guida dettate dalle Autorità in merito al contenimento della pandemia: per quanto riguarda la frutta, in questo periodo non c'è molta varietà di frutta (pere, mele, banane e arance, per quanto riguarda i kiwi non sono ben accolti dai bimbi); inoltre la frutta biologica, dopo pochissimi giorni, diventa grinzosa perchè non ha additivi chimici che la mantengano con un aspetto fresco)

La Sindaca, per quanto riguarda la frutta, chiede di continuare a somministrare frutta biologica, ma ponendo attenzione a eliminare i frutti rovinati.

Inoltre la Sindaca chiede che, malgrado i cambiamenti apportati al menu a fronte delle linee guida anti COVID 19, rimanga inalterata la qualità dei prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti e che vengano rispettati i termini del contratto.

I partecipanti approvano all'unanimità il nuovo menu invernale proposto dalla Bioristoro Italia srl (allegato al presente verbale) e stabiliscono di inviarlo alla ASL Servizio Sian.

Non avendo altro da discutere la commissione si scioglie alle ore 10.25

Dott.ssa Claudia Maciucchi

Prof.ssa Lucia Lolli

Sig.a Alessia Simeoni

Dott.ssa Paola Rubiu

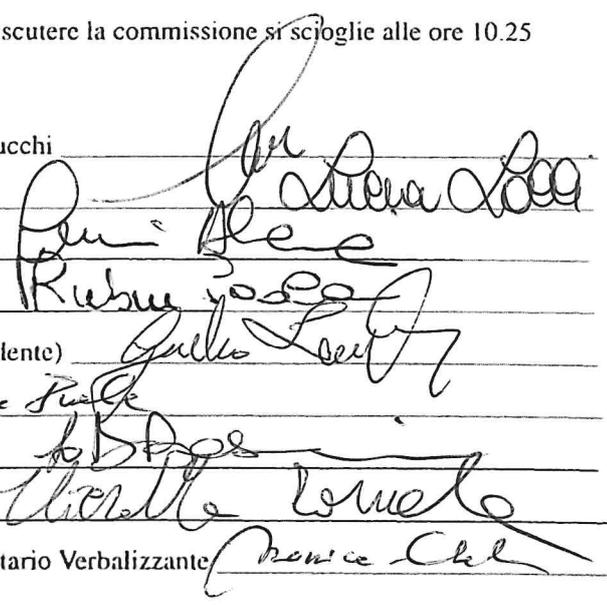
Laurenti Giulio (Presidente)

Iuele Ettore

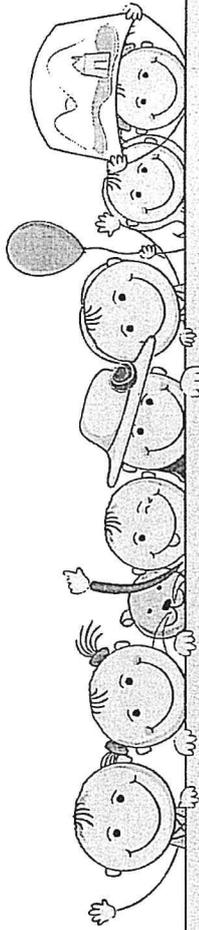
Basciu Luigi Daniele

Chiarabba Manuela

Chelini Monica - Segretario Verbalizzante



Menu Inverno Pranzo



1^a	Minestrone di verdure(*) Uova strapazzate Patate all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Straccetti di bovino Fagiolini all'olio(*) Pane Dessert/mousse o succo di frutta	Pizza rossa Riccotta Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Coscio di pollo arrosto Piselli al tegame(*) Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Vele del mare Bieta all'olio(*) Pane Frutta fresca
2^a	Pasta al ragù Prosciutto cotto Carote alla julienne Pane Frutta fresca	Minestra di riso e piselli(*) Filetti di platessa gratinata(*) Spinaci all'olio(*) Pane Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Frittata Patate al forno Pane Dessert/mousse o succo di frutta	Pasta burro e parmigiano Arrosto di bovino Bieta all'olio(*) Pane Frutta fresca	Passato di verdure(*) Provolone Insalata verde Pane Frutta fresca
3^a	Minestrone di verdure(*) Straccetti di pollo Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Uova strapazzate Spinaci all'olio(*) Pane Frutta fresca	Pizza rossa Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Minestra di pasta e fagioli Bastoncini di pesce(*) Carote all'olio(*) Pane Dessert/mousse o succo di frutta	Pasta rosa Tacchino al forno Patate al forno Pane Frutta fresca
4^a	Pasta burro e parmigiano Formaggio spalmabile Insalata mista con carote Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Straccetti di bovino Bieta all'olio(*) Pane Frutta fresca	Risotto al ragù Petto di pollo panato Patate all'olio Pane Frutta fresca	Passato di verdure(*) Uova strapazzate Spinaci all'olio(*) Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Vele del mare Carote alla julienne Pane Dessert/mousse o succo di frutta
5^a	Pasta rosa Uova strapazzate Patate al forno Pane Dessert/mousse o succo di frutta	Minestrone di verdure(*) Provolone Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta burro e parmigiano Filetti di platessa panati(*) Bieta all'olio(*) Pane Frutta fresca	Pizza margherita Arrosto freddo di tacchino Cavolfiori gratinati(*) Pane Frutta fresca	Risotto allo zafferano Straccetti di bovino Piselli al tegame(*) Pane Frutta fresca

(*) Contiene ingredienti surgelati/congelati

