

COMMISSIONE MENSA RAGAZZI 31.03.2017 ORE 16.30

PRESENTI:

Simona Gallo	Assessore alla Pubblica Istruzione
Daniela Droetto	Responsabile della Ristorazione per Cooperativa ANTEO/FRASSESSORE ATI
Lina Motta	Responsabile del Centro Cottura
Claudio Minetto	Consigliere di Minoranza
Matteo Andrigo	Scuola Media
Diego Bertone	Scuola Amosso
Ernesto Bertone	Scuola Amosso
Giada Fila Robattino	Scuola Amosso
Sara Pierro	Scuola Amosso
Federico Somera	Scuola San Quirico
Greta Segna	Scuola San Quirico
Beatrice Tavaretti	Scuola San Quirico
Arianna Ferraresi	Scuola San Quirico
Matteo Rosso	Scuole San Quirico
Alice Ricino	Scuola San Quirico

L'Assessore all'Istruzione Simona Gallo saluta i presenti e passa a subito a richiedere il gradimento del menù regionale proposto (Sicilia).

Matteo R.: *è stato gradito ma un po' insipido nella semola*

Federico: *Alcuni l'hanno gradito anche se era accompagnato dalla verdura*

Beatrice: *Alcuni hanno mangiato la semola ma ad altri non è piaciuta perché insipida*

Assessore: *E' utile sapere che non possiamo mettere troppo sale*

Arianna: *"Ad una bambina che mangia poco è proprio piaciuto!"*

Alice: *Molti hanno fatto il bis - si aggiunge Giada - ad alcuni è piaciuto ad altri no.*

Sara P. *ad alcuni piaceva molto, ad altri no!!!*

Assessore: *Siete d'accordo sul fatto che preparare un piatto così speciale ha il senso farvi assaggiare qualcosa di diverso?*

I bambini di San Quirico sono d'accordo, ribadendo che ad bambini non piacciono le verdure: i peperoni ad esempio.

Alle media hanno gradito, rispetto al solito. Pochi non l'hanno mangiato perché non sapevano cosa fosse...

Daniela D. *E' stato un successo, le teglie al centro cottura sono tornate vuote*

Ernesto: *Quasi tutti l'hanno assaggiato ma niente bis*

Diego: *metà e metà, ho tolto tutta la verdura, ad alcuni è piaciuto moltissimo. E' stata un successo*

Alcuni hanno mangiato la pasta in bianco, che era pronta in tutte le scuole ma è stata distribuita previa valutazione delle insegnanti, che l'hanno destinata ai bambini che non avevano voluto mangiare nulla del menù proposto.

Matteo R. *Dove vanno a finire la pasta o i cibi avanzati?*

Assessore: *I cibi vengono portati alla cucina, dopo un processo di abbattimento, vengono confezionati singolarmente e portato alla parrocchia che dona i pasti ai meno abbienti. Fa parte del progetto tecnico della nostra ristorazione scolastica ormai da anni e permette alle famiglie bisognose di avere un pasto caldo.*

Federico: *Alcuni si lamentano che la pizza è troppo asciutta, troppo spessa, quest'anno più fine o più spessa.*

Matteo R. *I piatti non sono adatti per la pizza e sono gradite le uova strapazzate*

Lina: *Abbiamo cambiato il fornitore della pasta della pizza, anche la qualità del formaggio. E' bene ricordarsi che la pizza calda viene messa nei contenitori e quindi si forma la condensa che fa sembrare la pizza non cotta. Abbiamo provato diverse possibilità di pasta e di trasporto, seguendo le norme igieniche. Abbiamo sostituita quella sottile ora più morbida. Purtroppo l'alternativa è quella di toglierla...*

Assessore Gallo: *Anche i piatti, dove viene servita la pizza, sono divisi perché alcuni bambini si lamentavano di avere le pietanze insieme, purtroppo questo è il piatto non è funzionale per la pizza.*

Beatrice: *Gli gnocchi l'ultima volta non sono piaciuti ad Amosso*

Lina: *Abbiamo provato un altro fornitore ma torneremo a quello precedente*

Ernesto: *A me sono piaciuti ma ai compagni ne hanno mangiato di meno*

Arianna: *Una bambina ha assaggiato un piatto ed era allergica, ma poi è stato sostituito subito.*

Assessore: *Sono certa che i piatti particolari sono confezionati a parte*

Arianna: *Vorrebbero più pasta al pesto*

Lina: *Ci sarà appena si cambia il menù*

Arianna: *Vorrebbero meno minestrone*

Lina: *Nel menù estivo si diminuisce il minestrone, e si integra con la pasta in bianco*

Arianna: *Vorrebbe la macedonia e aggiungere la bresaola*

Assessore: *E' impossibile fare la macedonia perché la frutta diventa scura, quindi poi non viene mangiata, mentre la bresaola ci sarà nel menù estivo. Il gelato per la fine dell'anno è assicurato*

Arianna: *I mandarini non piacciono perché non sono maturi*

Lina: *Da ieri abbiamo iniziato con le fragole*

Giada: *Togliere il formaggio, ha troppo grasso!!!*

Gli altri bambini insorgono: **NON C'E' GRASSO!!!**

Arianna: *Meglio la mozzarella!*

Lina: *Abbiamo provato diversi tipi di formaggi, la dietologa dell'ASL impone che i formaggi freddi come la mozzarella siano presenti nel menù di primavera ed estate e così sarà. Propongo di inserire ora inserire la ricotta*

I bambini approvano.

Giada: *Vogliono ancora budino*

Assessore: *Non è possibile perché il SIAN (servizio igiene alimentazione e nutrizione dell'ASL) non lo concede*

Sara P: *Vorrei insalata verde invece di quella mista. La pizza l'ultima era tutta bruciata.*

Lina: *sono al corrente che c'è stato un episodio in cui la pizza era troppo cotta ed ho rimproverato il personale della cucina*

Matteo A.: *Il fondo della pasta sfoglia nella torta salata è cruda*

Lina: *Vale anche per la torta salata si forma la condensa nei contenitori termici*

Matteo A.: *Vogliono più ravioli con sugo*

Lina: *Le indicazioni tabellari dietetiche sono di gr. 80 a testa*

Diego B. *La verdura sulla frittata a me non piace. Non è servita bene la pietanza*

Assessore: *Probabilmente il personale fa in fretta per servire veloce, a volte si mescolano i cibi.*

Alice: *Perché ci son classi che si alzano a prendersi il cibo??*

Assessore: *Il self service lo fanno i bambini del secondo turno, in particolare le classi quarte e quinte*

Arianna: *Ci son bambini che non prendono i cibi a tavola, e alcuni hanno la possibilità di giocare a carte*

Assessore: *Questa segnalazione sarà fatta alle insegnanti*

Greta: *Ci sono insegnanti che si portano la pizza da casa*

Assessore: *L'argomento è stato trattato con gli interessati; i cibi che si mangiano nella mensa scolastica devono essere quelli preparati nel centro cottura. Se ci sono necessità di portare il cibo da casa occorre farne richiesta formale per evitare le contaminazioni.*

Federico: *La nostra insegnante si porta delle cose da casa per poter mangiare cose che a lei gradite.*

Assessore: *Questo non è un comportamento corretto, voi siete d'accordo?*

Arianna e Greta ribadiscono che non è corretto.

Alice: *Le insegnanti ci obbligano a mangiarla con il tovagliolo, e così la pizza si è attaccata al tovagliolo!!!*

Giada: *Hanno trovato un pezzo di plastica nelle carote!!!*

Lina: *Sono al corrente del fatto e non si capiva bene se fosse un pezzo di scotch, quindi hanno verificato subito*

Federico: *Il fatto che le maestre che portano il cibo da casa ma non piace nemmeno a noi, quindi questo non è giusto.*

Assessore: *Si è trattato di un episodio, la situazione è stata chiarita.*

Greta: *Vogliamo il budino al cioccolato?*

Assessore: *Quanti lo vorrebbero al cioccolato? N.7 Quanti alla vaniglia? Alzano la mano in 3.*

Assessore: *Il prossimo piatto sarà europeo, quindi la paella con verdure e salsicetta, accompagnato con insalata di pomodori e insalata verde*

Greta: *Sono molto buone le formine di pesce*

Assessore: *Vi chiedo se avete idee da proporre per il prossimo anno scolastico, eventualmente qualche progetto che si possa fare all'interno di una mensa, o qualche idea, oppure potete scriverlo lo lasciate alle insegnanti che poi ce lo consegnano*

Diego propone già un menù legato ai colori

COMMISSIONE MENSA ADULTI 31.03.2017, ORE 17.30

Presenti Commissione mensa adulti

Presenti:

Simona Gallo	Assessore alla Pubblica Istruzione
Daniela Droetto	Responsabile della Ristorazione per Cooperativa ANTEO/FRASSESSORE ATI
Lina Motta	Responsabile del Centro Cottura
Claudio Minetto	Consigliere di Minoranza
Raffaella Ercego	Insegnante Scuola dell'infanzia
Annalisa Indirli	Rappresentante genitori scuola dell'infanzia
Antonella Ronsisvalle	Insegnante Scuola primaria San Quirico
Roberta Barioglio	Rappresentante genitori Scuola primaria San Quirico
Dianella Zancardi	Insegnante Scuola primaria Amosso
Letizia Antonioli	Insegnante Scuola primaria Amosso
Simona Varacalli	Rappresentante genitori Scuola Media D. Alighieri
Danielle Versace	Rappresentante insegnanti Scuola Media D. Alighieri

L'Assessore saluta i presenti e passa a trattare gli argomenti in esame, in particolare il gradimento del menù regionale.

I bambini hanno un sacco di cose da dire. Il cous-cous è stato gradito da molti, anche da quelli che già sono abituati a mangiarlo a casa, sicuramente le lasagne sono state più apprezzate. Ho avuto risposta positiva rispetto al gradimento dell'assaggio di cibi diversi dal solito. Parlano con disinvoltura e raccontano le loro impressioni. Hanno rilevato che la pizza piace, solo una volta una volta era un po' bruciata

Raffaella E.: *Tutto bene, volevamo segnalare il purè che era meglio già dall'ultima volta*

Lina: *Il limite è che dobbiamo farlo con i prodotti in polvere*

Raffaella: *La pizza a volte è sottile o gommosa. Oggi poco bis di pane, mentre altre volte il pane avanza. In questi giorni abbiamo avuto dei problemi nel servizio*

Lina: *Sono al corrente della situazione, il fatto è: quando c'è Franca è molto disponibile e fa più mansioni di quelle che le spettano. Quando lei è assente, le altre operatrici si limitano agli incarichi della mansione.*

La problematica in generale è che i genitori vorrebbero che fosse servita la frutta a metà mattina, anziché introdurre la distribuzione di crackers e/o biscotti, come riferiscono Annalisa ed anche Roberta; già al nido i bambini hanno l'abitudine di mangiare la frutta a metà mattina.

Le insegnanti non riescono a prendersi l'impegno di sbucciare la frutta a tutti i bambini, le bidelle non hanno questa mansione ed inoltre la frutta sarebbe distribuita solo a coloro che mangiano il pasto in mensa; anche se un paio di anni fa, era stato proposto il buono frutta per i bambini che non si fermavano a pranzo a scuola, a cui però nessuno aveva aderito

Raffaella: *A volte mancano i piatti, e le forchette hanno i rebbi storti*

Lina: *Purtroppo succede quando distribuite la frutta prima del pasto, ne abbiamo portati un numero maggiore alla mensa ed abbiamo comprato altre forchette*

Raffaella: *Quali sono gli alimenti bio?*

Lina: *yogurt, pane, pasta, frutta a lotta integrata. Olio extravergine di oliva bio, aceto di mele bio, mele biodinamiche. Arance lotta integrata, Banane equosolidale. Riso della Baraggia che viene consegnato dal fornitore della carne rossa, anche questa a KM 0. Mozzarelle biologiche da Botalla, Grana padano IGP.*

Annalisa: *Non trovo il capitolato della mensa.*

Dianella: *Botalla si occupa della stagionatura, ma non è produttore, soprattutto occorre controllare la provenienza del latte*

Lina: *Prima di proporre il formaggio porta la scheda dei formaggi all'ASL per avere approvazione*

Annalisa: *E' possibile che la frutta venga distribuita a metà mattina?*

Letizia: *La nostra scuola partecipa ad un progetto regionale e viene consegnata la frutta una tantum ed è servita porzionata.*

Il confronto si riaccende sulla scelta di distribuire o meno la frutta a metà mattina, Annalisa contesta la distribuzione di biscotti ma anche di caramelle; la mediazione, proposta dall'Assessore, è quella di dare la banana e lo yogurt una volta a settimana, e nei giorni rimanenti si chiede ai genitori di portare la frutta

Raffaella: *Ne parlerò con le colleghe. Noi lo diciamo ai genitori di non portare biscotti o altro ma non siamo ascoltate, abbiamo proposto anche i grissini*

Assessore: *Troveremo un modo che si possa arrivare con un obiettivo di almeno 3 volte la settimana ad avere la frutta.*

Indirli: *E' possibile servire i sughi di verdure?*

Lina: *A primavera c'è la pasta di zucchine*

Indirli: *Legumi e cereali e pasta integrale?*

Assessore: *Attenzione, le scelte devono essere fatte per le tutte le scuole. Bisogna anche tener conto che le generazioni cambiano, alcuni prodotti vanno bene un anno e poi l'anno dopo non li gradiscono più. Tuttavia si può provare a settembre ad inserire alcuni legumi, tenete presente che la cucina di casa è diversa da quella dalla scuola.*

Lina: *Prima della fine dell'anno facciamo una prova per capire se si può inserire un legume.*

Indirli: *Si usano spezia come il curry? E il menù regionali perché no alla scuola materna?*

Assessore: *Le spezie no, ed anche il menù regionale non è gradito dai bambini alla materna; lo conferma anche l'insegnante presente.*

Minetto: *Saluta e dice che bisogna tenere in considerazione il parere dei bambini che prima si fanno coraggio e, parlando, a volte dicono cose positive e negative e che in parte si influenzano fra loro. Tuttavia mi sentirei di dire che la mensa di Vigliano è assolutamente a posto, oserei dire: migliore di Biella*

Assessore: *I genitori alle medie hanno detto che i bambini non hanno mangiato il riso. Mentre Lina ha verificato all'interno ha ricevuto le teglie erano vuote quindi era stato mangiato.*

Versace: *Il riso era buonissimo, proprio il giorno della contestazione. I colleghi che mangiano a mensa rilevano che i cibi sono buoni.*

Lina: *Alcuni giorni i ragazzi alle medie non mangiano proprio niente ma per scelta non per la qualità del cibo.*

Versace: *Alcuni genitori sono stati richiamati perché i loro figli non mangiano per diete non controllate dagli adulti, sia familiari sia medici.*

Letizia e Dianella: *Ad Amosso la mensa va bene per tutti. La frittata sostituita con le uova strapazzate, è apprezzata, anche il tonno al posto delle uova è molto gradito.*

Dianella: *L'appetito dipende dai bambini; io seguo due classi, in una mangiano tutto nell'altra quasi niente*

Elena e Antonella: *A San Quirico il menù regionale è stato gradito, ma parzialmente perché poco conosciuto, nonostante gli alunni siano stati preparati. Le lasagne, visto che sono piaciute moltissimo, non si può proporle più volte?*

Lina: *Il problema delle lasagne: sono gli strati, perché devono essere separati dalla carta, e con l'umidità il rischio che la stessa si attacchi alle lasagne, rischiando di mangiare la carta.*

Grendene: *E' possibile mangiare più volte il piatto unico?*

Lina: *Il rischio è per i bambini che mangiano pochissimi alimenti, non mangino del tutto.*

Elena e Antonella: *Secondo noi la pasta al forno non è pasta al forno ma solo con il ragù*

Lina: *Stiamo cucinando la pasta con besciamella e formaggio e parmigiano, ma non la mettiamo più in forno perché la crosta si formava sopra, ai bambini non era gradito.*

Elena e Antonella: *La pizza è umida*

Lina: *Lo abbiamo spiegato anche ai ragazzi, purtroppo resta così per il trasporto.*

Assessore: *Ci sarà nuovamente il menù unico: paella e la pasta in bianco per coloro che non mangiano proprio niente e non vogliono assaggiare*

Annalisa: *Si può inserire pasta e fagioli?*

Elena e Antonella: *E' possibile avere il budino più sovente? Le mozzarelle sono apprezzate, mentre l'altro formaggio viene avanzato!!*

Assessore: *Proponiamo la ricotta e valutiamo se i bambini la gradiscono di più*

Elena e Antonella: *In questo periodo non c'è Valeria e il personale non è sufficiente*

Lina: *Il servizio di self service è più veloce. Il rapporto numerico tra inserviente e bambini è di 1 ogni 45 alunni.*

Danielle: *Quindi alla scuola media sono sempre in due!!* Lina conferma

Esauriti gli argomenti, l'Assessore Simona Gallo conclude i lavori della commissione, annunciando che, per l'anno scolastico in corso, non sono previsti ulteriori incontri, a meno che non sorgano problemi che possono essere comunicati all'Ufficio comunale competente, in particolare a Patrizia Brunazzo.

Il presente verbale è stato redatto in forma sintetica da Patrizia Brunazzo.

Vigliano B.se, 31.03.2017

F.to in originale