

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 14 DICEMBRE 2018

Il giorno 14 dicembre 2018, alle ore 9.30, presso il Comune di Tito si è riunita la commissione mensa

Sono presenti:

FABIO LAURINO -assessore all'istruzione del Comune di Tito-

GIUSEPPE PETRIGLIANO – genitore eletto per i plessi scolastici di Tito paese-

PARIDE CIOFFI -in rappresentanza dell'Ati Ri.ca. srl e Cilento Mense-

FRANCESCO CAMMARANO -in rappresentanza dell'Ati Ri.ca. srl e Cilento Mense-

TIZIANA PICCININO -in rappresentanza della società Ambroalimenta-

GIOVANNI LAURINO -funzionario amm.vo del Comune di Tito-

Il sig. Paride Cioffi in apertura della riunione chiede alla Dott.ssa Piccinino un giudizio sul servizio alla luce degli ultimi report di verifica effettuati presso le cucine della mensa scolastica.

La Dott.ssa Piccinino conferma un miglioramento nella gestione del servizio e il rientro di tutta le non conformità registrate nel mese di ottobre 2018, come da report di verifica del mese di novembre 2018.

L'Assessore Laurino invita la ditta a fornire legumi per celiaci, in quanto quelli presenti nelle cucine riportano la dicitura "potrebbero contenere glutine", in modo da poterli somministrare anche ai bambini celiaci. La ditta si dice pronta a recuperare legumi appositi per celiaci.

Si discute delle possibili variazioni al menu autunno- inverno e si propone di inserire la pizza una volta al mese e, considerato il poco gradimento dei bimbi per il brodo vegetale si concorda nel preparare brodo con passato di verdure, essendo lo stesso non eliminabile dalla tabella dietetica predisposta dall'Asp.

Nello specifico, la Dott.ssa Piccinino propone di:

- Per il mercoledì della prima settimana: sostituire pasta e fagioli con pasta e ceci;
- Per il lunedì della seconda settimana: sostituire pasta e piselli con la pizza;
- Per il mercoledì della seconda settimana: sostituire pasta e ceci con pasta e fagioli;
- Per il giovedì della seconda settimana: sostituire la mozzarella con polpette di ceci;
- Per il lunedì della terza settimana: sostituire le crocchette di ricotta e patate con la mozzarella;
- Per il venerdì della terza settimana: sostituire la lonza di maiale al forno con le crocchette di ricotta e patate.

Inoltre, considerate anche le numerose segnalazioni provenienti dai genitori per eventuali rischi di affogamento da parte soprattutto dei bambini di 3-4 anni, si decide di sostituire per quella fascia di età la mozzarella con un formaggio, sempre di produzione locale, ma che presenti rischi inferiori.

Il sig. Cioffi si rende disponibile a parlare con la ditta fornitrice dei latticini per individuare un altro formaggio (primo sale) che possa sostituire la mozzarella.

Sia per questo, sia per l'introduzione della pizza, si decide di concordare un giorno della settimana successiva (giovedì 20 dicembre c.a.) in cui testare i prodotti da parte dei componenti della commissione mensa, in modo da poter verificare anche la tenuta della pizza nel trasportato da Tito Scalo alla Scuola Cafarelli di Tito.



Comune di Tito



c_1181_0022201/2018

Prt.G.0022201/2018 - E - 18/12/2018 08:04:20
Smistamento: SETTORE_SEGRETERIA_GENERALE

Inoltre, si decide di verificare tutti gli alimenti che possono causare soffocamento e di attenersi alle linee guida ministeriali sul tema.

In merito all'inserimento on line delle schede di valutazione da compilare da parte di insegnanti, alunni e genitori si esclude la possibilità di estendere tale possibilità ai genitori, non essendo loro fruitori del servizio.

Il sig. Cioffi esprime perplessità su tale ipotesi di inserimento on line, in quanto sostiene che le schede vanno compilate alla presenza dei responsabili del servizio in modo da avere garanzie sull'identità effettiva dei compilatori.

Pertanto, si concorda nel chiedere all'attuale gestore della piattaforma on line del servizio di mensa scolastica se sussiste la possibilità di implementare la scheda di valutazione per insegnanti e alunni sulla piattaforma stessa, prevedendo un sistema di accesso con password.

Al fine di avere un ulteriore elemento di valutazione del servizio, la Dott.ssa Piccinino propone un progetto di Trim Trax rivolto alle classi quarte e quinte. Il progetto permetterebbe ai ragazzi stessi di pesare lo scarto alimentare e annotarlo quotidianamente su apposite tabelle esposte nel refettorio. In questo modo si comprenderebbero quelli che sono gli alimenti meno graditi dai bambini.

Inoltre, si decide di dotare i refettori di una compostiera da tenere all'esterno degli stessi.

Il sig. Cioffi, infine, propone di avviare dei corsi di cucina per i bambini, in modo da far vedere loro la preparazione del formaggio primo sale, della mozzarella o di marmellata che poi andrebbe consumata sui tavoli della mensa.

Relativamente alla lista delle derrate, si concorda sul fatto che la stessa è evincibile dai report della ditta Ambroalimento presenti on line sul sito del Comune di Tito ma si rimanda a una verifica più dettagliata del capitolato di appalto dell'obbligo in merito in capo alla ditta.

Tito, 14.12.2018

FABIO LAURINO

GIUSEPPE PETRIGLIANO

PARIDE CIOFFI

FRANCESCO CAMMARANO

TIZIANA PICCININO

GIOVANNI LAURINO