

PRIMA RIUNIONE COMMISSIONE MENSA COMUNE DI CAMPIGLIA M.MA

Venturina Terme 05/12/2019

La Dottoressa Veronica Cheli dell'Ufficio Scuola del Comune di Campiglia M.ma apre la riunione, presentando la nuova commissione mensa costituita dall'elezione effettuata in tutti i plessi scolastici e chiede conferma di eventuali partecipanti, non comunicati dall'Istituto Comprensivo. Passa la parola all'Assessore Jacopo Bernardini che saluta la commissione e ribadisce l'importanza della mensa per l'amministrazione comunale. Viene data la parola ai rappresentanti e per primo parla l'insegnante della Scuola dell'Infanzia Arcobaleno in rappresentanza di tutto il corpo docente. Riferisce di troppa presenza di piatti con sugo al pomodoro, scarsa qualità e cattivo odore con presenza di lische del pesce, i rappresentanti della ditta Vivenda, confermano purtroppo la presenza di lische in tutte le qualità di pesce ad eccezione del filatè che è l'unico prodotto che può garantirne l'assenza. Successivamente prende la parola un rappresentante dei genitori Scuola Primaria Marconi confermando la presenza di troppi piatti con sugo al pomodoro e chiede se possibile per chi ha diete speciali tipo senza glutine, di non ricevere il cibo separato quando ci sono alimenti che invece possono essere mangiati regolarmente perché non facenti parte della dieta. La mensa risponde negativamente, in quanto per regolamento haccp 852/2004 si prevede assolutamente la separazione del cibo per le diete speciali anche in assenza di alimenti per evitare contaminazioni nelle lavorazioni.

L'insegnante di Arcobaleno in merito alle diete speciali per assenza di glutine riferisce che il tonno è spesso scuro e non molto buono e la pasta è spesso scotta. L'insegnante di Amici riferisce che ci sono lamentele di genitori e insegnanti che hanno diete speciali senza glutine che ultimamente è stato presentato sempre il riso e non lasagne e tortelli come previsto dal menù. La Vivenda risponde che c'è stato un problema con l'arrivo del materiale ma che il problema non si presenterà più. Sempre Amici sia l'insegnante che la rappresentante dei genitori lamentano il fatto di mangiare sempre i soliti alimenti nei due giorni di rientro per cui chiedono di far ruotare le settimane per evitare la ripetizione del menù. Il Comune si impegna con la mensa a ruotare le settimane per evitare tale situazione. Prende la parola l'insegnante della Scuola Infanzia dell'Arca lamenta la presenza di lische nel pesce e chiede se possibile un'altra qualità di formaggio in sostituzione al Quik. Un genitore della Scuola Marconi fa presente una situazione spiacevole che diversi bambini purtroppo non mangiano e addirittura alcuni giorni digiunano, per cui i genitori chiedono se fosse possibile in casi estremi di necessità, dare la pasta in bianco, magari anche sotto controllo dell'insegnante, ma la mensa risponde che non è possibile accontentare tale richiesta in quanto si creerebbe un precedente e tutti i bambini inizierebbero a richiedere il pasto bianco. Da ultimo prende la parola le insegnanti del Nido Arca e Arcobaleno e manifestano grande soddisfazione per il cibo confermando l'alto gradimento sia dei

bambini che degli adulti. La Vivenda in accordo al Comune effettuerà i cambiamenti al menù, introducendo al posto del filetto di platessa il filatè gratinato e quando c'è la presenza degli altri piatti di pesce verrà introdotto le polpettine di pesce, per evitare la presenza delle lische. Sarà sostituito il piatto dove è presente il pomodoro sia nel primo che nel secondo, esempio del menù 3, i broccoli non verranno più saltati in padella per evitare che diventino scuri e il menù per Campiglia sarà ruotato per evitare ripetizioni nel mese.

La riunione viene conclusa evidenziando la positività del km 0 e il fatto che i prodotti principali sono a filiera corta.