

COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

VERBALE DELLA RIUNIONE DEL 29/01/2021 – ore 18.00

La riunione si svolge da remoto, con l'utilizzo della piattaforma Google Meet

Risultano presenti

Riboli Germana, rappresentante insegnanti della scuola dell'Infanzia

Claudia Montani, rappresentante dei genitori della scuola dell'infanzia

Sterza Patrizia, rappresentante insegnanti della scuola primaria

Bertoglio Christian e Kron Morelli Stefano, rappresentanti dei genitori della scuola della scuola Primaria

Elena Davelli, rappresentante dei genitori della scuola della scuola Secondaria

Bosio Fabrizio, assessore a cultura e pubblica istruzione del Comune di Manerbio

D'Amico Mirko, Responsabile Servizi Dussmann Service

Preti Michela, dietista presso Dussmann

Geroldi Vilma, Referente Dussmann presso la mensa

Ordine del giorno:

- 1- Reclami formulati dai genitori degli utenti del servizio mensa
- 2- Varie ed eventuali

Punto 1 dell'Ordine del Giorno

In linea generale, si segnala che la gestione dei locali mensa imposta dall'emergenza sanitaria è molto apprezzata. L'utilizzo di tutte le stanze a disposizione e la separazione dei tavoli con il conseguente distanziamento degli alunni garantisce maggiore tranquillità durante il pasto.

In particolare, la Commissione segnala:

- **Il giorno 11/01/2021 alla scuola secondaria è stato servito un plum-cake con amido di frumento ad un bambino affetto da celiachia**
Dussmann riferisce di essere a conoscenza della circostanza, ma che il plum-cake servito era deglutinato e quindi adatto a celiaci, come da scheda tecnica che viene allegata al presente verbale. L'insegnante presente al momento ha preferito evitare la somministrazione.
- **La qualità dei pasti è scarsa**
La maestra Patrizia Sterza e la maestra Germana Riboli riferiscono che il cibo è generalmente di buona qualità, migliore rispetto alla precedente gestione. Soprattutto alla scuola primaria c'è difficoltà a convincere gli alunni ad assaggiare i cibi serviti, con la conseguenza che capita che alcuni studenti mangino poco.
- **La temperatura del cibo è spesso troppo bassa, soprattutto per quel che riguarda i primi piatti.**



La maestra Patrizia Sterza conferma, anche se la circostanza alle scuole elementari si verifica solo saltuariamente. La maestra Germana Riboli riferisce invece che alla scuola dell'infanzia si verifica spesso, anche ora che è attivo il nuovo centro di cottura situato a Manerbio.

Su questo argomento Dussmann riferisce che il problema potrebbe avere natura diversa alla scuola primaria rispetto a quella dell'infanzia.

Alla scuola primaria l'intero pasto viene servito su un unico vassoio e pertanto può succedere che mentre si mangia il primo, il secondo perda temperatura. Questa modalità di somministrazione ha però permesso di guadagnare tempo nell'erogazione del servizio e consentire una corretta igienizzazione dei locali anche tra un turno e l'altro.

Alla scuola dell'infanzia invece il cibo viene consegnato alle maestre che poi si occupano della somministrazione e pertanto Dussmann non può controllare la temperatura successivamente alla consegna.

La maestra Germana Riboli segnala che anche con la precedente gestione le modalità di somministrazione erano le medesime, ma questo problema non c'era.

- **Le quantità sono scarse, non c'è possibilità di fare il bis, non ci sono alternative**

La maestra Patrizia Sterza segnala che alla scuola primaria il bis è spesso disponibile, a quanto le viene riferito dai colleghi, anche al secondo turno. Non ci sono segnalazioni in proposito alla scuola dell'infanzia ed alla scuola secondaria.

Dussmann riferisce che la quantità di ciascuna porzione è indicata da ATS. Quanto all'alternativa, essa non è prevista ed è disponibile solamente previa presentazione di certificato medico, soprattutto per una questione di educazione alimentare, oltre che per ragioni contrattuali.

- **Il cibo, soprattutto la verdura, è poco condito.**

La circostanza è confermata dalla maestra Patrizia Sterza per la scuola primaria ed il problema si è verificato anche alla scuola secondaria.

La maestra Patrizia Sterza chiede che le insegnanti possano avere i condimenti a disposizione da poter somministrare a chi ne faccia richiesta.

Dussmann prende atto della segnalazione e invita le insegnanti a segnalare immediatamente alla cuoca la scarsità del condimento, che tuttavia viene aggiunto secondo le linee guida di ATS. Per questa ragione è preferibile non lasciare condimenti a disposizione.

- **La Commissione segnala che c'è poco equilibrio nella distribuzione dei cibi nell'arco della settimana. Ad esempio, il formaggio e la carne sono presenti molto frequentemente nel menù e la carne viene somministrata in giorni consecutivi, mentre il pesce una sola volta a settimana. Chiede altresì di poter scegliere anche pesce diverso da quello solitamente servito**

Dussmann riferisce che si è cercato di fare un menù equilibrato, che tenesse conto del gradimento degli studenti e del fatto che alla scuola secondaria la mensa è attiva solo due giorni alla settimana. Cercherà comunque di apportare modifiche, ove possibile e ove consentite. Stessa cosa per l'introduzione di diverso pesce.

- **Scarsa pulizia dei locali alla scuola primaria**

La maestra Patrizia Sterza riferisce che solitamente i locali sono puliti.

Dussmann riferisce di aver aumentato l'organico addetto alle mense. Riferisce altresì che prima dell'inizio del servizio ed alla fine dello stesso, oltre che tra un turno e l'altro alla scuola primaria, tutte le superfici ed i punti di contatto (maniglie, sedie) vengono puliti con un prodotto sgrassatore e passati una seconda volta con un apposito prodotto sanificante

(Rifraxan) specificatamente efficace anche contro Covid19. Il pavimento viene invece lavato a fine servizio.

- **Il cibo viene servito in ritardo**

Il problema dovrebbe essersi risolto da quando è attivo il nuovo centro di cottura di Manerbio.

- **Alla scuola secondaria viene chiesto di mettere a disposizione di ciascuno studente una bottiglietta di acqua.**

Dussmann riferisce che così facendo si alimenterebbero grandi sprechi.

La Commissione segnala inoltre che è sconsigliabile l'utilizzo della plastica.

L'assessore Fabrizio Bosio conferma che questa richiesta non può essere accolta proprio per ragioni di rispetto ambientale.

- **Il pane è molto freddo**

Dussmann ne prende atto e verificherà.

- **Alla scuola secondaria il prosciutto non è gradito perché di scarsa qualità**

Dussmann ne prende atto. La maestra Germana Riboli per la scuola dell'infanzia riferisce che lì invece è apprezzato. Non ci sono segnalazioni in proposito alla scuola primaria.

- **Viene richiesto se alla scuola dell'infanzia i menù speciali siano necessari o possano essere sostituiti con quelli normali**

Dussmann riferisce di doversi attenere ad impegni contrattuali che prevedono la somministrazione di menù speciali in determinate occasioni. Ciò che si può fare è condividere la programmazione delle date in cui i menù speciali verranno somministrati.

- **La temperatura all'interno dei locali mensa alla scuola primaria è bassa**

Il problema riguarda la scuola primaria ed è probabilmente legato al corretto funzionamento della caldaia delle scorse settimane, ma dovrebbe essere ora risolto. L'assessore Fabrizio Bosio conferma che l'Amministrazione Comunale ha sollecitato il gestore dell'impianto a rispettare gli obblighi contrattuali.

- **La Commissione sollecita una più tempestiva pubblicazione del menù sul sito internet del Comune e su quello dell'Istituto scolastico.**

Per quel che riguarda il sito del Comune l'Assessore Fabrizio Bosio solleciterà gli uffici competenti. Per quel che riguarda il sito dell'Istituto, la Commissione solleciterà la segreteria.

Dussmann segnala il sito internet www.scuoledussmann.it sul quale il menù è sempre pubblicato tempestivamente e sul quale si trovano ulteriori utili informazioni.

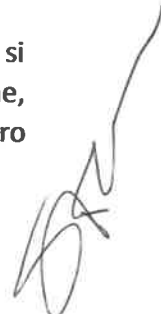
- **La Commissione chiede che sul menù vengano indicate le date di riferimento di ciascuna settimana**

Dussmann provvederà in tal senso

Punto 2 dell'Ordine del Giorno

- **La commissione chiede le modalità per accedere alla documentazione riguardante la tracciabilità degli alimenti, posto che non è possibile, per il momento, effettuare sopralluoghi presso le mense**

Dussmann riferisce che le informazioni richieste sulla tracciabilità sono disponibili e si premura di inviarne copia alla Commissione. Precisa inoltre che previo assenso del Comune, proprietario dei locali, sono possibili visite da parte della Commissione presso il nuovo centro cottura.



Dussmann riferisce inoltre che l'Amministrazione Comunale si avvale di un organo di controllo che verifica il rispetto del contratto in essere da parte di Dussmann e che tutti gli accertamenti sin ora svolti hanno dato esito positivo.

- **Viene segnalato che alla scuola dell'infanzia il vialetto che conduce all'interno della scuola dall'ingresso vicino alla casa di riposo è dissestato e dopo che un'insergente ha subito un infortunio portando i carrelli del cibo, non viene più utilizzato, con la conseguenza che i carrelli vengono fatti passare dall'ingresso principale, arrecando però disagio alle maestre ed ai bambini perché devono passare nel salone principale**

L'assessore Fabrizio Bosio riferisce di aver già sollecitato ACM, proprietaria dell'immobile affinché provveda alla manutenzione del vialetto e che lo farà nuovamente posto che è recentemente cambiato il consiglio di amministrazione della società stessa.

*

Si segnala infine, da parte di tutti i partecipanti, l'importanza di una corretta educazione alimentare che coinvolga le scuole, gli studenti e le famiglie. A mero titolo di esempio, le maestre segnalano che spesso le merende che i bambini portano a scuola e che vengono consumate solo un paio di ore prima del pranzo rovinano l'appetito.

La Commissione è d'accordo nel valutare eventuali proposte per migliorare l'educazione alimentare da sottoporre alla Dirigente Scolastica.

Dussmann garantisce la propria disponibilità a partecipare ad eventuali iniziative in tal senso.

La riunione termina alle ore 19.30.

Il Presidente

Stefano Kron Morelli





M 7.5.01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Rev. 04 del
14.07.2017

NOME PRODOTTO	Mini Cake		
MARCHIO	Farmo		
CODICE PRODOTTO	BF011CKCL2		
CODICE EAN	8032715380810	DATA AGGIORNAMENTO	06/05/19

 Firma
valida


ELENCO INGREDIENTI		%
1	Amido di frumento deglutinato	
2	Uova	
3	Zucchero	
4	Burro	
5	Margarina vegetale (oli e grassi di palma e girasole non idrogenati, acqua, emulsionanti: E471, sale, acidificanti: E330)	
6	Olio di semi di mais	
7	Sciroppo di glucosio da mais	
8	Latte scremato in polvere	
9	Emulsionanti: E472b, E477	
10	Amido modificato: E1414	
11	Agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio	
12	Fibre di semi di Psyllium	
13	Addensante: gomma di Guar	
14	Conservante: E202	
15	Aromi	

Caterline SpA
ex-Caterline SpA, o-Caterline SpA,
CITL
2019 05.17 17:58:47 +0200
cod aut. 14252

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	VALORI PER UNITÀ DI CONSUMO (50g – 1 Mini Cake)
Energia (kcal)	471	235
Energia (kJ)	1967	983
Grassi	26,5 g	13,2 g
Di cui Saturi	16,8 g	8,4 g
Carboidrati	52 g	26 g
Di cui zuccheri	26 g	13 g
Fibre	2,6 g	1,3 g
Proteine	4,8 g	2,4 g
Sale	0,6 g	0,3 g





NOME PRODOTTO	Mini Cake		
MARCHIO	Farmo		
CODICE PRODOTTO	BF011CKCL2		
CODICE EAN	8032715380810	DATA AGGIORNAMENTO	06/05/19

INFORMAZIONI ALLERGENI						
ALLERGENE	PRESENZA NELLA RICETTA		POSSIBILE CONTAMINAZIONE IN LINEA		PRESENZA IN STABILIMENTO	
	Sì	NO	Sì	NO	Sì	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova	X		X		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X	X (LECITINA IN GOCCE DI CIOCCOLATO)	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		X		X	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X		X
Contiene: uova e latte						
Può contenere tracce di: frutta a guscio e sesamo						



NOME PRODOTTO	Mini Cake		
MARCHIO	Farmo		
CODICE PRODOTTO	BF011CKCL2		
CODICE EAN	8032715380810	DATA AGGIORNAMENTO	06/05/19

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

1	Peso netto singola unita' di vendita (g)	50 g
2	N° confezioni per scatola	20
3	N° scatole per strato pallet	15
4	N° strati pallet	6
5	Tipologia pallet	80 x 120 EPAL
6	Tipologia imballo primario	film stampato: PPBT25/PPC25
7	Tipologia imballo secondario	cartone stampato
9	Scadenza (mesi) e modalita di codifica	8 "Sc. Mmm.aaaa"
10	Modalita' di codifica del lotto	LP: 17807/14 17: cifre identificative dell'anno di produzione 8: codice numerico che identifica la ricetta; 07: cifre identificative del mese di produzione 14: cifre identificative del giorno di produzione
11	Modalita' di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto

ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Descrizione del prodotto	Merendina a base di amido di frumento deglutinato e burro
Aspetto (visivo)	Superficie morbida, lievitata e dorata
Odore	Leggero sentore di burro
Sapore	Leggero sentore di burro
Formati	Forma rettangolare
Struttura, consistenza al palato e retrogusto	Struttura morbida e soffice