

VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 08 MARZO 2014 C/O CASA DI RIPOSO JESI

Partecipanti

Commissione Mensa: Katia Strappa, Enrico Fiordelmondo, Simona Gattucci, Silvia Paolini, Valeria Venturini, Alessandra Pentericci, Monica Aquili, Silvia Cortucci, Monia Mancinelli, Elisiana Romagnoli

Jesiservizi: Salvatore Pisconti, Massimiliano Priori, Gabriella Acquario

Gemeaz: 3 rappresentanti

ODG: 1) Procedura per rilevazione temperature

2) Procedure servizio e porzionatura pasti presso i refettori

3) Procedure servizio e porzionatura pasti diete speciali

4) Proposte menù e cotture alternativi

GZ: Il rappresentante di GZ ci informa del fatto che dalla riunione del 20 febbraio presso la scuola Savoia, la ditta si è impegnata in un assiduo e tempestivo monitoraggio durante il servizio dei pasti presso i refettori, rilevando gradimento e suggerimenti di studenti e insegnanti. Già introdotti alcuni cambiamenti (preparazione del pesce, caciotta al posto dell'Emmenthal) con buon riscontro dell'utenza (la CM conferma). I cambiamenti vanno testati anche nella modalità di preparazione della cucina centrale, che offre spazi ridotti in relazione al numero di pasti da preparare. Hanno provato con la bietola fresca, è stato difficoltoso e lungo, e non si è notato un gradimento più elevato dei bambini.

Punto 1: il rappresentante GZ ci informa di aver quasi completato la redazione di una procedura per la rilevazione delle temperature presso i refettori all'arrivo dei pasti, per il corretto uso dei termometri. Tale procedura sarà inoltre discussa con i dipendenti della cooperativa Futura durante un incontro di formazione che dovrà effettuarsi lunedì 10 marzo, in quanto le stesse dipendenti effettuano il servizio di sporzionamento dei pasti presso i refettori.

Punti 2 e 3 : Il rappresentante GZ ci informa che è in fase di redazione una procedura per migliorare le criticità emerse durante il servizio presso i refettori. Dovranno essere regolati : a) le metodologie di porzionatura b) orari per far uscire le classi c) metodologie per la distribuzione del cibo nei piatti d) procedure per la porzionatura e la distribuzione delle diete speciali cliniche.

In merito al punto c, il rappresentante di GZ riferisce che i piatti verranno serviti quando i bambini saranno seduti a tavola, mediante l'utilizzo di un carrello che porti la vivanda e i piatti da poggiare sui tavoli. Eccezione a questa procedura magari sarà il brodo, che però resta caldo più a lungo.

In merito al punto d, per le diete cliniche verranno utilizzati esclusivamente i contenitori appositi, preparati da persona esperta presso il centro di cottura, e gli stessi saranno serviti ai bambini senza ulteriori manipolazioni o cambi di piatto, a meno che non siano esplicitamente autorizzati dai genitori. In ogni caso le diete cliniche devono essere servite per prime, con posate tenute a parte.

Simona Gattucci
lg

Inoltre per migliorare la porzionatura, le scuole verranno dotate di stoviglie uguali, della stessa misura, che permetteranno di dosare in modo corretto le quantità stabilite per legge. Si fa presente che sono previste delle grammature, diverse tra scuole infanzia e primarie, per i vari pasti, ma non un "ripasso" per tutti. Viceversa è previsto per legge che il centro di cottura invii ai refettori un 15% di pietanza in più da distribuire su richiesta dell'utenza.

Frutta a merenda: presso le scuole primarie, diversamente che per l'infanzia, il bando non richiedeva e quindi non è stato previsto personale che sporzioni. La GZ si impegna a preventivare uno spicchiatore da fornire ad ogni classe, per agevolare le maestre nel dividere la frutta consegnata (essendo soggetta a grammatura, non viene fornito un frutto per ogni bambino). D'accordo con la CM, a merenda verrà fornita solo frutta bio pulita che può essere mangiata con la buccia. Altri tipi di frutta, per la fruizione della quale i bambini necessitano di posate, saranno serviti a pranzo.

Anche per le metodologie sopracitate verranno scrupolosamente formati i dipendenti della Cooperativa Futura.

Punto 4: Il rappresentante GZ ci informa che i piatti proposti come menù alternativi verranno sperimentati fino al mese di aprile 2014, previa comunicazione a Jesiservizi che provvederà a comunicarlo alle scuole/refettori interessati. Le preparazioni dei piatti "in prova" avverranno nel centro di cottura, non si farà ricorso all'acquisizione di preparati intermedi.

Proposte:

- ✓ Formaggi: Verranno serviti alternativamente e in concomitanza con primi ricchi e sostanziosi: mozzarella, ricotta, caciotta.
- ✓ Prova di reperimento uova fresche con le quali verrà preparato l'uovo al tegamino
- ✓ Bastoncini di pesce
- ✓ Bocconcini di pollo panati
- ✓ Verranno proposte lasagne e tortellini: per la difficoltà nella preparazione e nelle quantità saranno proposte a settimane alternate tra scuole elementari e infanzia, sempre informando Jesiservizi.
- ✓ Durante il giovedì della seconda settimana verrà proposto il polpettone di tonno
- ✓ Nel mese di Aprile verranno proposti: Polpette di tacchino al pomodoro, Cotoletta di pesce preparata con pane e uovo cotta al forno, polpette di pesce con salsa marinata (prezzemolo, olio, limone); con questa tipologia di pesce il primo servito sarà minestra di legumi.

Altre argomentazioni discusse oltre ad ODG:

- ✓ GZ vorrebbe introdurre a Jesi un progetto già iniziato con la scuola di Chiaravalle: servire pesce fresco dell'Adriatico, avendo già avviato i contatti col fornitore.
- ✓ Relativamente al succo di frutta: si servirà succo Almaverde BIO 50% frutta, approfondendo la possibilità di offrire il 100% frutta (per legge, solo agrumi; la CM segnala che al dettaglio si trovano anche di altro tipo in brick monodose, con almeno il 70% frutta) in alternanza
- ✓ Oltre allo yogurt BIO proposto la GZ sta valutando la possibilità di reperire le quantità necessarie per servire yogurt Trevalli
- ✓ GZ intende proporre, nell'ambito di un progetto di educazione alimentare da farsi in collaborazione alle scuole, delle giornate a tema, per focalizzare via via l'attenzione sui vari tipi di alimenti.
- ✓ Le patate al forno, trasportate, arrivano mollicce, è per quello che si preferisce proporle lesse. Anche per la pizza, che aveva un problema simile, si è visto che il gradimento era inferiore rispetto alla focaccia col prosciutto con cui si è fatto il cambio.

IL PRESIDENTE

Luigi Sforza

IL SEGRETARIO

Simone Gattucci