

VERBALE CIRCOLO DI QUALITA' DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

SEDUTA 28/02/2019

Alle ore 17:00 si apre la seduta alla presenza di:

Per Cir Food – ditta appaltatrice del Servizio

- Dott.ssa Carmen Mordà. Capocci: direttore del centro cottura
- Sig.: Bilardo Giovanni capo cuoco

Per il Comune di Cesano Boscone:

- sig.ra Mappa : referente della pubblica istruzione

Tecnologo incaricato dal comune

Dott. Fabrizio Quaglia

Per le Scuole

- Scuola Infanzia XXV aprile: sig.ra Cara –insinsola carmelo bedeschi corinna
- Scuola Infanzia Don Acacie: aida russo – carrieri tiziana
- Scuola Infanzia Don Sturzo sig.ra Solazzo Giuliana
- Scuola Infanzia Libertà: sig.ra Magliano Caterina- Ficile m.rosa carizzoni gianni
- Scuola Primaria Gobetti: sig.ra Porcelli – Procopio Andrea
- Scuola Primaria Kennedy: sig.ra Durante – Roberta Franchi
- Scuola Primaria Bramante: sig.ra Franzosi M.Cristina
- Scuola Primaria Libertà: sig.ra Mussida Barbara Alessio Negri – pileri piera
- Scuola primaria Monaca: – IUORIO CARMELA

o.d.g.:

- 1. Risultato del progetto sprecometro**
- 2. Come costruire un menu (proposta)**
- 3. varie ed eventuali**

1. Risultato del progetto sprecometro

Relazione la dott.ssa Mordà

Sprecometro- antispreco in gara- è il titolo dell'iniziativa di educazione alimentare che ha visto coinvolte tutte le classi delle scuole primarie del Comune di Cesano Boscone. In ogni refettorio è stato ubicato un recipiente graduato trasparente per la raccolta del pane avanzato dalla consumazione del pasto in mensa. In questo modo gli studenti sono stati in grado di "toccare con mano" o meglio verificare vedendo, giorno dopo giorno, il volume dei rifiuti da loro prodotti costituiti dallo scarto del pane e misurarne il suo crescere nel tempo. Lo strumento ha contribuito, attraverso la sola sua "presenza testimone" a sensibilizzare gli studenti e a renderli consapevoli dei rifiuti prodotti e quindi incentivare il cambiamento delle loro abitudini alimentari, per avvicinarsi all'obiettivo "spreco zero". La gara ha avuto una durata di 4 settimane e si è conclusa venerdì 14 dicembre. L'elaborazione dei dati raccolti, attraverso documentazione fotografica rilevata quotidianamente in ogni plesso scolastico, ha decretato la Scuola Primaria Monaca quale vincitrice del progetto. Tutti i piccoli utenti vincitori sono stati premiati con gadget (quadernetto e matitine colorate CIRFOOD) consegnati al termine della pausa pranzo

2.come costruire un menu

Il dott. Quaglia contrariamente a quanto si era detto in una delle precedenti commissioni dopo aver valutato l'interesse del progetto che si va a proporre è giunto alla conclusione che sarebbe meglio fare un'unica giornata di formazione, fare più giornate nei diversi plessi costruire un menu risulterebbe troppo dispersivo. La serata sarà strutturata con brevi cenni sui fabbisogni nutrizionali in età evolutiva nella composizione del menu per poi passare alla pratica con il costruire insieme per l'appunto un menu scolastico. Collegialmente si è pensato di utilizzare come base di lavoro il prossimo menu invernale la tempistica consentirebbe la sua applicazione già dal prossimo A.S.

La data non è stata ancora individuata in quanto sia il dott. Quaglia che l'ufficio Pubblica Istruzione hanno la necessità di verificare dettagli necessari per l'organizzazione, ad ogni modo Indicativamente si è pensato nella prima settimana di aprile.

3. varie ed eventuali

Viene presentato il menu di carnevale che sarà servito il 4 marzo lo stesso trova il consenso di tutti. Come ogni anno il 21 marzo il Comune in collaborazione con Cir Food e Libera nell'ambito del progetto libera terra verrà servito un menu speciale realizzato con i prodotti ottenuti dai terreni confiscati alla mafia.

Prima di procedere al consueto giro di tavoli viene affrontato il problema di come vengono servite le diete speciali in particolare quelle per ciliaci . difatti si sono verificati diversi disservizi in particolare nella scuola elementare Kennedy. Il cuoco e la dott.ssa Mordà , già comunque a conoscenza dei singoli episodi terranno monitorato il servizio apportando alcune correzioni alla sua gestione.

Al tempo stesso è emerso che spesso le classi arrivano in ritardo creando in questo modo qualche problema nella distribuzione dei pasti La commissione chiede all'ufficio di inviare alle segreterie una comunicazione con la quale si invitano le insegnanti ad essere più puntuali.

Si decide poi di fare una piccola modifica al menu in uso tipo la sostituzione della platessa agli aromi (oggi in menù-1 settimana –venerdì) con la platessa gratinata., per la dieta no latte di sostituire la pasta in bianco con una pasta al pomodoro.

Nel complesso a parte piccoli episodi il servizio è andato bene. In ogni incontro emerge il diverso gradimento di alcuni piatti nelle scuole di conseguenza ciascuno ha apportato suggerimenti diversi; ad unanimità si sono espressi sulla frutta che risulta non particolarmente variegata e ultimamente non particolarmente appetibile .

Risponde la cir dicendo che si segue la stagionalità e poi essendo frutta biologica la tempistica di maturazione è diversa ad ogni modo avrebbero provveduto a fare dei correttivi.

E emerso qualche problema sulla temperatura di quanto viene servito, il dott. Quaglia aveva già evidenziato il problema per il quale Cir si attiverà per porre dei correttivi.

Viene poi distribuita una bozza del menu estivo sul quale venivano chiesti dei suggerimenti. È emerso fortemente l'esigenza di ridurre la presenza di dolci e della frittata ...giusto per fare dei piccoli esempi si è deciso di introdurre in via sperimentale l'uovo sodo con contorno di fagiolini...e ci sarà poi una giornata a tema dove verrà proposta la carbonara. Questo consentirebbe la presenza comunque dell'uovo ma in forma diversa e in alcuni casi anche in piccole quantità.

Non appena il menu verrà rielaborato sarà inviato a tutta la commissione.

Alle ore 19.20 si conclude la riunione la data per la seduta successiva non è stata individuata a causa delle diverse chiusure

F.TO

Referente pubblica istruzione

Antonia Mappa