

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

Verbale di riunione della Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti preconfezionati.

Il giorno **16 aprile 2018**, alle **ore 16.00** presso la Sede Municipale, si è riunita la Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti.

Alla riunione odierna sono presenti i seguenti componenti:

- MERLO Paola Docente Scuola Primaria;
- TRAVERSI Elisa Docente Scuola dell'Infanzia Capoluogo;
- FAVARO Ambra Docente Scuola dell'Infanzia Beverare;
- BOREGGIO Maris Rappresentante genitori per la Scuola Primaria;
- GAUDENZI Laura Rappresentante genitori Scuola dell'Infanzia del Capoluogo;
- FRANCESCON Ilaria Rappresentante genitori Scuola dell'Infanzia Beverare.

Interviene inoltre la Ditta SERENISSIMA RISTORAZIONE di Vicenza, nella sua qualità di fornitore del servizio, rappresentata dal Dott. Mauro MAGRO.

Sono infine presenti il Responsabile del Servizio, dott. Guido POLI in qualità di rappresentante dell'Amministrazione Comunale e Cristina COSTANTINI come segretario verbalizzante.

Il Dott. POLI invita gli insegnanti referenti a presentare le loro osservazioni in merito al servizio di ristorazione scolastica.

Prende la parola l'Insegnante Paola MERLO la quale esordisce affermando che dopo le ultime variazioni apportate al menù, la situazione della mensa è migliorata.

Chiede di poter rivedere la porzionatura della pizza che è molto gradita dai bimbi, ma viene sempre proposta in pezzi troppo piccoli e in numero esiguo; per quanto riguarda il menù religioso, fa presente che le vaschette monoporzione, quando contengono il pesce, all'apertura emanano odore sgradevole; infine segnala che i bastoncini di pesce non sono molto graditi, chiedendone la sostituzione con altro tipo di pesce.

Il dott. MAGRO si impegna a verificare la grammatura delle porzioni della pizza prevista dalle tabelle dell'ULSS, afferma che l'odore dalle vaschette monoporzione è causato dalla concentrazione del vapore di cottura dell'alimento e fa rilevare che nel menù estivo in vigore dalla prima settimana di aprile i bastoncini di pesce sono stati soppressi.

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

Interviene la Sig.ra BOREGGIO chiedendo di alternare la frutta nel menù con un budino o uno yogurt o qualche dessert. La sig.ra GAUDENZI interviene proponendo l'introduzione, con la bella stagione, della macedonia; il dott. MAGRO fa osservare che questo tipo preparazione senza conservanti rischia di incorrere nel fenomeno dell'ossidazione.

L'Insegnante lamenta uno scarso livello di pulizia ed igiene nei locali adibiti a mensa, a causa dell'improprio utilizzo per innumerevoli ulteriori attività. Il dott. POLI fa presente che l'ormai imminente termine dei lavori di realizzazione della nuova struttura polivalente dovrebbe ovviare il problema già dall'inizio del prossimo anno scolastico.

L'Insegnante MERLO osserva infine che l'arredamento della struttura è in condizioni precarie; sarebbe necessario rivedere le strutture ed i rivestimenti di tavoli e sedie, integrare ed ammodernare gli armadi dove vengono riposte le stoviglie e dotare la cucina di un frigorifero per la conservazione di eventuali cibi freschi o di scorta.

Il dott. POLI assicura che durante l'estate verranno effettuati i dovuti sopralluoghi per la verifica degli arredamenti e le opportune sostituzioni ed integrazioni.

Per la Scuola dell'Infanzia Goretti, l'Insegnante FAVARO prende la parola, facendo rilevare che quando nel menù ci sono le minestre ed i passati con pasta, quest'ultima viene fornita in scarsa quantità e condita con troppo olio. Comunica inoltre che i bimbi non gradiscono le crostatine al kamut, al farro o bio, chiedendo il ritorno alla fornitura delle crostatine classiche; per quanto riguarda i dessert, i bimbi preferiscono il budino al cioccolato anziché alla vaniglia. Ricorda infine la necessità di provvedere alla fornitura dei piatti in melamina e di una lavastoviglie.

L'Insegnante TRAVERSI sottolinea la necessità di porre molta attenzione sulla salatura delle pietanze che arrivano spesso troppo salate; inoltre la pasta per la minestra e la pasta bianca da usare come alternativa viene fornita troppo al dente. Anche gli alunni della Scuola dell'Infanzia del Capoluogo non gradiscono il budino alla vaniglia e preferiscono quello al cioccolato.

Interviene il dott. POLI lamentando un intoppo sull'organizzazione del servizio; nei giorni scorsi è stata sostituita l'addetta al servizio mensa presso la Scuola dell'Infanzia di Beverare senza alcun preavviso né alla Scuola, né all'Amministrazione. Fa presente che il cambio così repentino dell'operatrice ha lasciato frastornati sia gli insegnanti che gli alunni, creando scompiglio anche nel momento della distribuzione dei pasti che ha dovuto essere riorganizzato con la nuova addetta, causando altresì perdite di tempo consistenti. Chiede alla

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

Ditta fornitrice del servizio una maggior attenzione anche alle esigenze dell'utenza in tenera età.

Il dott. MAGRO si scusa per il limitato preavviso, specificando che trattasi di scelta aziendale comunicata al centro cottura solamente a fine settimana. Il Comune provvederà pertanto a richiedere precisazioni direttamente alla sede di Vicenza.

Esauriti gli argomenti da trattare la riunione ha termine alle ore 17:15; il prossimo incontro si terrà presumibilmente all'inizio del prossimo anno scolastico.

San Martino di Venezze, lì 16 aprile 2018

f.to Per l'Amministrazione
Comunale
Il Responsabile del Servizio
Dott. Guido POLI