

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

Commissione per il controllo della qualità del servizio di fornitura pasti preconfezionati - Verbale di riunione 23 gennaio 2019

Il giorno **23 gennaio 2019**, alle **ore 16.30** 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 con delega per la Scuola dell'Infanzia; |
| - QUADRI Monica | Docente Scuola Primaria; |
| - GIRIBUOLA Genny | Docente Scuola dell'Infanzia Beverare; |
| - BOREGGIO Maris | Rappresentante genitori Scuola Primaria; |
| - SABBADIN Genny | Rappresentante genitori Scuola Primaria; |
| - FORMENTIN Loretta | Rappresentante genitori Scuola dell'Infanzia Capoluogo. |

Risultano aver comunicato l'assenza giustificata:

- | | |
|----------------------|--|
| - FRANCESCON Ilaria | Rappresentante genitori Scuola dell'Infanzia Beverare. |
| - FORNASIERO Sabrina | Docente Scuola dell'Infanzia Capoluogo; |
| - PELUSO Leopoldo | Rappresentante genitori Scuola Primaria; |

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, dopo aver portato i saluti dell'Amministrazione Comunale premette che è in fase di definizione un Regolamento per individuare i criteri di funzionamento della Commissione e le relative modalità di verifica della qualità complessiva del servizio di razione scolastica. Obiettivo del Regolamento sarà anche disciplinare l'accesso al servizio da parte dei componenti della Commissione e dei genitori, per i controlli qualitativi ed oggettivi; per consentire l'esercizio di tale diritto in modo dinamico e costruttivo è inoltre

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

stato predisposto, con la collaborazione dei genitori e della Società fornitrice del servizio, un modulo che consente la valutazione degli standard qualitativi; infine l'accesso al servizio mensa da parte dei richiedenti dovrà essere concordato con gli Insegnanti referenti, possibilmente almeno con 48 ore di preavviso e nel corso dell'accesso ai locali di ristorazione e la fruizione del pasto ogni visitatore sarà accompagnato da un docente del plesso.

Invita quindi i presenti ad esporre le proprie osservazioni in merito al servizio di ristorazione scolastica.

Prende la parola l'Insegnante Paola MERLO che espone alcune difficoltà nel proporre alcuni tipi di preparazione agli alunni, per esempio la frittata al forno ed il pesce gratinato, che non sono graditi. Richiede la sostituzione di quest'ultimo con bastoncini o cotolette.

La medesima richiesta è condivisa anche dalle scuole dell'Infanzia.

Per quanto riguarda la frittata il dott. MAGRO si impegna a consultare la dietista per individuare un'altra soluzione, confermando che comunque, secondo le tabelle dietetiche dell'Azienda Sanitaria, almeno una pietanza a base di uovo deve essere inserita nel menù.

Viene inoltre richiesto, in caso di presenza di ravioli, riso o cereali (es. farro), di proporre come alternativa la pasta in bianco.

Segnala altresì che le verdure crude vengono presentate scondite: il dott. MAGRO afferma che il condimento deve essere eseguito dal personale addetto alla mensa.

Interviene, infine, l'Insegnante Monica QUADRI che suggerisce, per quanto riguarda la frutta, l'eliminazione delle arance che risultano difficili da gestire dai bimbi e che la mousse di frutta venga proposta in altri gusti, in quanto mela ed albicocca sono asprigne e non gradite.

Ricorda all'Amministrazione Comunale che i tavoli in panforte sono in pessime condizioni.

Per la Scuola dell'Infanzia del Capoluogo, riprende la parola l'Insegnante Paola MERLO, con delega dell'Istituto Comprensivo, in sostituzione dell'Insegnante Sabrina FORNASIERO, per segnalare che la scuola è sprovvista di una scorta di merende, tipo crackers per il pomeriggio e che le merendine (rollino) fornite al venerdì, hanno il contenitore troppo ingombrante per entrare nello zainetto dei bimbi che vanno a casa in pulmino; richiede la sostituzione con il plumcake.

Chiede inoltre che le tavole vengano apparecchiate con una tovaglia unica (non all'americana con le tovagliette singole, perché i bimbi ci giocano e le sbriciolano) e che il formaggio venga servito già tagliato.

COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE

Provincia di Rovigo

La Scuola dell'Infanzia di Beverare, rappresentata dall'Insegnante Genny GIRIBUOLA, conferma il disagio degli alunni con il pesce gratinato e segnala che le verdure cotte sono spesso troppo intrise d'acqua.

Chiede infine se le competenze rispetto alla pulizia dei locali adibiti a mensa siano del personale addetto alla mensa o di quello addetto alle pulizie.

Il dott. Mauro MAGRO asserisce con sufficiente sicurezza che agli addetti alla mensa spetta la pulizia di tavoli e sedie, mentre la pulizia dell'ambiente (pavimento e vetri) è a carico del personale della Scuola. Il dott. Guido POLI si riserva di verificare la questione nel Capitolato.

La prossima riunione della Commissione sarà convocata per Mercoledì 10 aprile 2019, alle ore 16.30.

San Martino di Venezze, lì 23 gennaio 2019

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