

VERBALE

Il giorno 07/12/21 c/o il centro cottura della ditta Camst appaltatrice del servizio di refezione scolastica del Comune di Grosseto si è tenuto un incontro tra i rappresentanti dell'A.C e i rappresentanti degli Istituti Comprensivi.

Presenti i rappresentanti dei seguenti Istituti Comprensivi:

1^ ISTITUTO COMPRENSIVO: Sig. ra Zarrillo Maria Rosaria(insegnante)

2^ ISTITUTO COMPRENSIVO: assenti

3^ ISTITUTO COMPRENSIVO: Sig.ra Potena Sandra (insegnante) – Lorenzetti Lara (genitore)

4^ ISTITUTO COMPRENSIVO : Sig.ra Bertoni Elena (insegnante) Sig.i Spiga Ottavia e Sironi Lorenzo (genitore)

5^ ISTITUTO COMPRENSIVO :Sig.ra Lunardi Laura (insegnante) - Sig.ra Lenzi Cristian (genitore)

6^ ISTITUTO COMPRENSIVO: Sig.i Perugini Federico e Rispoli Christian (genitore)

7^ ISTITUTO COMPRENSIVO: Sig.ra Covitto Martina (insegnante) – Sig.ra Poggiani Elisa- (genitore)

Presenti in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale:

- Funzionario Responsabile dei Servizi Educativi Dott.ssa Patrizia Mannini
- Istruttore Amministrativo Sig.ra Silvia Brasini

Rappresentanti della ditta Camst

La riunione si è tenuta c/o il centro cottura a conclusione di un progetto “ Cucine Aperte” iniziato nei primi mesi dell'anno 2021 in questo progetto sono stati organizzati incontri presso la sede della ditta e somministrati dei menù a tema regionale che hanno avuto un riscontro positivo.

L'istruttore amministrativo Brasini Silvia apre l'incontro informando i presenti che alcuni genitori dal 01/12/21, primo giorno di utilizzo dello spid per l'accesso al portale e app di Novaportal, si stanno trovando in difficoltà ad accedere ai software. Viene fatto presente che è dal mese di maggio, tramite mail e comunicati che gli intestatari del servizio erano stati invitati a fornirsi del nuovo sistema di autenticazione. Sulla base delle difficoltà riscontrate da parte dell'utenza l'ufficio, in collaborazione con i tecnici informatici di Novaportal, ha dato la possibilità di inserire un secondo intestatario, il quale potrà SOLO VISIONARE I PASTI USUFRUITI - DISDIRE LE PRENOTAZIONI - ACCEDERE AL MENÙ, CONTROLLARE I SALDI, I PAGAMENTI E BOLLETTE (NON POTRÀ EFFETTUARE I PAGAMENTI, POICHÈ LA RESPONSABILITÀ DEGLI STESSI RESTA IN CAPO AL GENITORE CHE HA UFFICIALMENTE ADERITO AL SERVIZIO). Tale richiesta di inserimento secondo intestatario deve essere inviata alla mail: assistenza.scolastica@comune.grosseto.it

Il direttore della Camst, Jessica Serini, considerato che molti rappresentanti della C.M.C. sono nuovi, illustra in modo generale il lavoro che viene svolto nel centro cottura, inoltre spiega l'iter che viene seguito per i menù i quali devono essere sempre approvati dell'USL.

La dietista, da un'indagine fatta dal personale della ditta, fa presente che nei giorni dove è previsto nel menù il pesce e l'uovo ci sono moltissime richieste di dieta bianca. Viene proposto dalla dietista l'introduzione di polettine al sugo al posto della fettina di carne rossa, risotto alla zucca al posto di un passato di verdure con riso, l'uovo stappizzato e invertire il menù del giovedì con quello del lunedì nella 4° settimana in modo da avere l'uovo nella terza settimana il venerdì e nella quarta il giovedì. Il nuovo menù sarà inoltrato alla C.M.C. per la sua approvazione. Inoltre coloro che hanno la diete etico-religiosa avranno la monoporzione solamente nei giorni in cui è previsto la carne di suino o di bovino mentre gli altri giorni avranno il vitto comune..

Aluni rappresentanti degli istituti presentano alcune richieste come:

- alternare la pizza tra il lunedì e il martedì in modo da dare la possibilità anche agli alunni che mangiano solamente il martedì di poterla avere nel menù, inoltre viene chiesto che sia più cotta.
- che venga sostituito lo gnocco con le chicche
- ad un secondo freddo accompagnare un contorno caldo
- richiesta di menù multietnici nel corso dell'anno
- si riportano le risposte alle richieste del 4° istituto, che si allega:

punto 1: sull'app è possibile consultare sempre tutto il menù basta cambiare la data

punto 2: la composizione bromantologica di ogni alimento è agli atti dell'ufficio pertanto basta fare richiesta per la visualizzazione ai Servizi Educativi

punto 3: gli alimenti possono risultare insipidi in quanto è usato pochissimo sale come dalle linee guida sulla refezione scolastica, i contenitori vengono posti sempre in carrelli termici e la temperatura viene monitorata comunque verranno fatti degli ulteriori controlli

punto 4: negli anni passati gli sformati, pastelle ecc. sono stati tolti dal menù in quanto non venivano graditi

punto 5: la frutta verrà controllata con maggior attenzione e si chiede che venga chiesto il cambio ogni qualvolta che ne necessita

punto 6: i banchi vengono sanificati sia prima che dopo, da segnalare che a volte gli operatori della ditta non trovano il banco libero per la prima sanificazione, verrà portata una maggiore attenzione

punto 7: al momento con la pandemia non è possibile destinare gli alimenti ad altri consumi

punto 8: non è possibile inserire formaggi stagionati in quanto per una dieta equilibrata è ovviamente un adeguato apporto energetico giornaliero le linee guida consigliano l'utilizzo di formaggi quali: mozzarella, fior di latte, caciotta fresca, ricotta di vacca, ricotta di pecora, stracchino, parmigiano, scamorza

La riunione si conclude alle ore 18,00