

Riunione CMS 10/3/2016, presso la scuola Cremonini

Presenti: insegnanti Cristiana Costantini (Longhena) e Maria Cristina Ferrara (Cremonini), genitori: Elena Casadei (Cremonini), Sofia Cei (Longhena), Mauro Borioni (Longhena), Stefania Battaglia (Cremonini), Lucia Martini (Cremonini), Valeria Fantini (Cremonini), Laura Lorenzini (Cremonini)

- 1) **riepilogo modalità assaggio** si decide di inserire un riepilogo della modalità nel sito Longhena, e per le Cremonini nel sito dell'IC.
- 2)
 - a. **Per Longhena:** inviare mail in segreteria boic87800g@istruzione.it e all'indirizzo mail di scuolalonghena@gmail.com , qualche giorno prima.
 - b. Scrivere sul diario il giorno stesso. A scuola si arriva verso le 12.30 e si avverte la bidella, nel refettorio il genitore riceverà un assaggio di ogni portata e compilerà la scheda di gradimento o di segnalazione anomalie, la scheda e se il caso anche la segnalazione di non conformità dovrà poi essere inserita on-line
 - c. **alle Cremonini** inviare mail in segreteria boic87800g@istruzione.it qualche giorno prima e telefonare alla scuola il giorno stesso. A scuola si arriva a seconda dell'orario mensa delle classi.
- 3) **Modalità di rilevazione assaggio:** nuova modalità on-line sul sito www.osservatoriomense.it ci si deve registrare: per l'attivazione mandare una mail a crisfori@itechnologies.it con nome/cognome/email/scuola. In questo sito si possono vedere le schede e le segnalazioni di non conformità inviate da tutte le scuole.
(A breve dovrebbe tutto transitare sul sito Ribo, si entrerà con le credenziali FedEra o con il codice fiscale).

Prima dell'assaggio è consigliabile consultare il menù per verificare se viene servito effettivamente quanto indicato.

E' utile verificare: l'orario di arrivo del pasto, se le porzioni sono sufficienti, la temperatura, ecc.

A scuola il Comune fornisce le schede per gli assaggi e per le non conformità, ma può essere utile stamparsi una copia dal sito e portarsela dietro.

On-line, si sceglie se compilare la **scheda assaggio** o la **scheda di non conformità** (cliccare sul "+")

La non conformità può essere:

- cibo avariato
- presenza di corpi estranei
- ritardo o mancata fornitura del pasto
- variazione del menù non comunicata
- prodotti scaduti
- temperatura inadeguata
- ecc.

Le non conformità vanno segnalate via mail anche al Comune (refezionescuola@comune.bologna.it) e, se il caso, alla USL: igiienenutrizione@ausl.bologna.it

A febbraio risultano, per l'IC 19 solo 8 assaggi, fatti da 4 genitori+4 insegnanti
Siamo agli ultimi posti per numero di assaggi!

4) **Criticità:**

- a. Ritardi nelle consegne del pranzo: per il CCP Fossolo sono stati solo 3
NB: già ad ottobre il Comune ha multato Ribo per i ritardi in 12 scuole con 2.400€
- b. Qualità delle derrate: solo il 50% è fresco, altro 50% è costituito IV gamma e surgelato. Per il Fossolo il fresco è al 61% (IV gamma 19% e surgelato 20%).
NB: da capitolato solo il 20% in un anno può essere surgelato -> sono previste penali.
Le carote Julienne , ad esempio, sono già pre-tagliate e non risultano fresche e con un buon sapore.
- c. Il contorno risulta molto abbondante, le porzioni di verdura sembrano raddoppiate e c'è tanto scarto.

5) **Rilevazione presenze** a scuola: il Comune ha contattato l'IC per avere le presenze con il registro elettronico e le bidelle chiedono alle insegnanti entro le ore 9 il numero dei bambini presenti.

L'uso del registro elettronico per "ordinare" il pasto potrebbe creare problemi per quei bambini che si recano a scuola dopo le ore 9 (visite mediche, ecc.). Il problema si potrebbe risolvere al contrario, ovvero se i bambini vengono portati a scuola più tardi, potrebbero essere i genitori ad avvertire la scuola, entro le ore 9, che il bambino sarà presente al pasto. Comunque per ora ancora sono i genitori che devono avvisare Ribo dell'assenza dal pasto.

5) **ritardi** nella consegna dei pasti: niente di particolare da segnalare.

6) **pane**: i panini forniti hanno due aspetti negativi, diventano molto secchi e sono sempre dello stesso formato. Inoltre hanno il sale.

Ci si chiede come mai sia stato eliminato il pane toscano insipido che veniva servito l'anno scorso; le maestre sia delle Cremonini che delle Longhena apprezzavano anche perché rimaneva gradevole anche per la merenda del pomeriggio.

Sarebbe auspicabile che almeno il formato dei panini venisse variato anche con pane integrale e con pane senza sale.

7) **verdure**: **l'insalata** è gradita ma potrebbe essere tagliata un po' più piccola, a volte arrivano foglie giganti che demotivano i bambini. Anche il **radicchio rosso** viene scartato dai bimbi e si potrebbe evitare sostituendolo con un altro tipo di insalata. Molto gradito è il **pinzimonio**, che ultimamente non viene mai servito.

8) polpette e carne macinata: servita troppo spesso. Oggi per esempio c'era la scaloppina di maiale che era molto buona e tenera ed è stata apprezzata.

9) merenda del pomeriggio: sono molto graditi il miele e la confettura in monoporzione. Quando è servito solo il frutto i bambini restano con la fame, alla frutta andrebbe abbinato del companatico.

E' molto gradito il Parmigiano in monoporzione: si potrebbe utilizzare per il pranzo per sostituire la porzione di formaggio (stracchino, ricotta,) che è nel menù.

10) merenda della mattina: alle Longhena non si porta niente da casa e si mangia la frutta e il pane avanzati il giorno prima.

Alle Cremonini portano la merenda da casa, si suggerisce di fare come alle Longhena, così come prevede anche il nuovo progetto del Comune+Asl+Ribo che si sta cercando di progettare.

11) Diete speciali: nuove **scodelle** ecocompatibili svolgono la loro funzione senza particolari problemi.

12) nuovi componenti CMC: il 2 febbraio sono stati eletti i nuovi rappresentanti cittadini: Jessica Lorenzini, Giulio Mannino e Claudio Cristofori.

13) nomine componenti CMS: Elena Casadei si propone di rimanere come referente, Mauro Boriani (genitore 1A della scuola Longhena) chiede di essere inserito.

Altri genitori della commissione mensa presenti: Sofia Cei (Longhena 2C e4B) e Stefania Battaglia, Laura Lorenzini (Cremonini), Lucia Martini (Cremonini) , Valeria Fantini (Cremonini) , non presenti : Leonardo Dingì, Susanna Fuser, Renato Reversi (Longhena).

Si dovrebbe rinominare la commissione mensa nel prossimo consiglio d'istituto che sarà il 15 marzo.