

Città di Albano Laziale 27/01/2013

Alla cortese attenzione di:

Assessore alla Pubblica Istruzione della Città di Albano Laziale Dott.ssa Alessandra Zeppieri

Al Responsabile dell'Ufficio Scuola – Affari Generali – Dott.ssa Mariella Sabadini

e P.C. al Sindaco della Città di Albano Laziale Dott. Nicola Marini

Oggetto: Relazione sulla riunione della Commissione Mensa Comunale del mese di Gennaio 2013

Dalla lettura e discussione delle relazioni riportate dai genitori dei comitati mensa, dei vari plessi scolastici del territorio comunale, sono emerse problematiche fondamentali sulla gestione della temperatura di somministrazione dei pasti. Appare evidente che, pur arrivando a temperature idonee, al momento del consumo alcune pietanze tendono a perdere le caratteristiche di appetibilità dovute al loro raffreddamento. Nel capitolato del servizio non sono presenti modalità tecniche per la gestione del problema e pertanto si sollecita una soluzione tramite dispositivi, siti in ogni plesso, per lo stazionamento a caldo degli alimenti. Alcune tipologie di pietanze mal si adattano al gusto dei bambini, sia per caratteristiche legate al loro formato (pasta grande come rigatoni piuttosto che in formato mini, specialmente per la scuola materna e primaria), sia per sapori non graditi, derivanti dalla specialità gastronomica proposta. Si propone altresì di modificare la tipologia delle stoviglie a perdere, specialmente per i bambini più piccoli. Anche la possibilità di avere a disposizione, al punto di somministrazione, condimenti aggiuntivi (olio, sale, aceto, limone), il cui utilizzo dovrà essere mediato e controllato dagli insegnanti, per non alterare eccessivamente il regime calorico del pasto, è una delle richieste più frequenti. Gli strumenti di controllo necessari, termometri-bilance sono mancanti ed indispensabili per una corretta valutazione del servizio e pertanto se ne chiede l'acquisto o la disponibilità.

La Commissione ha ritenuto opportuno, per uniformare e rendere oggettivi i controlli nei punti di somministrazione e nel centro di cottura, dare una formazione a tutti i componenti della stessa ed ai genitori facenti parte dei vari Comitati mensa dei singoli plessi. A tal scopo, in forma del tutto gratuita, il Presidente della Commissione si è reso disponibile ad effettuare un corso di formazione di 9 ore, in attuazione sia di quanto previsto dall'ultimo paragrafo dell'art.6 del Regolamento della Commissione Mensa Comunale che dalla Del G.R.Lazio 825/2009 e dal Reg. CE 852/2004.

Il concetto di requisito igienico sanitario degli operatori, esteso dal nostro Regolamento ai componenti che svolgono funzioni di controllo, deve intendersi come raggiungimento di una consapevolezza sulle tematiche legate al campo della ristorazione. Ciò potrà permettere un'azione di controllo efficace ed oggettiva, rivedendo anche la check list deliberata che risulta non completa

e lacunosa in alcuni aspetti. Sarà cura di questa Commissione, alla fine del percorso formativo, dare indicazione e suggerimenti all'Amministrazione delle necessarie correzioni da apportare.

Contestualmente si richiede pertanto la disponibilità di avere un idoneo spazio logistico, come la Sala Consiliare di Palazzo Savelli od altro equivalente, in grado di ospitare circa 70 persone, per lo svolgimento del Corso. Le date previste, in considerazione della disponibilità dei genitori, sono del 10 e 17 febbraio e del 3 marzo, tutte di domenica, nell'orario 09.00- 12.00.

Fiduciosi di un ottenimento risolutivo di quanto esposto, Vogliate gradire i miei personale saluti e di tutta la Commissione Mensa Comunale.

Il Presidente della Commissione Mensa Comunale

Dott. Gino Benedetti