

Resoconto riunione COMITATO MENSA del 1/3/2023 h. 17.30 presso Scuola Vivaldi Casier

Partecipanti:

Sig.ra Panzarin Roberta - Assessore Istruzione Comune di Casier
Sig. Manente Damiana - Ufficio Istruzione Comune di Casier
Sig.ra Vincenzi Deborah - Vicepreside Istituto Comprensorio Casier
Sig.ra Modugno Maria Anna - Maestra referente Istituto Comprensorio Casier
Sig.ra Poma Vitina - Maestra referente Istituto Comprensorio Casier
Sig.ra Busato Laura - Maestra referente Istituto Comprensorio Casier
Sig. Carraro Alberto - Euroristorazione

Commissione Mensa:

Sig.ra Federica Bares - Genitore referente (Infanzia Casier)
Sig. Dall'Agnol Marco - Genitore referente (Primaria Dosson)
Sig.ra Longo Marika - Genitore referente (Primaria Casier)
Sig.ra Simionato Elisa - Genitore referente (Primaria Casier)
Sig.ra Torresan Susanna - Genitore referente (Primaria Dosson)

Assenti giustificati:

Sig. Lucchese Paolo - Genitore referente (Primaria Casier)
Sig.ra Perosina Lisa - Genitore referente (Primaria Dosson)

L'incontro inizia con la richiesta da parte dei genitori referenti di conoscere lo stato di funzionamento delle due lavastoviglie in uso a Casier. Euroristorazione risponde che ne è stata riparata una (sufficiente per il servizio di lavaggio). Per la seconda, ormai antieconomico ripararla, si valuterà la sostituzione nel caso di rinnovo dell'affidamento del servizio.

In merito al bando per l'affidamento del servizio, il Comune informa che è in fase di preparazione e verrà indicativamente concluso ed assegnato verso Giugno-Luglio.

Segue la discussione sui piatti critici riscontrati nell'ultimo periodo:

- Risotto con spinaci, asciutto e insapore; Ci viene confermato che non verrà più riproposto in futuro;
- Bastoncini di pesce (segnalazione via mail del 6/2/23): ci viene precisato che il pesce all'interno del bastoncino è filetto di merluzzo perciò più morbido, questo può ammorbire di conseguenza la panatura. Quest'ultima infatti non è prefritta e non è la stessa utilizzata per le birbe di pollo che invece risultano molto compatte e anche molto gradite dai bambini. Non essendoci però mai state lamentate in passato sui bastoncini, pensano che questo può dipendere anche dalla partita di pesce che è arrivata. Ci si riserva l'assaggio dei prossimi bastoncini per vedere il da farsi;
- Primi piatti molto asciutti (in particolare pasta in bianco): viene preso atto da Euroristorazione che assicura verrà aggiunta un pò di acqua di cottura in modo da tenere più morbido il condimento del piatto;

- Nella giornata di oggi è stato servito l'Halibut, che è risultato insapore. Si chiede di abbinarlo al pomodoro o altro per poterlo rendere più appetibile ai bambini;
- Differenze di impiattamento tra Dosson e Casier: Euroristorazione non comprende quale possa essere il problema dato che i piatti di una e dell'altra scuola vengono confezionati insieme. Si pensa che la differenza stia nel modus operandi delle scodellatrici. Vedrà di approfondire internamente per "parificare" lo scodellamento;
- La maestra referente della scuola dell'infanzia chiede una variazione per le merende: incrementare yogurt e biscotti, ridurre i fruttini che sono in sovrabbondanza;

Inoltre si è chiesto rassicurazione riguardo le farine utilizzate in quanto sembra che in commercio ci siano farine a base di insetti. Euroristorazione rassicura che le farine utilizzare sono tutte "classiche" anche perchè altre farine non possono essere utilizzate per vincoli presenti nel bando di fornitura. Euroristorazione non esclude la possibilità per il futuro ma tutto dipende dalle linee guida. Per il momento è un argomento molto lontano e sottolineano che la pasta utilizzata attualmente è di alta qualità e di origine italiana (pasta Jolly Sgambaro).

Euroristorazione comunica che:

- è stato cambiato il fornitore del pane, ritenuto migliore.
- I menù etnici/continentali verranno riproposti verso aprile/maggio.
- La visita all'impianto di cottura sarà prevista a breve e tra non molto comunicherà la data. Potranno partecipare fino a 10 persone.

L'assessore Panzarin propone ad Euroristorazione di fare un incontro con tutti i genitori così da poter spiegare l'attività di cottura, gli alimenti utilizzati e chiarire qualsiasi dubbio emerga.

L'incontro termina alle 18.30 con l'accordo di riaggiornarci a Maggio o prima se fosse necessario.