

VERBALE RIUNIONE DEL CIRCOLO DI QUALITÀ DEL 23/03/2023

In data 23.03.2023 alle ore 17.40 si è svolta la riunione del Circolo di Qualità (CdQ) presso il Comune di Corsico nella Sala Consiliare di via Roma n.22.

Sono presenti:

- Genitori del CdQ: Nicoletta Mangini, Federica Sanna, Eleonora Fabris, Carla Trapani, Morena Lanzone e Ilaria Lianza
- Insegnanti del CdQ: Cinzia Digrisolo, Valeria Cerruti e Claudia Stassi
- Comune di Corsico: Assessora Angela Crisafulli, dott. Salvatore Beccaccini
- Vivenda: Ornella Perronace, Federica Pisani, De Cecca Elisabetta, Pisani Federica, De Francisci Davide e Giulia Fontana
- IISG: dott. Davide Vignelli

Ordine del giorno:

- Nomina nuovi membri del CdQ
- Criticità riscontrate nel servizio
- Menù di Pasqua
- Varie ed eventuali

NOMINA DEI NUOVI MEMBRI DEL CDQ

Si comunica la nomina dei nuovi componenti: Eleonora Fabris e Gabriele Giovannoni per il plesso Copernico; Carla Trapani per la scuola materna Battisti.

Si comunica che la direttrice Ada Pascarella è stata sostituita dalla dott.ssa De Cecca.

MENÙ DI PASQUA

Si procede con le proposte per il menù di Pasqua. I genitori sottopongono a Vivenda tre possibili menù:

- Tagliatelle con ragù bianco, nuggets di pollo, insalata mista
- Pasta prosciutto cotto e piselli, fettina panata, carote julienne
- Pasta speck e zafferano, torta salata ricotta e spinaci, insalata mista

Il dessert la colomba sia tradizionale che senza glutine; per tutte le altre diete verrà somministrato un dolce preparato da Vivenda.

Vivenda propone le lasagne al salmone, formaggio silano (se riescono a reperirlo in tempo dal fornitore), patate e peperoni.

Il dott. Beccaccini ricorda che le lasagne al salmone già provate in passato, non ebbero molto successo tra i bambini; una pasta corta speck e zafferano potrebbe essere la soluzione migliore ed è anche una novità

Le tagliatelle al ragù bianco non vengono accettate perché sia il formato di pasta che il condimento, presentano oggettive difficoltà nella distribuzione. La torta salata non sempre è gradita ai bambini.

Il dott. Vignelli suggerisce come secondo piatto la salsiccia di pollo.

Piena approvazione da parte di tutti i presenti.

Viene consigliato un contorno caldo come le patate al forno o le patate con i peperoni.

Il menù di Pasqua viene fissato per lunedì 3 aprile per le scuole secondarie e mercoledì 5 aprile per tutte le altre scuole.

CRITICITÀ RISCONTRATE NEL SERVIZIO

- L'insegnante della scuola materna Parini ribadisce che la coscia di pollo presenta il problema degli ossicini pericolosi per i bambini; nonostante l'aiuto da parte delle insegnanti qualche ossicino rimane e gli ultimi bambini mangiano freddo. Il dott. Vignelli, in accordo con la maggioranza del CdQ, viste le problematiche di sicurezza legate alla coscia di pollo, accetta che si torni ai bocconcini di pollo gratinati in tutte le scuole dell'infanzia.
- Sempre presso le scuole dell'infanzia, i finocchi risultano di difficile masticazione perché sono tagliati in spicchi troppo grandi. Vivenda proverà a tagliare due volte i finocchi, solo per le materne.
- Presso gli istituti scolastici non sono stati ancora resi disponibili agli insegnanti nelle classi né l'elenco dei bambini con le diete speciali né il vademecum per la gestione delle criticità, come concordato durante la riunione del Comune con i dirigenti scolastici, si chiede quindi di sollecitare le segreterie scolastiche al riguardo. Vivenda tiene comunque a precisare che le scodellatrici sono tutte formate per la gestione delle diete speciali come da protocollo e che sono intercambiabili tra i plessi scolastici.
- Viene segnalata la presenza di banane spesso molto verdi. Vivenda risponde che spesso le banane anche se esternamente sono verdi, all'interno sono mature; tuttavia se dovessero risultare acerbe è sufficiente comunicarlo alle addette mensa che contatteranno il centro cottura e verrà effettuata la sostituzione; la frutta è sempre in eccedenza e non ci sono problemi a sostituirla.
- I fagiolini di settimana scorsa erano molto duri. Vivenda risponde che purtroppo dipende dalla marca; si verifica anche che siano troppo molli.
- La pasta al sugo di noci quando si raffredda il condimento, resta molto pesante e risulta collosa. Vivenda risponde che questo tipo di condimento ha la tendenza ad asciugarsi molto velocemente, si propone di fare presente alle scodellatrici che devono allungare con il brodo con maggiore frequenza.
- Viene evidenziato che il formaggio tipo stracchino delle diete speciali si schiaccia durante il trasporto e rimane in parte attaccato alla pellicola, quindi si propone di confezionarlo con maggiore attenzione soprattutto nella disposizione dei piattini all'interno dei contenitori termici.
- Presso la scuola Salma persiste il problema del lavaggio dei pavimenti durante il consumo del pasto da parte dei bambini (secondo turno). L'odore del detersivo disturba i commensali. Vivenda interverrà comunicando alle addette di cominciare a portarsi avanti con i lavori della cucina anziché con quelli del refettorio finché ci saranno i bambini presenti.

- Si chiede se il pane dei cestini per le gite (pranzo al sacco fornito) è un pane da tramezzino o se è il pane comune. Vivenda risponde che viene utilizzato lo stesso pane che viene dato in mensa.
- Criticità Pesce: visto il mancato successo anche del merluzzo agli agrumi, si chiede se sia possibile sostituire con una preparazione a base di pesce. Il dott. Vignelli propone un tortino di merluzzo e patate o salmone e patate, sia per il menù estivo che per quello invernale. Le linee guida di ATS prevedono il pesce in filetto, ma vista la grande difficoltà a far mangiare il pesce è il conseguente spreco; come da norma ATS nella preparazione dei tortini viene rispettata la grammatura di pesce.
- Alcuni chiedono se è possibile proporre il tonno in scatola sott'olio come tipologia di pesce : il tonno in scatola non può essere utilizzato perché la normativa non lo considera equivalente al pesce; inoltre si ricorda che I menù sono allegati del Capitolato e non possono essere stravolti completamente.

VARIE ED EVENTUALI

MENU' ESTIVO : proposte variazioni su alcuni piatti del menù estivo che entrerà in vigore il 17 aprile partendo dalla terza settimana ;

- Si chiede di sostituire la pasta alla crema di zucchine e basilico con pasta pomodoro, zucchine e speck.
- Si chiede di sostituire la minestra primavera con riso con una pasta fredda. Il dott. Vignelli ricorda che in passato erano state fatte togliere tutte le preparazioni fredde a base di pasta, riso e farro anche se molto buone, perché dovendo servire a temperature inferiori ai 10°C risultavano troppo fredde e poco apprezzate dai bambini. Inoltre, se vogliamo togliere una minestra dobbiamo sostituirla con un'altra preparazione brodo per rispettare il numero di quattro preparazioni brodose al mese richieste da ATS.
- Visto che non è possibile servire una volta in più la pizza, si chiede se sia possibile dare la focaccia. Il dott. Vignelli risponde che, oltre a non rispettare le linee guida, la focaccia tende ad asciugarsi molto durante il trasporto e a diventare molto secca. Si può pensare di proporla in un menù speciale come fatto in occasione del menù ligure.
- Vivenda propone di sostituire la pasta al pesto di melanzane con una pasta alla Norma, poiché il condimento freddo e la pasta calda non si combinano molto bene.
- Nel menù estivo la pasta pomodoro e salmone verrà sostituita con pomodoro e tonno.

La riunione termina alle ore 18.50 .

La Segretaria verbalizzante

Federica Sanra


La Presidente

Nicoletta Mangini


