VERBALE SEDUTA COMMISSIONE MENSA
N. 7

In data 29 gennaio 2018 alle ore 17,30 si è riunita la Commissione Mensa

Presenti:
Loredana Losi – Assessora Pubblica Istruzione
Iris Gazzola – Responsabile settore – Segretaria verbalizzante
Ruggeri Daniela – Presidente Commissione – Rappresentante dei genitori
Curcella Daniela – Rappresentante Sodexo
Gandini Lorella – Rappresentanti docenti
Teich Susanna – Rappresentante genitori
Tonani Massimiliano - Rappresentante genitori

Assenti giustificati
Oldani Massimiliano - Rappresentante genitori

Verbale seduta precedente
La Commissione concorda con i contenuti e lo approva

Tabella dietetica autunno /inverno 2017/2018 esame proposte modifiche.

Ruggeri: ha verificato che la presenza nella prima settimana di polpette di pesce e crocchette di verdure, trattandosi di alimenti che vengono presentati nello stesso formato sono poco apprezzati in quanto i bambini pensano di mangiare la stessa cosa . La conseguenza è uno spreco inutile di cibo. Chiede che vengano reintrodotti i bastoncini di pesce, risultati invece graditissimi.

Curcella: evidenzia che , pur trattandosi di base prefritta, il prodotto da loro utilizzato viene cotto al forno e ha una percentuale di pesce maggiore (60%) come risulta dalla scheda tecnica.

La Commissione all'unanimità decide sia allo scopo di contenere lo spreco sia di invogliare i bambini, di reintrodurre tale alimento, dandone comunicazione all'ATS, allegando la scheda di cui sopra.

Teich : fa presente che secondo lei la farinata di ceci è stata preparata magistralmente, l'ha personalmente assaggiata e l'ha trovata molto buona. Anche i bambini l'hanno mangiata con gusto.
Il fatto che in alcuni piatti si sono rilevati avanzi è riconducibile secondo lei alla dimensione eccessiva della porzione. Propone anche che vengano presentati in altra forma, in pezzetti più piccoli .

Gandini : concorda e chiede che venga dimezzata la porzione della farinata e aumentata quella della verdura (fagiolini) molto gradita.

Ruggeri: Le classi prime non l'hanno gradita

Curcella: non è possibile modificare la grammatura delle porzioni se non dietro espressa richiesta della Commissione.

La Commissione decide all'unanimità che venga ridotta la porzione di farinata e aumentata quella della verdura.

Losi :comunica di avere ricevuto richieste perché vengano presentate più spesso le carote tritate e le patate.

Curcella: per quanto riguarda le carote propone di inserirle, una volta in più, in sostituzione dell'insalata a foglia larga, oppure di abbinarle ai finocchi. Mentre per le patate ricorda che l'ATS ne consente il consumo solo in presenza di primi in brodo.

Gandini: esorta ad una sempre maggiore attenzione nella pulizia sia delle posate sia dei bicchieri che a volte non risultano essere brillanti.

Teich: mai verificato problemi in tal senso.

Curcella: fa presente che i bicchieri periodicamente vengono sottoposti ad apposito trattamento per togliere l'opacità.

Losi: relaziona sulla entità dei debiti in relazione al pagamento del servizio di refezione scolastica. Grazie ad un monitoraggio costante dai preposti uffici, di ci apprezza l'impegno, comunica che la cifra ammonta a circa €. 6.000.
Auspica una maggiore attenzione nella rilevazione delle presenze che , se non effettuata correttamente, può determinare il pagamento di pasti non consumati .
Si dà lettura delle schede di valutazione presentate dai Commissari Ruggeri e Tonani che evidenziano un giudizio complessivo buono, con l'unica eccezione del costante rifiuto al consumo del pesce.

Vengono espresse le richieste di inserimento di alcuni alimenti nel menù primavera estate e più precisamente:

- Riso alla cantonese
- Pasta con le vongole
- Insalata di orzo/farro
- Insalata di pasta
- Totani impanati o in insalata con le patate ove non fosse possibile introdurre il polipo

Relazione sopralluogo ATS

Gazzola dà lettura delle risultanze dell'ispezione effettuata sia presso il locale cucina e refettorio sito nella scuola secondaria sia presso il refettorio della scuola dell'infanzia che evidenziano una valutazione positiva rispetto:

- alle condizioni igieniche,
- alla conservazione delle derrate alimentari e alla conformità della scadenza
- presenza del manuale di autocontrollo in conformità alla normativa
- perfetta manutenzione erogatore acqua
- corretta formazione del personale.

Si analizza la programmazione dei progetti:

- 9 febbraio festa di Carnevale . Menù proposto: pizza, carote/patate, chiacchiere.
- dal 12 marzo colazione a scuola
- aprile/maggio corso di cucina: per le classi prime e seconde preparazione dei grissini per le classi terze, quarte e quinte, preparazione di una torta a scelta tra tre tipi proposti.

Progetto frutta in classe: quest'anno non c'è stata adesione stante le difficoltà incontrate nello scorso anno scolastico in relazione sia all'approvvigionamento sia alla qualità delle frutta fornita dalla Regione .

Gandini: ricorda che lo scorso anno il mercoledì delle ceneri alcune insegnanti hanno richiesto di non avere carne nel loro menù. Chiede se possibile riproporre anche quest'anno ovviamente solo per le insegnanti che ne faranno richiesta.

La Riunione termina alle ore 19.20. La Commissione stabilisce di riunirsi nuovamente giovedì 22 marzo alle ore 17.30

LA PRESIDENTE
(Daniela Ruggeri)

LA SEGRETARIA
(Iris Gazzola)