

Bareggio, 14 novembre 2018

Oggetto: riunione commissione mensa

Ordine del giorno:

1. breve confronto sulle modalità da adottare per far conoscere in modo più efficace la qualità del cibo somministrato nelle mense
2. menù invernale
3. varie ed eventuali

Sono presenti:

Roberto Pirota (Assessore Scuole e Istruzione)
Fabiola Longo (Consigliere comunale)
Leonardo Baroni (Responsabile del Settore Educazione Biblioteca e Sport)
Maurizia Marchetti (Settore Educazione Biblioteca e Sport)
Fabio Parini (Presidente Commissione Mensa e Rappresentante genitori Infanzia Munari)
Sabrina Campi (Rappresentante genitori Primaria Rodari)
Simona Lovati (Rappresentante insegnanti Secondaria De Amicis)
Fiorella Leoncini (Rappresentante insegnanti Primaria Collodi)
Rosa Conforte (Rappresentante insegnanti Primaria Rodari)
Leonarda Paci (Rappresentante insegnanti Infanzia Munari)
Rosina Fragapane (Rappresentante insegnanti Infanzia Gallina)
Tiziana Gussoni (Dietista e Coordinatore Gemeaz Elior)
Annalisa Atene (Gemeaz Elior)
Matteo Massaro (Cuoco Primaria Collodi)
Rosa Cornacchiari (Cuoca Infanzia Gallina)
Marco Palazzo (Responsabile Laboratorio Analisi Saturno)

Non sono presenti:

Renato D'Apuzzo (Rappresentante genitori Primaria Collodi)

La riunione si apre alle ore 18:10

Punto 1.

Parini apre la seduta con il punto 1. dell' Odg ponendo l'attenzione sulle modalità di comunicazione alle famiglie riguardo la qualità dei cibi somministrati in mensa. L'obiettivo è quello di far conoscere meglio la tipologia e l'origine dei vari prodotti. Si valutano alcune proposte e quella che potrebbe trovare maggior attuazione è quella di pensare ad una sorta di "carta dei servizi" mensile/stagionale da pubblicare online con lo scopo di valorizzare il prodotto offerto.

Le visite presso le mense da parte dei genitori restano un valido strumento per far conoscere la realtà della mensa alle famiglie. La Commissione è concorde

nell'intensificare i sopralluoghi. A tale proposito **Campi** afferma di avere sempre avuto una buona richiesta da parte dei genitori. L'**Assessore Pirota** e il **Consigliere Longo** si rendono disponibili ad aiutare i commissari nell'accompagnare i genitori presso i locali della mensa, laddove i commissari fossero impossibilitati a farlo.

Punto 2.

Si espongono alcuni commenti relativi al gradimento dei bambini nei confronti di alcuni piatti: **Fragapane** fa presente che all'Infanzia Gallina i bambini non gradiscono il merluzzo gratinato, che invece viene apprezzato da quelli della Primaria Collodi, che invece gradiscono maggiormente la platessa, come affermato da **Leoncini**.

Lovati afferma che le verdure riscuotono poco successo e che per i ragazzi della Secondaria, pranzando in mensa solo due volte alla settimana, il menù risulta poco vario. Anche **De Lisio** conferma la richiesta da parte dei genitori di una maggiore alternanza dei piatti proposti. Fa presente che più volte la frutta è risultata acerba o non di stagione.

Gussoni ribadisce la difficoltà di venire incontro alle esigenze di tutti i bambini e tiene a precisare che, per garantire maggior qualità del prodotto offerto, viene sempre effettuata una cottura appositamente per l'arrivo in mensa dei ragazzi della Secondaria. Per ovviare alla mancanza di varietà nel menù per la Secondaria, **Pirota** e **Gussoni** propongono una maggiore rotazione del menù.

A tale proposito **Gussoni** consiglia di invertire alcune giornate. La Commissione è concorde nell'inversione del menù del martedì con quello del mercoledì della 2^a, 3^a e 4^a settimana. In questo modo si evita di offrire la pizza due volte nello stesso mese a favore di un altro piatto, riso e prezzemolo.

Dato che sono emerse preferenze differenti tra i bambini delle scuole dell'Infanzia riguardo alle merende proposte, si decide di inserire nel menù la dicitura *pane e confettura/cioccolato, in modo che i cuochi delle due scuole dell'Infanzia possano maggiormente accontentare i gusti dei bambini. Lo stesso discorso vale per il gelato visto che in un'Infanzia si preferisce la coppetta mentre nell'altra il cornetto. **Paci** chiede se è possibile eliminare l'uva dal menù per le scuole dell'Infanzia, perché, essendo un alimento di forma tondeggianti, rientra nella casistica di alimenti considerati a rischio di soffocamento. Anche **Fragapane** si trova d'accordo. Si decide, per l'eliminazione dell'uva e delle olive per le scuole dell'Infanzia. Per quanto riguarda le olive, verranno fornite quelle tagliate a rondelle. **Paci** chiede che l'arista venga proposta già tagliata a pezzetti per facilitarne il consumo da parte dei bambini.

Leoncini e **Conforte** fanno presente che lo sformato di legumi è poco apprezzato e suggeriscono di prepararlo con una maggiore quantità di verdure. Si decide di modificare il piatto nel menù con sformato di legumi e verdure.

Si richiede a **Gemeaz** di prestare maggiore attenzione all'utilizzo del sale in quanto alcune pietanze sono risultate troppo salate.

Riassumendo, le modifiche più sostanziali apportate al menù sono le seguenti:

- inversione del menù del martedì con quello del mercoledì della 2^a, 3^a e 4^a settimana;
- dicitura *pane e confettura/cioccolato per le merende dell'Infanzia;

- possibilità di offrire gelato coppetta/gelato cornetto per le merende dell'Infanzia;
- riso e prezzemolo al posto della pizza (lunedì della 2^a settimana);
- sformato di legumi e verdure al posto di sformato di legumi e patate (giovedì della 3^a settimana).

Il menù invernale, con le nuove modifiche, sarà in vigore dal 26/11/2018 a partire da lunedì della 1^a settimana.

Punto 3.

De Lisio espone alcune criticità in riferimento al servizio per la scuola Secondaria. In particolare al fatto che i ragazzi consumano il pasto con piatti, bicchieri e posate di plastica e chiede se esiste la possibilità di sostituzione con piatti di ceramica e bicchieri di vetro o in alternativa con piatti di carta. Anche gli altri commissari ritengono che sarebbe meglio utilizzare piatti di ceramica e bicchieri di vetro. **Gussoni** precisa che questo tipo di intervento non rientra nel contratto in essere e pertanto comporterebbe, in questo momento, un aumento dei costi di gestione non preventivati. Il servizio di ristorazione per la scuola Secondaria è subentrato in un secondo momento e negli ultimi anni il volume di utenza è risultato in crescita. La Commissione suggerisce di tenere in considerazione questo aspetto in previsione di un adeguamento contrattuale futuro.

Lovati afferma che da quest'anno risulta difficoltoso differenziare gli avanzi di cibo dai contenitori di plastica perché non sono più presenti in mensa gli adeguati bidoni. Pertanto i ragazzi della Secondaria si sono trovati a gettare gli avanzi in un unico bidone. Tutta la Commissione è concorde nel richiedere di ripristinare il bidone mancante per poter effettuare al meglio la raccolta differenziata, anche al fine di sensibilizzare i bambini sull'importanza del recupero e del riciclo di alcune frazioni di rifiuti.

Per garantire un adeguato livello d'igiene si ricorda a **Gemeaz** di far indossare correttamente le cuffie copricapo al personale presente in mensa e si richiede la sostituzione delle brocche con altre che abbiano il coperchio.

La riunione si chiude alle ore 19:30

F.to L' Assessore Scuole e Istruzione
(*Roberto Pirota*)

F.to Il Presidente di Commissione
(*Fabio Parini*)