

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 2 FEBBRAIO 2017

Il giorno 02 febbraio 2017, presso la ex sala Consiliare di P.za Formenti a Magenta, ha inizio la riunione della Commissione Mensa per la trattazione del seguente O.d.G.:

- 1) Valutazione menù invernale in vigore
- 2) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati
- 3) Scelta menù "a tema"
- 4) Varie ed eventuali.

Sono presenti:

- **I genitori:** Antonini Elena, Basile Francesca, Citroni Caterina, Crivelli Chiara, Giannini Massimo, Introni Silvia, Petre Tache Cristian, Vario Stefania.
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Colombo Rosalinda, Cozzi Tiziana, Giuli Gian Piero, Iaconeta Stefania, Madre Bongarzone Maria Grazia, Merlo Laura, Pastori Maria Carla, Pastori Serena, Rossi Elisabetta Silvia, Zacchetti Nadia.
- **I rappresentanti del Comune:**
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta.
- **La Società Gemeaz Elio SpA:** Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio), Venditti Marika (dietista), Citelli Marco (responsabile di zona).
- **La società FQC snc :** Bolazzi Andrea.

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Marvella Antonella,

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Arrigoni Alessandra, De Angelis Silvia, Guarino Raffaele, Salmoiraghi Maria Luisa.
- **Gli insegnanti:** Ricco Giovanna,.

La riunione è aperta alle ore 20.45.

1) Valutazione Menù invernale in vigore

Su richiesta di genitori e alunni dei diversi plessi vengono sollecitate alcune variazioni sul menù invernale sia per ripetizione di contorni che per contorni ritenuti non adeguati con la pietanza associata, pertanto si procede alle seguenti variazioni:

- **I settimana:** le carote cotte in insalata del lunedì saranno sostituite dalle lenticchie in umido; il martedì lo yogurt viene confermato solo per la scuola secondaria mentre per la scuola primaria verrà sostituito dalla frutta.
- **II settimana:** le lenticchie in umido del martedì verranno sostituite dal contorno fagiolini e patate in quanto le lenticchie associate all'arrosto fornirebbero un apporto proteico elevato, Il budino merenda del mercoledì viene sostituito dallo yogurt il contorno fagiolini e patate del venerdì viene sostituito dagli spinaci.
- **III settimana:** le crocchette di tonno del venerdì sono sostituite dall'halibut impanato.
- **IV settimana:** lo yogurt di merenda del mercoledì viene sostituito dal budino e l'halibut impanato del venerdì viene sostituito dalle crocchette di tonno.

Si segnala da parte di alcune insegnanti che i piselli del lunedì II settimana spesso sono brodosi e poco si abbinano alla bresaola e risultano anche poco graditi pertanto si chiede alla responsabile mensa di farli più asciutti.

La Scuola dell'Infanzia Fornaroli segnala che le fettine di affettato sono troppo spesse e a volte non pretagliate; la responsabile mensa si prende l'incarico di verificare entrambe le cose e provvedere al meglio.

Ci sono proposte di variazioni con inserimenti di nuovi piatti come gli gnocchi alla romana e la pastina in brodo 1 volta al mese pare molto apprezzata dai più piccoli ma entrambe le proposte vengono bocciate a maggioranza.

L'Istituto di Via Caracciolo segnala che per chi non mangia la carne l'alternativa non è molto apprezzata pertanto la responsabile mensa valuta la preparazione di una platessa sostitutiva più morbida.

Per una migliore comunicazione interna e del servizio i membri della Commissione Mensa chiedono al Comune di inviare le schede esplicative per i menù speciali non solo alla Direzione Didattica di ogni Plesso ma anche ai responsabili della Commissione Mensa.

Su segnalazione dell'Istituto G. Beretta Molla di Pontenuovo si richiede più attenzione alla frutta per kiwi troppo poco maturi e mandarini asciutti anche se ormai il mandarino può essere sostituito definitivamente dalle mele; alcune insegnanti chiedono una varietà maggiore di mele e la responsabile mensa segnala che nei limiti del biologico valuterà la fattibilità con i fornitori. Aggiunge inoltre che anche le banane a volte non si trovano o non vengono consegnate perché la maturazione non è adeguata; per le merende si preferisce frutta facilmente gestibile.

Per la segnalazione della presenza di lische sempre nello stesso plesso in data 16.012.2016 la responsabile mensa risponde che già nella scheda tecnica del fornitore si prevede una minima percentuale di possibilità che possa accadere.

La D.ssa Alemanni interviene su segnalazione di alcuni plessi circa il ritardo dell'arrivo dei pasti in particolare il 10 gennaio la causa è stata l'assenza di erogazione della corrente per un guasto importante alla centralina di Via Volta; alcune produzioni sono state addirittura dislocate in altri centri al fine di garantire il servizio.

Su segnalazione del plesso Giovanni XXIII il servizio mensa con 3 persone non risulterebbe adeguato in quanto le turnistiche hanno tempi di attesa troppo lunghi; la responsabile mensa valuterà personalmente l'efficienza del servizio invitando anche alla verifica che i turni non siano troppo accavallati anche perché il numero degli addetti è stabilito dal capitolato.

L'Istituto S. Caterina segnala un'attesa un po' eccessiva del servizio quando si distribuisce la minestra.

Su segnalazione dell'Istituto Canossiane viene fatto presente che da circa 10 gg. è presente 1 sola addetta al servizio mensa invece di 2 come da contratto. Il Comune a tal proposito oltre ad invitare la responsabile mensa a verificare e provvedere immediatamente sollecita la Responsabile del Plesso delle Canossiane e tutti gli altri docenti a segnalare immediatamente qualsiasi disservizio e non aspettare troppo (entro 24/48 ore). Si sottolinea che la comunicazione deve essere immediata proprio per un miglioramento del servizio possibile solo con tempistiche più immediate.

2) Comunicazioni dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Per quanto riguarda le uscite sul Menu di Natale in particolare Scuola Primaria S. Caterina e Scuola dell'Infanzia Rodari del 21.12.2016 viene sottolineato da parte dei membri assaggiatori la qualità del cibo, il sapore e l'apprezzamento da parte dei bambini.

Per l'uscita alla Scuola Primaria De Amicis del 25.01.2017 in occasione del Menu a tema "Montagna" non si sono rilevate particolari segnalazioni sulla qualità del cibo e sul parziale apprezzamento dei pizzoccheri da parte degli alunni ma viene invece sottolineata la temperatura bassa del refettorio con conseguente repentino raffreddamento delle pietanze. A tal proposito prende la parola la D.ssa Alemanni proprio sull'argomento in quanto l'ambiente freddo del refettorio della Scuola De Amicis è un problema annoso che farà presente all'Ufficio Tecnico del Comune in modo da poter trovare una soluzione per evitare l'eccessiva dispersione termica del locale; la problematica è dovuta sia alla struttura stessa che ha soffitti estremamente alti sia per gli infissi non nuovi. (spifferi etc.)

In data 30.01.2017 uscita alla Scuola Primaria G. Beretta Molla di Pontenuovo; nulla di particolare da segnalare circa la qualità e l'apprezzamento del cibo mentre si invita al controllo dello stato di usura di alcune brocche per l'acqua. La ditta interessata ne valuterà la sostituzione solo dopo aver avuto il numero esatto delle brocche usurate.

3) Scelta menù "a tema"

In base al tema stabilito in giugno, "Ambienti Naturali", si stabiliscono i prossimi menù a tema.

MERCOLEDI' 22 Marzo

MENU LAGHI E FIUMI E DELLA PACE

*Pennette Panna e Salmone
Persico Gratinato al Limone
Insalata Lattuga
Gelato Arcobaleno*

MERCOLEDI' 12 Aprile

MENU PIANURA

*Risotto con Salsiccia
Cotoletta alla Milanese
Patate Olio e Prezzemolo
Carsenza
Ovetti Pasquali*

4) Varie ed eventuali

La Gemeaz propone i Laboratori del Gusto che sono dedicati agli alunni dell'ultimo anno di scuola materna e di II elementare; per alzata di mano tra il laboratorio del Cioccolato e quello dei Cereali viene votato quest'ultimo. Il Laboratorio si dividerà in 2 momenti una parte teorica e una didattica spiegando le diversità e l'utilizzo delle farine alternative. Seguirà un momento manuale ludico-didattico ed i bimbi muniti di cuffia e grembiolino impasteranno. L'offerta è su prenotazione da parte dei plessi scolastici interessati chiamando direttamente il Centro Cottura entro la metà di Aprile.

Visita Centro Cottura: di solito l'appuntamento è programmato il sabato mattina (2 ore circa) a cui si abbina un laboratorio di manipolazione come nelle altre edizioni presso il refettorio delle Scuole IV Giugno; il periodo indicato è collocato entro la fine del mese di Aprile, probabilmente sabato 29/4. L'accesso va a prenotazione via e-mail. Verrà inviato un volantino alle scuole con invito alla prenotazione per chi interessato, i posti saranno 60 (bambino + 1 genitore accompagnatore per postazione). Le iscrizioni si chiuderanno il 12.04 p.v.

Progetto Orto a Scuola: ai plessi verranno consegnati sacchetti contenenti semi di 3 tipi di ortaggi a bambino o su richiesta solo per l'intera classe; gli alunni avranno modo di seguire le fasi della crescita della pianta e volendo le scuole possono iscriversi in un blog per descrivere le varie fasi e le impressioni degli alunni stessi.

Viene fissata la data del prossimo incontro per Mercoledì 03 Maggio 2017 alle ore 20.45.

La riunione si conclude alle ore 23.45.

Il presente verbale sarà da ritenersi approvato se entro e non oltre 10 marzo 2017 non saranno segnalate modifiche in merito e lo stesso sarà pubblicato sul sito comunale all'indirizzo <http://www.comunedimagenta.it/>.

Magenta, 28 Febbraio 2017

Il Vice-Presidente
Vario Stefania

Il Presidente
Citroni Caterina