

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 03 MAGGIO 2017

Il giorno 03 Maggio 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 estivo 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:** Citroni Caterina, Crivelli Chiara, Giannini Massimo, Introni Silvia, Petre Tache Cristian, Vario Stefania
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Colombo Rosalinda, Giuli Gian Piero, Madre Bongarzone Maria Grazia, Merlo Laura, Pastori Maria Carla, Ricco Giovanna,
- **I rappresentanti del Comune:**
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta
- **La Società Gemeaz Elior SpA:** Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio), Venditti Marika (dietista), Citelli Marco (responsabile di zona)
- **La società FQC snc:** D.ssa Carbotti Prisca.

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Antonini Elena, Volpi Elisabetta.
- **Gli insegnanti:** Iaconeta Stefania, Pastori Serena, Rossi Elisabetta Silvia,

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Basile Francesca, De Angelis Silvia, Guarino Raffaele, Marvello Antonella, Salmoiraghi Maria Luisa
- **Gli insegnanti:** Cozzi Tiziana, Zacchetti Nadia.

La riunione è aperta alle ore 20.45.

1) Valutazione Menù estivo in vigore

Non si segnalano esigenze di variazioni sul Menu estivo entrato recentemente in vigore e viene deciso di mantenere nel medesimo anche la ricetta vincitrice del Concorso "Cuoco per un giorno" dell'ultima edizione, risultata essere gradita.

2) Comunicazioni dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

L'Uscita sul Plesso Giovanni XXIII ha rilevato da parte dei membri della Commissione una tempistica apparentemente troppo veloce per un servizio dedicato a dei bambini; il risotto proposto nel menu (vedi scheda) è risultato piuttosto una minestra, molto acquoso ed insipido; la responsabile Mensa verificherà innanzitutto come viene mescolato il risotto dagli addetti e specifica che la quantità di riso programmata per i risotti è di 50 gr. Pertanto può essere solo un problema di mescolamento adeguato; mentre per la turnistica della Scuola la D.ssa Alemanni sottolinea che il limite di posti nel numero di 160 nel salone mensa è stata concordato con la direzione scolastica ed è stato imposto dal Responsabile della Sicurezza pertanto la turnistica diventa obbligatoria ma è gestita completamente dalla scuola; i membri assaggiatori contestano l'esiguo tempo che rimane agli addetti Gemeaz per il riordino dei tavoli tra un turno e l'altro ma sull'ordine delle classi è la scuola che deve organizzarsi. La D.ssa Alemanni a tal proposito programmerà una verifica sui tempi di discesa delle classi con il coinvolgimento della direzione scolastica stessa.

Nelle varie segnalazioni da parte dei Plessi ne emergono numerose sul ritardo nella consegna dei pasti; il Comune chiede giustificazioni alla Gemeaz stessa che invierà risposte.

Sulle segnalazioni di frutta acerba la Gemeaz risponde che con il bio non si può avere il preciso grado di maturazione della frutta stessa, per fare un esempio pere bio italiane non ce ne trovano.

La D.ssa Alemanni ritorna sulla conformità delle brocche in dotazione; è stato convocato un incontro e il referto del laboratorio di qualità su un campione casuale di n. 10 brocche inviate all'Istituto profilattico di Bologna ha dato risultato negativo (Bisfenolo Free). Le sostituzioni sono state fatte solo per problemi di usura; viene inoltre segnalato dalle insegnanti la poca maneggevolezza delle stesse.

Il Sig. Giannini chiede chiarimenti sul significato di alcuni simboli impressi nei bicchieri di plastica del servizio self service e si decide di inviare a tutti i membri della Commissione Mensa le schede tecniche di tutte le stoviglie in plastica per chiarire qualsiasi dubbio in merito. Viene inoltre specificato che per il servizio self service la scelta iniziale di usare vassoi piatti e stoviglie in porcellana è stata bocciata per l'eccessivo peso pertanto la scelta è caduta sui vassoi preformati per leggerezza e maneggevolezza.

Viene sottolineata l'esperienza molto positiva da parte dei Membri Assaggiatori (un membro è cuoco professionista) al Centro Cottura (v. scheda Membri assaggiatori). Cucina organizzata materie di ottima qualità ottimi tagli di carne.

La Gemeaz propone l'adesione alla settimana mondiale della Celiachia dedicando un Menu per sensibilizzare i bambini sulla problematica vissuta da loro coetanei proprio in mensa perché non si sentano diversi e mangino tutti le stesse cose. Viene individuata la data di martedì 16 maggio dove il menu risulta particolarmente adeguato ed al posto del pane tradizionale verranno distribuite gallette di riso. Le schede esplicative verranno distribuite nelle classi.

Il Menu speciale "Laghi e Fiumi" è stato particolarmente apprezzato anche se sono arrivate mail di richiesta di chiarimenti sui coloranti del gelato arcobaleno; sono state inviate schede tecniche per chiarire la natura vegetale dei coloranti stessi. Riscontro altrettanto positivo per il Menu speciale "Pianura".

3) Scelta menù "a tema"

In base al tema stabilito, "**Ambienti Naturali**", si stabilisce il prossimo menù a tema:

MERCOLEDÌ 24 maggio 2017

MENU "MARE"

*Risotto Gamberetti e Zucchine
Timballo di pesce
Pomodori
Gelato Panna e Cioccolato*

La Commissione Mensa inoltre decide per alzata di mano il Tema dei Menu Speciali per il prossimo anno scolastico che sarà: MENU "ANTICHI SAPORI" all'insegna dei piatti della tradizione e del riciclo; il Menu concluderà con la festa dei nonni e sarà proposto:

MERCOLEDÌ 04 ottobre 2017

MENU "FESTA DEI NONNI"

*Polenta e Salsiccia in umido
Insalata di pomodori
Torta della Nonna*

4) Varie ed eventuali

Il laboratorio proposto da Gemeaz c/o il centro cottura, avente come tema concordato i legumi, ha avuto il riscontro di 40 iscritti nonostante lo svantaggio di essere un week end di partenze per ponti e la concomitanza dell'evento del Comune "Pizza in Casa"; i partecipanti hanno lavorato farine diverse ed hanno realizzato gnocchi con farina di ceci da portare a casa. A seguire buffet offerto da Gemeaz con cereali misti a base di legumi: torta di ceci e focacce realizzate con farine di legumi.

L'Open Day del Centro Cottura di inizio anno scolastico dedicato ai bambini di I elementare e del I anno di materna che approcciano per la prima volta al servizio Mensa viene stabilito per il III Sabato di Ottobre ovvero per il 21/10/2017; seguirà formale comunicazione i primi di ottobre.

Si propone di anticipare orario della riunione della Commissione Mensa al pomeriggio ma la proposta può essere valutata e votata solo dopo l'insediamento della nuova Commissione Mensa del prossimo anno scolastico, per il momento nulla varierà e resta confermato l'orario finora proposto anche per agevolare i genitori lavoratori che non riuscirebbero ad anticiparlo.

Gli insegnanti del Plesso Papa Giovanni Paolo II chiedono che i locali mensa possano essere usati anche per le feste di fine anno scolastico non avendo altri spazi fruibili all'interno dell'edificio scolastico; il Comune e la Commissione Mensa danno parere positivo.

La riunione si conclude alle ore 23.30.

Magenta, 22 Maggio 2017

Il Vice-Presidente

Vario Stefania

Il Presidente

Citroni Caterina