

# COMMISSIONE MENSA

## VERBALE RIUNIONE DEL 31 GENNAIO 2018

Il giorno 31 Gennaio 2018 alle ore 18.30, presso la ex Sala Consiliare del Comune di Magenta ha inizio la riunione della Commissione Mensa per la trattazione del seguente O.d.G.:

- 1) Valutazione Menu Invernale in vigore
- 2) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati
- 3) Scelta Menu a tema
- 4) Varie ed eventuali

### Sono presenti:

- **I genitori:** Antonini Elena, Basile Francesca, Bosani Alessio, Citroni Caterina, Colombo Daila, Colombo Franca, Crivelli Chiara, Di Maio Angelica, Ferrario Sonia, Giannini Massimo, Oldani Aniello, Pedretti Maria Grazia, Poli Chiara, Vario Stefania
- **Gli insegnanti:** Barengli Barbara, Calicchio Laura, Giuli Gian Piero, Madre Bongarzone Maria Grazia, Pastori Maria Carla, Ricco Giovanna.
- **I rappresentanti del Comune:**  
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta
- **La Società Gemeaz Elio SpA:** Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio), Venditti Marika (dietista),
- **La società Q3:** Dott. Quaglia

### Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Petre Tache Cristian
- **Gli insegnanti:** Cozzi Tiziana

### Sono assenti ingiustificati:

- **Gli insegnanti:** Colombo Rosalinda, Iaconeta Stefania, Pastori Serena, Rossi Elisabetta Silvia, Zacchetti Nadia.

La riunione è aperta alle ore 18.30.

La D.ssa Alemanni presenta il Dott. Quaglia, referente dello Studio Q3, incaricato dal Comune di Magenta per l'anno 2018 della verifica tecnica del servizio di ristorazione che procede con una breve illustrazione del proprio ruolo.

Segue il saluto a due nuovi genitori, Basile Francesca e Ferrario Sonia, che erano assenti durante la prima riunione della Commissione Mensa e che dopo una breve introduzione del ruolo confermano la loro volontà a fare parte anche loro dei membri assaggiatori per il corrente anno scolastico.

### 1) Valutazione Menu invernale in vigore

Si segnala la presenza di molte proteine nel menu della II settimana e di troppi carboidrati nella IV. La D.ssa Alemanni interviene ricordando che il Menu in vigore è il frutto di un lavoro annoso che ha subito già numerosi cambiamenti e nonostante il Dott. Quaglia confermi lo sbilanciamento del Menu (p.e. mancano molti sostituti del grano) la D.ssa Alemanni fa presente che tutto ciò è anche il frutto del gradimento da parte degli alunni e che deve essere sottolineata l'importanza della possibilità di gradimento del menu stesso. Nulla vieta la revisione ma bisogna anche capire che le modifiche non possono essere sempre immediate e non si possono introdurre ad ogni riunione nuovi prodotti e se lo si fa si devono mantenere almeno per 1 anno; è necessaria la visione a lungo termine di tenuta dell'ingrediente. Ad esempio il farro introdotto negli anni passati non viene mangiato né a casa né a scuola pertanto appare azzardato reintrodurlo. Ricordando che per capitolato si possono introdurre solo verdure di stagione la Sig.ra Ruperto suggerisce verdure alternative. Pertanto si effettuano le seguenti modifiche:

Martedì I settimana: Passato di verdure con orzo (eliminato il riso)

Venerdì I settimana: Verdure crude di stagione (eliminati i finocchi gratinati molto poco graditi) - Merenda: fresella al pomodoro (eliminata focaccia salata)

Mercoledì II settimana: Mozzarella 1/2 porzione (eliminato prosciutto cotto)

Lunedì III settimana: Fagiolini (eliminate le patate)

Martedì III settimana: Polpette in umido e patate al forno (eliminate scaloppine di vitello al limone ed erbe saltate)

Giovedì III settimana: Erbe saltate (eliminate patate al forno)

Lunedì IV settimana: Merenda pane e nutella (eliminata confettura in quanto non apprezzata)

Martedì IV settimana: Tris di verdure patate/carote/fagiolini (eliminate patate al forno)

Viene chiesto perché il progetto della Regione frutta/verdura non sia stato attivato su tutte le scuole in modo che la merenda di metà mattina non sia a base di frutta/verdura 5 giorni su 5 (attualmente solo al martedì e al venerdì con l'anticipo della frutta del pasto); la D.ssa Alemanni spiega che sono richieste che devono fare i dirigenti scolastici e che non è stato possibile proseguire con il progetto un po' per contrattempi da parte di alcuni dirigenti ed anche per le obiezioni da parte dei genitori in quanto secondo loro obbligare i bambini alla sola frutta o verdura può essere controproducente per chi non mangia entrambi.

L'istituto Canossiano, che aderisce 5 gg. su 5, sottolinea la positività dell'esperienza da parte dei propri alunni; pertanto la D.ssa Alemanni sollecita i membri della CM a sensibilizzare i genitori sulla bella opportunità offerta dalla Regione ed a richiederla presso i rispettivi plessi in modo da poterla reintrodurre per tutti i 5 gg.

## **2) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati**

Si segnala mail inviata da un genitore al Comune circa la tradizione del panettone di San Biagio; il genitore crede che il panettone offerto sia un avanzo di Dicembre! La d.ssa Alemanni ribadisce categoricamente che non esiste alcuna possibilità che siano offerti avanzi in mensa.

Uscite membri CM: in occasione del Menu Speciale, proposto la medesima giornata, si sottolinea quanto le polpette siano state apprezzate dai bambini. Sulla proposta di poter introdurre le polpette nel menu ordinario il Dott. Quaglia paventa il pericolo che qualcuno possa sospettare che siano avanzi (vedi mail per panettone); la D.ssa Alemanni ribadisce che non esistono avanzi che tornano al Centro Cottura ma la Convenzione con la San Vincenzo distribuisce alle famiglie bisognose solo gli avanzi del menu rimasti "in teglia". La Sig.ra Ruperto sottolinea le difficoltà oggettive organizzative e la mancanza di strumenti per poterle eseguire (quelle di oggi sono state fatte a mano) ma si rende disponibile a cercare degli stampi per polpette onde evitare di doverle fare ogni volta a mano. Dopo varie segnalazioni di ritardi consegna pasti ed altri disagi tutta la CM (insegnanti e genitori) viene invitata ad una giornata di visita al centro cottura proprio per poter meglio rendersi conto delle difficoltà tecnico/organizzative che possono subentrare nella preparazione e nella consegna dei pasti. La data designata è il 24 febbraio ore 10.30.

Si parla dell'introduzione della pasta integrale ma i bambini già in passato vedendo il colore non la apprezzano, verrà proposta come prova in occasione di un menu speciale e successivamente verrà valutata se gradevole o meno.

Si ribadisce da parte delle insegnanti che le carote non sono apprezzate.

Uscita Giovanni XXIII: vengono segnalati problemi su servizio di self-service; sono state rilevati attese e rallentamenti. La Sig.ra Ruperto ricorda che le classi devono scendere ogni 5 minuti altrimenti si rischiano proprio queste problematiche. Si segnala inoltre che pare che le posate non siano sufficienti; la risposta della Gemeaz è che oltre a non essere assolutamente vero, le posate non vengono messe a disposizione tutte insieme proprio per la limitata capienza della linea self-service. I vassoi e le brocche sembrano abbiano residui di calcare viene sottolineato che sono state già tutte sostituite da poco tempo e che il policarbonato tende ad opacizzare; inoltre tutti i parametri sono risultati conformi ai controlli di qualità; la Sig.ra Ruperto dal canto suo verificherà la corretta asciugatura delle brocche e dei vassoi al fine di limitare le possibilità di residui. Per poter ovviare al rapido raffreddamento del secondo piatto nei refettori self-service si chiede se possa essere possibile comprare delle campane protettive; la D.ssa Alemanni verificherà solo per i self-service eventuali preventivi sostenibili anche per i contorni di verdure non crude da poter tenere al caldo. Si chiede alle insegnanti di farsi da portavoce per far mangiare eventualmente prima il secondo piatto.

Riso: ancora segnalazioni su sapore/cottura; il riso bio parboiled continua a dare problemi non per il prodotto in se stesso ma la Sig.ra Ruperto dichiara che a seguito delle dimissioni del capocuoco a Dicembre u.s. il Centro Cottura ha avuto problematiche organizzative considerevoli pertanto si scusa per la fase transitoria e chiede pazienza per poter dar tempo al nuovo capocuoco di tararsi per dosi/tempi ecc.

Vengono a tal proposito fatte segnalazioni su non sufficienti porzioni ma la D.ssa Alemanni specifica che in questi casi ove segnalato viene subito dopo consegnato.

Scuola di Via Caracciolo: viene segnalato che le polpette erano contate non ve ne era neanche 1 una in più: la Sig.ra Ruperto risponde che son state fatte a mano e che il margine dato non è l'abituale ma non è mancata nessuna porzione. La d.ssa Alemanni prende la parola ribadendo che possono essere tollerabili gli svariati su cottura per il cuoco nuovo ma non è mai giustificabile la mancanza dei pasti; segnalare sempre da parte delle scuole.

Scuola Giovanni XXIII: si ribadisce che è il refettorio che presenta sempre delle problematiche; il numero di addetti è in gara di appalto ed è imm modificabile; nell'uscita dei membri CM viene detto che erano in 2 per mezz'ora e la III è arrivata molto più tardi. La Sig.ra Ruperto risponde che da accordi la III addetta arriva dopo aver aiutato le Scuole Caracciolo. Ai fini della chiarezza il Comune invierà ai membri CM l'elenco completo degli inservienti previsti da appalto per Plesso.

Viene inoltre segnalato dai membri CM che la paletta per torta non risulta maneggevole per i bambini che prendono la loro porzione con le mani. Le insegnanti continuano a lamentarsi per i vari disagi interni ma il Comune non può intervenire su determinate organizzazioni interne del plesso stesso. La D.ssa Alemanni quindi chiede ai membri CM di effettuare uscite continuate sul plesso Giovanni XXIII al fine di poter snodare le problematiche e poter cogliere l'elemento fiducia/sfiducia.

## **3) Scelta menù "a tema"**

In base al tema stabilito, "Antichi Sapori", si stabiliscono le date ed i prossimi 2 menù a tema:

**MERCOLEDI' 21 MARZO 2018**

**MENU DELLA PACE**

*Pasta integrale pomodoro e cacio*  
*Polpettone ricco*  
*Insalata Arcobaleno*  
*Colomba Pasquale*

Il 28/03 in aggiunta al Menu normale verranno distribuiti gli ovetto di cioccolata "pasquali".

**MERCOLEDI' 18 APRILE 2018**

**MENU DI PRIMAVERA**

*Pasta alla Ligure (trofie, pesto, fagiolini e patate)*  
*Persico gratinato al profumo di limone*  
*Pomodori*  
*Crostata di frutta*

**4) Varie ed eventuali**

Come ogni anno vengono proposti da Gemeaz laboratori con visita al centro cottura per i bambini della scuola materna e di II elementare; in genere sono laboratori manipolativi ed il periodo scelto è Marzo/Aprile; le proposte sono momenti formativi per l'avvicinamento e la conoscenza del centro cottura da parte dei bambini e dei loro genitori. I temi scelti catturano l'attenzione dei più piccoli e verranno svolti nella mattinata del Sabato; verranno impastati dei biscotti, mentre l'Open day con visita del centro cottura e laboratorio si svolgerà il 21 aprile p.v., il numero sarà limitato ed il tema sarà la colazione. Gemeaz per le Scuole Primarie: il tema proposto è "i 5 sensi" (sapori frutta/verdure non conosciute) mentre per le scuole materne si ripropone la storia del cioccolato e la differenza tra i 3 tipi di cioccolato.

La prossima riunione viene fissata per il giorno 18 Aprile 2018 alle ore 20.30, orario votato dalla maggioranza dei presenti.

La riunione si conclude alle 21.15.

Magenta, 20 Febbraio 2018

**Il Presidente**

Citroni Caterina

**Il Vice Presidente**

Stefania Vario