

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 18 APRILE 2018

Il giorno 18 Aprile 2018 alle ore 21.00, 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 Estivo 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, Barengi Barbara, Citroni Caterina, Crivelli Chiara, Colombo Daila, Colombo Franca, Ferrario Sonia, Giannini Massimo, Petre Tache Cristian, Vario Stefania.
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Colombo Rosalinda, Giuli Gian Piero, Iaconeta Stefania, Pastori Maria Carla, Ricco Giovanna, Rossi Elisabetta Silvia.
- **I rappresentanti del Comune:**
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta
- **La Società Gemeaz Elios SpA:** Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio), Venditti Marika (dietista),
- **La società Q3 :** D.ssa Alessandra Boffino

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Bosani Alessio, Di Maio Angelica, Oldani Aniello, Poli Chiara.
- Gli insegnanti:** Madre Bongarzone Maria Grazia, Pastori Serena.

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Basile Francesca,
- **Gli insegnanti:** Cozzi Tiziana, Zacchetti Nadia

La riunione è aperta alle ore 21.00

1) Valutazione Menu Estivo in vigore

Il Menu Estivo è in vigore dal 09 Aprile e dietro segnalazioni da parte di insegnanti e genitori vengono approvate delle modifiche con la consulenza della D.ssa Boffino collaboratrice della società che si occupa di qualità e che ha già effettuato sopralluoghi. La D.ssa suggerisce l'introduzione di cereali e pasta integrale e sottolinea che il Menu ha troppi affettati ed è carente in legumi.

Pertanto si effettuano le seguenti modifiche:

Venerdì III settimana:	Pasta integrale al pomodoro (non più pasta di grano duro)
Giovedì II settimana:	Orzo alla crema di zucchine (eliminata pasta in salsa rosa)
Giovedì IV settimana:	Riso al pomodoro (eliminato risotto alla parmigiana)
Giovedì I settimana:	Hamburger/Sformato Legumi Carote Julienne (eliminati hamburger di tacchino/prosciutto cotto e piselli in umido)
Lunedì I settimana:	Piselli in umido al posto delle carote julienne
Lunedì III settimana:	Frittatina al formaggio (eliminato il prosciutto crudo perché risulta troppo duro per i più piccoli).

La Sig.ra Ruperto comunica che non ha più la disponibilità dei biscottini equo-solidali per la merenda del martedì I settimana pertanto viene concordata un'altra merenda con biscotti normali monoporzione da 30 gr.

Martedì IV settimana: gelato (sostituisce latte e biscotti)

Vengono invertite le merende del lunedì e del mercoledì IV settimana.

2) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Nelle uscite dei Membri della Commissione e nelle segnalazioni dai plessi scolastici si rilevano a volte porzioni non sufficienti; a seguito di tali segnalazioni verrà inviato piatto campione nei plessi come riferimento per le insegnanti.

Segnalate patate cubettate crude, la Gemeaz risponde che cotte nel forno a vapore non possono essere messe a cottura totale perché rischiano di sfaldarsi ma saranno attenzionate maggiormente.

Gli insegnanti chiedono panini più morbidi per la Scuola dell'Infanzia.

La cottura del risotto risulta migliorata anche se ancora un po' insipido.

Si segnalano pere e mele molto dure. La D.ssa Alemanni fa presente che la frutta non può essere di qualità alla pari delle pere Williams che si trovano in commercio piuttosto andrebbe tenuta a maturazione più a lungo. Il servizio di qualità invita la società Gemeaz a fare richieste più specifiche per i tipi di frutta e se le pere arrivano il lunedì indietro con la maturazione si può posporre la distribuzione al giovedì per esempio. La qualità inoltre chiede anche maggiore differenziazione anche per il tipo di frutta e se quantità insufficienti diversa frutta anche per lo stesso plesso.

Per le diete speciali 3 volte su 5 arriva pesce tra l'altro molto spesso e non invitante; a volte arriva anche la platessa. Per il menu no carne (pesce uova e formaggio) diventa difficile sostituire il pesce. La D.ssa Alemanni sottolinea che le diete religiose con pesce vengono condite con pomodoro o altro seguendo la ricetta del piatto principale per cui la presentazione è la stessa. A questo punto si chiede alle insegnanti di monitorare le diete "no carne" su 2 punti: 1) se stesso pesce 2) se la ricetta sempre la stessa e fare segnalazione formale.

3) Scelta menù "a tema"

In base al tema stabilito, "Antichi Sapori", si stabilisce la data ed il prossimo menù a tema:

MERCOLEDI' 23 MAGGIO 2018

Farfalle al Salmone

Sformato di Formaggi e Spinaci (Emmenthal, ricotta e grana)

Pomodori

Cono Pannoso

Il nuovo tema per il prossimo anno sarà ispirato al libro di G.Verne il Giro del Mondo in 80 giorni pertanto prenderà il nome: "Il Giro del Mondo in 8 Menu"

Ricalcando le tappe del libro si parte da Londra e data e menu sono i seguenti:

MERCOLEDI' 03 OTTOBRE 2018

Carrot's soup

Fish and Chips

Apple pie

4) Varie ed eventuali

Open Day centro cottura con visita guidata per tutta la Commissione Mensa purtroppo non è stata un'occasione di vero confronto per la scarsa adesione da parte dei genitori. Si ribadisce a tal proposito il ruolo dei membri di tale Commissione come da regolamento. Il Presidente, la Sig.ra Citroni, è alla fine del suo mandato e fa una valutazione della sua pluriennale esperienza in CM ringraziando la fattiva collaborazione da parte di tutte le parti in causa, gli esperti di settore, i rappresentanti del Comune, gli insegnanti ed i genitori tutti; seguono ringraziamenti per il fine mandato auspicando una sempre più cospicua partecipazione da parte di tutti alle finalità della Commissione stessa.

Per quanto riguarda i laboratori quello dei "5 sensi" sta terminando e l'esperienza sta avendo riscontri molto positivi in tutte le scuole della Primaria. Per il prossimo anno verrà riproposto il laboratorio "Mani in Pasta" che ha già riscontrato un notevole successo in passato.

Come ogni anno vengono proposti da Gemeaz laboratori con visita al centro cottura l'evento è il prossimo 21 Aprile e il tema sarà "La colazione" con a seguire laboratorio manipolativo.

La data dell'Open Day del Centro Cottura del prossimo anno sarà sabato 21 Ottobre; come ogni anno l'evento serve a spiegare ed a far avere un primo approccio di conoscenza del servizio della Gemeaz ai bambini ed ai genitori del I anno di scuola materna e del I anno di scuola primaria.

La riunione si conclude alle 23:00

Magenta, 18 Maggio 2018

Il Vice-Presidente

Vario Stefania

Il Presidente

Citroni Caterina