

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 31/01/2019

Il giorno 31 GENNAIO 2019 alle ore 20.45, presso la Sala Riunioni di Casa Giacobbe si apre la riunione della commissione mensa con il seguente ordine del giorno:

1. Valutazione menù 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 :**

Lentini Ivano, Bosani Alessio, Viganò Laura, Santucci Chiara, Colombo Daila, Lana Roberta, Colombo Franca, Crivelli Chiara, Ghidini Silvia

- **Gli insegnanti :**

Cozzi Tiziana, Calicchio Laura, Simanella Roberto, Giuli Gian Piero,

- **I rappresentanti del Comune :**

Settore Servizi alla Persona : Alemanni Elisabetta

- **La Società Gemeaz Elier Spa :**

Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio), Venditti Marika (dietista)

- **La società Biogest:**

Dott.ssa Lomolino Daniela

Sono assenti giustificati :

- **I genitori :**

Cavallaro Nicola, Di Maio Angelica, Poli Chiara, Quatriglia Maria,

- **Gli insegnanti :**

Pastori M. Carla

Sono assenti non giustificati :

- **I genitori:**

Colombo Rosalinda, D'Amico Rita, Zacchetti Nadia

- **Gli insegnanti:**

Madre Galimberti Anna, Pastori Serena, Ricco Giovanna, Rossi Elisabetta Silvia, Velluto Sergio

La riunione è aperta alle ore 20.45

1) Valutazione menù in vigore

La riunione si apre con la richiesta di modificare le bevande delle merende per la scuola materna. Il genitore Laura Viganò fa presente che il thè viene proposto con troppa frequenza nell'arco della settimana, così si decide di sostituirlo con il succo di frutta nei giorni di Venerdì (seconda e terza settimana) e Giovedì (quarta settimana).

Il presidente Alessio Bosani chiede di sostituire il tacchino alla pizzaiola, poco apprezzato dai bambini per la presenza dell'origano, con le polpettine di pollo e tacchino in umido, molto gradite nel menù speciale. La proposta viene accettata.

La sig. ra Viganò chiede di sostituire le crocchette di tonno che non sono piaciute ai bambini. Vengono proposte in alternativa le polpette di pesce (salmone e merluzzo).

Si chiede anche di lasciare a disposizione dei bambini che ne fanno richiesta, l'aceto per condire l'insalata. L'insalata prevista dal menù invernale è la cicoria, ma risulta poco gradita in quanto amara.

La Si.ra Ruperto di Gemeaz risponde che non è possibile sostituirla.

La Sig.ra Colombo fa richiesta di condire di più il risotto alla milanese, poiché durante un'uscita dei membri assaggiatori è risultato alquanto insapore e incolore.

Si fa richiesta di sostituire le pere, molto dure e acerbe ma considerando che siamo in inverno, non sembra esserci molta frutta alternativa.

La Sig.re Colombo, Santucci e Viganò segnalano l'anomalia verificatasi durante un sopralluogo, riguardo al purè. Assaggiato in due giorni diversi, la prima volta è risultato essere molto buono e cremoso, la seconda volta invece molto acquoso, poco saporito e non buono. In tale occasione è stato avanzato dal 90% dei bambini in Santa Caterina. Gemeaz risponde informando che è avvenuto un cambio di cuoco, richiesto da tempo.

2) Comunicazione membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Si passa a discutere sullo stato dei refettori visitati nelle varie uscite. Si riscontra molto freddo nel primo refettorio della Scuola Santa Caterina, in Papa Giovanni Paolo II e in Giovanni XXIII.

La Dottoressa Alemanni fa sapere che da metà Dicembre il comune è intervenuto con l'appalto calore, che permette di poter tenere le caldaie delle scuole accese durante i week end, in orari e temperature stabiliti. Spiega inoltre che in Santa Caterina per due volte, il problema del freddo è stato causato dal blocco della caldaia della mensa, indipendente rispetto a quella della scuola.

La Sig. ra Santucci fa presente che l'impiattamento delle minestre in Santa Caterina è avvenuto con largo anticipo rispetto all'arrivo delle classi. Ciò ha causato inevitabilmente che la maggior parte dei bambini abbia mangiato la minestra fredda o comunque non a una temperatura adeguata. In particolare la minestra d'orzo è stata impiattata alle 12.30 e le classi sono arrivate per la maggior parte tra le 12.40 e le 12.50. Pertanto, nonostante il sapore gradevole, è stata scartata da molti bambini.

Un altro problema di temperatura si è verificato anche con la pasta in bianco che è stata mangiata fredda dalle classi arrivate in refettorio verso le 12.45 .

Un'altra segnalazione ha riguardato i bicchieri della scuola Giovanni XXIII che sono molto opachi e rigati. Gemeaz provvederà alla sostituzione.

Il Sig. Bosani ed altri genitori, fanno la richiesta di poter portare a casa il pane e/o la frutta che il bambino non consuma in mensa, attraverso una " Doggy bag". Si apre una discussione a tal proposito, nella quale la Dottoressa Alemanni esprime parere contrario, per il fatto che taluni cibi freddi come lo yogurt si potrebbero ammalarare, nei mesi caldi. Viene fatto presente che altre scuole sul territorio usano la "Doggy bag", vista anche come pratica anti spreco. La Dottoressa Alemanni spiega che gli avanzi non toccati dai bambini, ancora nei contenitori, vengono donati alla San Vincenzo, così come succede per gli avanzi della mensa dei dipendenti ospedalieri. La San Vincenzo si occupa conseguentemente della donazione di suddetti cibi alle famiglie in difficoltà. La Dottoressa Alemanni si

farà carico di svolgere un'indagine su questa pratica, per capire come funziona e se sia fattibile attuarla anche nelle nostre scuole.

3) **Scelta menù a tema**

Sul tema stabilito, "Il giro del mondo in 8 menù" si stabiliscono le date e i prossimi menù a tema :

Mercoledì 13 febbraio 2019

Menù (4' tappa India)

Straccetti di pollo al curry

Patate al coriandolo

Pane arabo speciale

Biscotto al cocco

Mercoledì 6 Marzo 2019

Menù Carnevale (5' tappa Hong-Kong)

Riso alla Cantonese

Pollo in agrodolce

Rondelle di carote

Chiacchiere

Mercoledì 20 Marzo 2019 (6' tappa San Francisco)

Hamburger

Patatine

Ketchup- Maionese

Apple pie

4) **Varie ed eventuali**

Gemeaz presenta i laboratori rivolti alle classi terze della scuola dell'infanzia e alle classi seconde delle scuole elementari.

Per le scuole dell'infanzia si terrà il laboratorio "mani in pasta" che, dopo una breve presentazione, vedrà i bambini impegnati attivamente ad impastare, mettendo le "mani in pasta".

Per le scuole elementari si terrà il medesimo laboratorio, con le stesse modalità dell'infanzia.

I laboratori si terranno dalle ore 14.00 in poi.

Le adesioni dovranno pervenire entro l'ultima settimana di febbraio. Gli insegnanti referenti si dovranno mettere in contatto con il centro cottura per la calendarizzazione degli incontri, che partiranno dal 25 febbraio.

Il giorno 11 Maggio si terrà l'open day del centro cottura di via Boccaccio, il cui tema sarà " FUNNY FOOD". Si tratta di un laboratorio che interesserà genitori e bambini, che insieme realizzeranno creazioni con le verdure. La partecipazione prevede l'iscrizione, in quanto c'è un massimo di 100 posti disponibili (seguiranno istruzioni dettagliate).

Durante la scorsa riunione la Sig.ra Santucci aveva proposto di introdurre un questionario di gradimento rivolto ai bambini, fruitori del servizio mensa. La proposta era stata accettata. In questa sede, viene consegnato un esempio di questionario da somministrare ai bambini. E' di facile fruizione, in quanto il layout include gli smiley, per consentire anche ai più piccoli, di esprimere la propria opinione in merito al pranzo consumato. Il questionario verrà somministrato a partire da fine febbraio e poi in concomitanza con il cambio di menù stagionale. Verrà dato ai bambini subito dopo il pranzo e restituito appena dopo la compilazione, da fare in classe con l'aiuto delle maestre.

A conclusione dell'incontro si concorda la data per la prossima riunione della commissione mensa, che si terrà il giorno 03/04/2019 alle ore 20.45.

La seduta è tolta alle ore 23.45

Magenta, 31 Gennaio 2019

Il Vice Presidente

Lentini Ivano

Il Presidente

Bosani Alessio