

COMMISSIONE MENSA
VERBALE RIUNIONE DEL 20 GENNAIO 2015

Il giorno 20 gennaio 2015, presso la sala riunioni di Casa Giacobbe 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) Organizzazione incontro formativo per genitori e non solo;
- 5) Varie ed eventuali.

Sono presenti:

- **I genitori:** Antonini Elena, Citroni Caterina, De Angelisi Silvia, Francioli Luca, Introini Silvia, Marvello Antonella, Mecozzi Paola, Prada Edoardo, Quarta Nunzio, Saracchi Annalisa.
- **Gli insegnanti:** Barovero Elena, Colombo Rosalinda, De Pascale Maria, Fornaroli Luisa Maria, Merlo Laura, Ricco Giovanna, Rossi Elisabetta Silvia.
- **I rappresentanti del Comune:**
Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta.
- **La Società Gemeaz Elior SpA:** Chiarin Oscar, Ruperto Giuseppina.
- **La società QTRE:** Di Siero Valeria.

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Calcaterra Rosangela,
- **Gli insegnanti:** Giuli Gian Piero, Pastori Maria Carla, Pastori Serena,

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Arrigoni Alessandra, Coluccelli Loredana, Corbo Susanna, Maurone Rosanna, Ongaro Raffaella,
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Villa Loredana.

La riunione è aperta alle ore 20.45 e si passa subito a discutere il primo punto all'ordine del giorno.

1) Valutazione menù invernale in vigore

Gli insegnanti dei vari plessi confermano che gli spostamenti decisi durante l'ultima riunione sono confermati in quanto più graditi ai bambini.

La scuola De Amicis segnala che le mozzarelle servite il lunedì sono molto fredde. Visto che anche la temperatura del locale, il lunedì, risulta più bassa del solito, si chiede se possibile lasciarle a temperatura ambiente dal momento in cui arrivano al refettorio fino al consumo. La d.ssa Di Siero spiega che per legge le mozzarelle devono essere conservate al massimo ad una temperatura di 10°C, quindi la richiesta non può essere accolta.

Si chiede al Comune di verificare la temperatura del refettorio di lunedì e prendere i dovuti provvedimenti al fine di garantire una temperatura idonea. Inoltre, si decide di invertire **il formaggio del giovedì quarta settimana con le mozzarelle del lunedì prima settimana**, lasciando però la mozzarella il lunedì per la scuola media che altrimenti non la consumerebbe mai.

Viene richiesto l'inserimento delle pere tra la frutta servita al mattino ed inoltre si segnala che il kiwi non è molto gradito.

La scuola Santa Caterina segnala che la pasta olio e grana risulta poco condita, così come l'insalata. Si chiede a Gemeaz di verificare ed aumentare il quantitativo di condimento.

Le scuole Santa Caterina, Fornaroli e Giovanni XXIII segnalano che la pasta spesso è scotta ed alcuni piatti risultano un po' freddi, come ad esempio, la pizza. Il Comune tramite la d.ssa Di Siero farà delle verifiche sulle temperature.

Viene segnalato che il pollo servito lunedì 12 gennaio risultava troppo grosso e poco cotto. Gemeaz concorda sul fatto che l'aspetto era non dorato ed il calibro era eccessivo rispetto alle normali forniture, ma la cottura anche interna era stata verificata e risultava adeguata. Gemeaz conferma che è stata aperta la segnalazione di non conformità con il fornitore ed il problema non si dovrebbe ripresentare. Si chiede comunque che la cottura in forno venga protratta fino a maggiore cottura e doratura del pollo.

2) Comunicazioni dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Non sono stati fatti sopralluoghi dall'ultima riunione in quanto il Comune non aveva ancora fornito i tesserini di riconoscimento che sono stati distribuiti nel corso della presente riunione.

3) Definizione dei menù “a tema”

In base al filo conduttore stabilito in giugno, “Un menù per continente”, si stabilisce il menù a tema da proporre in occasione della festività di San Biagio:

MERCOLEDI' 4 FEBBRAIO:

Menù ITALIA

Risotto d'orzo con salsiccia
Tortino ricotta e spinaci
Insalatina verde con mais
Panettone

In occasione della festa della pace verrà proposto il seguente menu:

MERCOLEDI' 18 MARZO:

Menù ASIA

Pollo in salsa curry
Riso pilaf
Sformato di carote
Torta di cocco

In occasione della Pasqua verrà proposto il seguente menu:

MERCOLEDI' 1 APRILE:

Menù GERMANIA

Spatzle panna e speck
Involtino goloso
Patate stick
Strudel di frutta
Ovetti di cioccolato

Il sesto menù a tema dell'anno verrà servito il 6 maggio, in concomitanza con l'apertura dell'Expo. Il contenuto verrà quindi deciso durante la prossima riunione.

4) Organizzazione incontri formativi per genitori e non solo

Gemeaz conferma che in Marzo verranno svolti i laboratori del gusto con bambini del terzo anno delle scuole dell'infanzia e secondo anno della scuola primaria. Durante i laboratori si preparerà il pane.

Visto il successo riscosso lo scorso anno, verrà riproposto anche il concorso “Cuoco per un giorno”. Si stabilisce indicativamente di posizionare le urne per la raccolta delle ricette il 9 marzo, mentre il ritiro delle stesse avverrà entro fine marzo. In aprile si potrà procedere con la valutazione delle ricette.

L' Open Day del centro cottura è fissato per sabato 9 maggio; durante la mattinata, dopo la visita alla cucina, ci sarà l'assaggio delle ricette finaliste e la proclamazione delle ricette vincitrici, con le stesse modalità dello scorso anno.

Per quanto riguarda l'incontro formativo annuale offerto da Gemeaz come migliorata di capitolato, viene proposto un laboratorio per adulti sul tema della preparazione del pane, con impasto e illustrazione delle varie tipologie di lievitazione e degli ingredienti che possono essere abbinati.

Si chiede a Gemeaz di preparare una proposta da valutare durante la prossima riunione.

Viene proposta come possibile data per l'incontro, il 18 aprile.

5) Varie ed eventuali

Viene richiesto da un genitore, vista la sensibilità verso il "biologico" mostrata dal Comune, la possibilità di inserire nel menù prodotti da forno di origine biologica al fine di aumentare la quota di tali prodotti nel menù scolastico. Il Comune precisa che è possibile verificare se gli attuali fornitori hanno disponibilità di tali prodotti in particolare di farine biologiche. Esiste però un vincolo dato dal capitolato che il pane deve essere artigianale, quindi prodotto localmente e non a livello industriale, inoltre le farine utilizzate per la produzione devono essere certificate.

Vengono richiesti chiarimenti circa il progetto frutta nelle scuole, in particolare un genitore chiede come mai lo scorso anno la frutta al mattino veniva servita quattro volte la settimana ed ora solo due. La presidente spiega quanto avvenuto in passato con il progetto ministeriale "frutta nelle scuole" e riferisce la decisione presa da parte dei dirigenti scolastici, per il corrente anno scolastico, di non partecipare al bando relativo al progetto in quanto reputano le modalità di fornitura della frutta di difficile gestione (ritardi nella consegna, qualità scadente, maturazione non idonea). La commissione, seppur dispiaciuta, non ha potuto intervenire in quanto la decisione spetta ai dirigenti scolastici.

Viene richiesto da un genitore se possibile smaltire i vasetti di yogurt e budino in modo corretto, anziché tra i rifiuti indifferenziati. Gemeaz segnala che l'argomento era stato discusso con la società che gestisce lo smaltimento rifiuti e loro stessi avevano concordato sul conferimento dei vasetti sporchi nei rifiuti indifferenziati, in quanto non è possibile procedere al lavaggio di un così elevato numero di vasetti. Si chiede di valutare se possibile far gestire il lavaggio ed il conferimento dei vasetti nella plastica, a partire da quanto consumato nelle singole classi.

L'ASL ha consegnato una nuova scheda per la rilevazione dei dati di gradimento durante i sopralluoghi, consigliando l'utilizzo che è stato esteso a tutte le commissioni mensa del territorio. Alcuni parametri non sono facilmente rilevabili ma si cercherà di compilare in base a quanto possibile, considerando che in ogni caso, qualunque dato fornito sarà comunque utile come base di valutazione.

Viene fissata la data del prossimo incontro per martedì 31 marzo 2015 h. 20,45.

La riunione si conclude alle ore 23.15.

Il presente verbale sarà da ritenersi approvato se entro il 23/02/2015 non saranno segnalate modifiche in merito e lo stesso sarà pubblicato sul sito comunale all'indirizzo <http://www.comunedimagenta.it/>.

Magenta, 10 febbraio 2015

Il Vice-Presidente
Saracchi Annalisa

Il Presidente
Citroni Caterina