

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 25 FEBBRAIO 2016

Il giorno 25 febbraio 2016, 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 menù invernale 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:** Antonini Elena, Citroni Caterina, Corbo Susanna, Mecozzi Paola, Orpelletti Roberta, Saracchi Annalisa, Vario Stefania.
- **Gli insegnanti:** Calicchio Laura, Colombo Rosalinda, Cozzi Tiziana, Iaconeta Stefania, Merlo Laura, Pastori Serena, Peri Loredana, 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 di ristorazione) e Marica Venditti (dietista).
- **La società FQC:** Bolazzi Andrea.

Sono assenti giustificati:

- **I genitori:** Marvello Antonella, Salmoiraghi Marialuisa.
- **Gli insegnanti:** Giuli Gian Piero, Pastori Maria Carla,

Sono assenti ingiustificati:

- **I genitori:** Arrigoni Alessandra, Coluccelli Loredana, Introini Silvia, Maturo Edoardo, Quarta Nunzio.
- **Gli insegnanti:** Villa Loredana.

La riunione è aperta alle ore 20.45. La d.ssa Alemanni informa la commissione mensa che in seguito a nuovo appalto, la ditta FQC di Saronno è ora incaricata delle verifiche qualitative in merito alla refezione scolastica, per conto del Comune di Magenta. Segue quindi breve presentazione del dott. Andrea Bolazzi, incaricato della società FQC, il quale informa di aver già effettuato un paio di sopralluoghi presso il centro cottura, dai quali è risultata la percezione di un'azienda seria e attenta, naturalmente verranno fatti ulteriori sopralluoghi anche nei refettori, di cui avremo esito nella prossima riunione.

1) Valutazione menù invernale in vigore

Si discute ampiamente sul gradimento del pesce presente nel menù in quanto in generale è l'alimento meno apprezzato. Si valutano le varie ricette presenti e si discute su quale tenere e quali possono essere eventuali proposte diverse da prendere in considerazione. Purtroppo, escludendo le tipologie di pesci non previste in capitolato ed escludendo quelle già introdotte nel menu e poi sostituite in quanto non gradite, le alternative non sono molte. In generale il pesce proposto sotto forma di crocchette è più apprezzato, mentre alcune scuole segnalano che la gratinatura (fatta con pane grattugiato e spezie) non è troppo gradita pertanto si decide di sostituire nel **venerdì della quarta settimana** l'halibut gratinato con **halibut impanato**.

Vengono decise le seguenti sostituzioni in modo da inserire una pasta al ragù di pesce:

Si decidono ulteriori variazioni come segue:

PRIMA SETTIMANA

- Il purè del martedì, solo per le scuole materne, verrà preparato senza pesto, in quanto non gradito

SECONDA SETTIMANA

- Il risotto del venerdì viene spostato al lunedì, in quanto le scuole medie tutti i lunedì hanno la pasta.

TERZA SETTIMANA

- **Il lunedì**, viene introdotta la **pasta al ragù di pesce** in sostituzione della pasta al pesto
- **Il martedì**, le crocchette di tonno (spostate al venerdì) vengono sostituite con **scaloppine di vitello al limone**
- **Il mercoledì**, all'insalata verde viene aggiunto il **mais**
- **Il giovedì**, la minestra di pasta con piselli viene sostituita da **minestra di pasta e lenticchie**
- **Il venerdì**, le crocchette di merluzzo vengono sostituite con **crocchette di tonno**

QUARTA SETTIMANA

- Si inverte la **merenda per le materne** tra il giovedì ed il venerdì, in quanto al venerdì è sempre presente la focaccia salata

Dal 7 marzo, quarta settimana, le suddette variazioni saranno inserite nel menù.

2) Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Per quanto riguarda la pizza, oggetto di discussione nella precedente riunione, dopo sopralluogo e confermato il gradimento da parte dei bambini, si decide di lasciarla nel menù. Si chiede solo che la preparazione di base risulti un pochino più bassa.

Si dibatte sull'organizzazione presso la scuola paritaria M. Anna Terzaghi sia della modalità di somministrazione del cibo (far scegliere al bambino se prendere o meno l'alimento / servire sia la porzione intera che metà con possibilità di riprenderla / frutta distribuita tagliata e sbucciata) che del recupero degli sprechi e del cibo non distribuito; la d.ssa Alemanni interviene confermando che la scuola può decidere autonomamente quale politica adottare in merito alle gestioni mentre ribadisce che le condizioni atte a garantire la corretta conservazione delle temperature del cibo devono essere sempre rispettate (durante un recente sopralluogo la responsabile Gemeaz ha riscontrato che il carrello termico era staccato dalla presa di corrente).

I genitori che hanno fatto un sopralluogo il martedì della seconda settimana segnalano che l'arrosto di vitello è particolarmente buono.

Mentre ci sono state alcune segnalazioni pervenute in merito ad alcune fette di carne un po' dure anche se tali segnalazioni sembrano essere riconducibili a dei pezzi singoli.

Sono state riscontrate alcune lische nella platessa. Gemeaz assicura di aver provveduto alla segnalazione di non conformità con il fornitore.

Si ribadisce l'utilità delle segnalazioni fatte dagli insegnanti in refettorio, per verificare la conformità del servizio.

L'insegnante della primaria De Amicis segnala che la temperatura nel refettorio è generalmente bassa, soprattutto di lunedì quando sono stati rilevati 16 gradi. Il Comune solleciterà l'ufficio tecnico affinché vengano fatte delle verifiche.

Ci sono state diverse segnalazioni sulle grammature di carne e prosciutto, soprattutto sui brusciti e sull'arrosto. Il dott. Bolazzi provvederà a fare sopralluoghi e verifiche in merito in quanto tale punto è di particolare importanza.

3) Scelta menù a tema

In base al tema stabilito in giugno, "**Giro d'Italia**", si stabiliscono i prossimi menù a tema:

MERCOLEDÌ 20 APRILE

CAMPANIA

*Pasta in teglia gratinata
Mozzarella di bufala
Pomodori
Gelato panna e cioccolato
Pane rustico*

MERCOLEDÌ 18 MAGGIO

SICILIA

*Pennette con ragù di mare
Seppioline alla messinese con patate
Torta al limone
Pane misto normale e con sesamo*

MERCOLEDÌ 1 GIUGNO – FINE ANNO SCOLASTICO

*Nuggets di pollo
Patatine fritte e ketchup
Trionfo di frutta
Crostatina di confettura*

4) Varie ed eventuali

Per quanto riguarda i laboratori del gusto, la ditta Gemeaz conferma che verranno svolti a scuola i laboratori sensoriali sul cioccolato, nei mesi di marzo e aprile.

Il giorno 16 aprile 2016 si terrà invece il laboratorio "Merendiamo", sulla preparazione dei biscotti e della pasta frolla, rivolto ai bambini delle scuole dell'infanzia e primarie. Il laboratorio per ragioni organizzative prevede un numero massimo di 100 posti disponibili.

Viene fissata la data del prossimo incontro per mercoledì 19 maggio 2016.

La riunione si conclude alle ore 23.45.

Il presente verbale sarà da ritenersi approvato se entro il 10/04/2016 non saranno segnalate modifiche in merito e lo stesso sarà pubblicato sul sito comunale all'indirizzo <http://www.comunedimagenta.it/>.

Magenta, 25 marzo 2016

Il Vice-Presidente
Saracchi Annalisa

Il Presidente
Citroni Caterina