



VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA
13.12.2023 ore 14:15 – PIATTAFORMA TEAMS

Presenti: Anna Venturini, Micaela Visconti, Barbara Beretta, Ivan Furingo, Vincenzo (cuoco), Clara Cantù, Viviana Pavanelli, Tramparulo Vincenza, Ausilia Gangi, Diana Gatti.
Assenti: Valentina Piccione, Rita La Mura, Raffaella Pirotta.

Punto 1

Saluti e presentazioni iniziali dei componenti della nuova Commissione Mensa in carica per n. 3 anni scolastici e che si insedia in data odierna; l'elenco dei membri viene allegato al presente verbale.

Viene presentata la nuova tecnologa dott.ssa Barbara Beretta incaricata dal Comune per controllare la qualità del servizio sulla base del Capitolato d'Appalto e delle documentazioni ATS nonché di principi alimentari e salutari e del benessere degli alunni. Si presenta anche il nuovo cuoco Vincenzo, la nuova referente per gli insegnanti della Scuola Primaria, insegnante Viviana Pavanelli e tutti i membri presenti.

Viene preso atto delle dimissioni del membro eletto signora Pirotta Raffaella e si verbalizza pertanto lo scorrimento della graduatoria dei soggetti non eletti come da art. 4 del Disciplinare e dal quale si evince che sarà sostituita dalla signora Maranzano Annalidia, l'ufficio provvederà ad avvisare l'interessata.

Punto 2

Si evidenzia che il menu preso in esame e allegato al presente verbale non è mai stato operativo prima di questa stagione in quanto predisposto la primavera scorsa e condiviso in sede di Commissione Mensa e che lo stesso deriva dalla valutazione di ATS sul menu precedente e dalle osservazioni di tecnologa, dietista e di tutta la Commissione precedente. Si specifica quanto segue:

- il secondo piatto del menu del lunedì della prima settimana viene invertito con il secondo piatto del menu del mercoledì della prima settimana per motivazioni tecniche dovute alla reperibilità delle materie prime;
- viene riportata l'osservazione di una classe dell'Infanzia che richiede specifiche relativamente alla presenza della torta nel giorno del piatto unico e alla salubrità della stessa: l'insegnante Cantù e la tecnologa Beretta condividono che la torta, alimento sano, preparato dal cuoco e rispondente ai requisiti di ATS per quanto riguarda ingredienti e preparazione, può essere considerato un rinforzo al pranzo se i bambini non dovessero assaggiare il piatto unico, inoltre va considerato che la frutta viene data in ogni caso e che è un accorgimento utilizzato in tutte le scuole quando c'è il piatto unico. Clara Cantù riferisce che non c'è nulla da dire rispetto al gradimento del piatto unico che è pressoché apprezzato in Scuola dell'Infanzia. Si specifica che le insegnanti stimolano sempre i bambini all'assaggio e che non c'è motivo di dubitare rispetto alla presenza della torta.
- la signora Tramparulo rappresentante dei genitori chiede informazioni rispetto alla presenza del pomodoro nel primo piatto per due giorni consecutivi, la tecnologa conferma



che non sussiste alcun problema nel proporlo in quanto trattasi di alimento salutare e per di più presente in due varianti (pasta al sugo e lasagne alla bolognese).

Viene anche riportato un dubbio circa l'orzotto al pomodoro che però non risulta avere alcuna criticità e viene presentato ai bambini come un "risotto" speciale.

- In ogni caso tra i piatti meno graditi di questo menu si riportano i seguenti:

orzotto al pomodoro (solo in primaria), risotto allo zafferano (il cuoco spiega che non ci può essere mantecatura, il riso è parboiled nella ristorazione scolastica) merluzzo in umido (Furingo spiega che viene regolarmente inserito come alimento ogni anno scolastico per una questione di educazione alimentare e poi tolto dai menu in quanto poco gradito), finocchi (completamente avanzati).

La tecnologa conferma che l'abbinamento merluzzo e finocchi nello stesso giorno non è funzionale. La stessa suggerisce l'utilizzo di finocchi crudi da sgranocchiare o il cambio di verdura e anche la scelta di abbinamenti di alimenti che presentino colori che stimolino i bambini.

Furingo specifica che i finocchi freschi non possono essere bio, pertanto, serve una deroga comunale e che anche i pomodori crudi come contorno andranno tolti perché non più stagionali e quindi non reperibili.

Si segnala che la quarta settimana sono presenti due volte le carote, perciò, potrebbero essere inserite nel martedì della seconda settimana per maggior gradimento e aggiunta di colore. Anche insalata con carote e mais potrebbe essere un contorno apprezzabile.

- l'insegnante Viviana Pavanelli concorda con ciò che è emerso e propone le polpettine di merluzzo come alternativa ed eventualmente anche al salmone. Comunica inoltre che è stata servita una pasta troppo al dente e, a volte, un sugo un poco aspro. Furingo effettuerà una verifica in merito e il cuoco specifica che la pasta al dente è riferita al formato dei tortiglioni che non può essere cotto più di tanto per non farlo rompere e va tenuto regolato il tempo di cottura, tenendo conto della grandezza del formato e della grande quantità di pasta che viene preparata per le scuole. Detto questo si procederà comunque ad un approfondimento.

- l'insegnante Cantù chiede un cambio di abbinamento di colore quando sono presenti polpette di verdure e spinaci perché entrambi verdi, in modo da favorire il gradimento dei bambini.

- Tramparulo propone la lasagna al pesto di spinaci come piatto per tutti (attualmente è una dieta speciale) in quanto gradito.

Furingo propone allora di ipotizzare una giornata test (magari il martedì della seconda settimana, che presenta più criticità), concordata preventivamente con il Comune e comunicata ai genitori e, se la stessa ottiene un riscontro positivo, sarà possibile inserire i piatti nel menu:

si propone quindi la lasagna vegetariana al posto del risotto con abbinamento di carote julienne: le lasagne sono un piatto completo e unico tout-court: pasta all'uovo, besciamella, carboidrati, verdura, formaggio grattugiato.

- si ribadisce l'importanza per la Scuola dell'Infanzia di invertire il primo con il secondo in modo da permettere ai bambini di assaggiare pesce e verdure senza prima riempirsi la pancia con il primo notoriamente più gradito e Cantù conferma che viene fatto spesso, anche nel giorno del piatto unico.



- Furingo propone di sostituire il merluzzo in umido con le crocchette di trota salmonata preparate dal cuoco e davvero gradite. Cantù conferma.
- Ausilia Gangi informa che al nido l'inversione dei due piatti viene effettuata regolarmente ed è funzionale.

La tecnologa comunica a proposito di future segnalazioni che, qualora vi fossero dubbi in termini sanitari, oltre al fatto che l'insegnante referente per ogni plesso dovrà essere debitamente informata, sarebbe importante chiedere specifiche maggiori ossia, n. di bambini coinvolti, quali e quante classi coinvolte e cosa nello specifico non abbia funzionato, in quanto per poter approfondire servirebbero numeri esatti e informazioni il più possibile corrette e specifiche.

Punto 3:

Si informa che verranno aperte a breve le candidature per i collaboratori assaggiatori, come dall'art. 5 del Disciplinare.

Si informa che il mese di dicembre è il mese del benessere per la Scuola Primaria e sono state organizzate iniziative di promozione della salute nei confronti degli alunni, come ad esempio lezioni con la nutrizionista e le colazioni in mensa in collaborazione con Sodexo.

La signora Tramparulo richiede se sia possibile compensare possibili assenze dei commissari/rappresentanti dei genitori prevedendo l'accesso degli stessi in entrambi i plessi, la presidente Anna Venturini ritiene più utile dividere le due cose per non creare un precedente e lasciare che ogni membro eletto sia referente di ogni singolo plesso così come previsto al momento di candidatura e votazione.

Anche i genitori del nido possono candidare degli assaggiatori.

Il Comune richiede ai commissari assaggiatori di prendere visione dell'art. 7 del Disciplinare pubblicato sul sito comunale in ordine alla modalità di effettuazione dei sopralluoghi perché la presenza dei commissari e degli assaggiatori all'interno dei refettori segua un comportamento corretto.

Si comunica che sono aperte le iscrizioni per i corsi FAD di ATS rivolti ai commissari delle commissioni mensa.

La Commissione termina alle ore 15.40.

Allegati:

Elenco membri Commissione Mensa 2023-2026

Menu autunno-inverno as 23-24

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Settimana 1				
PASTA INTEGRALE POMODORO E ZUCCHINE FRITTATA SPINACI PANE <i>Merenda: frutta</i>	RISO ALLA PARMIGIANA MANZO ALL'OLIO INSALATA VERDE PANE INTEGRALE <i>Merenda: frutta</i>	ORZOTTO AL POMODORO ARROSTO DI TACCHINO CAVOLFIORE PANE <i>Merenda: frutta</i>	GNOCCHI AL POMODORO PISELLI IN UMIDO INSALATA MISTA PANE INTEGRALE <i>Merenda: frutta</i>	PASTA AL PESTO MERLUZZO PANATO POMODORI PANE <i>Merenda: frutta</i>
Settimana 2				
MINESTRA DI VERDURE CON ORZO UOVA STRAPAZZATE PATATE AL FORNO PANE <i>Merenda: frutta</i>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO FINOCCHI AL FORNO PANE INTEGRALE <i>Merenda: frutta</i>	PASTA AL POMODORO ASIAGO SPINACI PANE <i>Merenda: frutta</i>	FAGIOLINI LASAGNE ALLA BOLOGNESE PANE INTEGRALE TORTA <i>Merenda: frutta</i>	PASTA ALL'OLIO SFORNATO DI CECI MIX DI BROCCOLI E CAROTE PANE <i>Merenda: frutta</i>
Settimana 3				
CREMA DI VERDURE E PASTINA FILETTO DI NASELLO AL FORNO CAROTE COTTE PANE <i>Merenda: frutta</i>	RISOTTO CON PISELLI FRITTATA CON FORMAGGIO INSALATA MISTA PANE INTEGRALE <i>Merenda: frutta</i>	PASTA AGLI AROMI POLPETTE DI LEGUMI ERBETTE AL VAPORE PANE <i>Merenda: frutta</i>	POLENTA ARROSTO DI TACCHINO FAGIOLINI PANE INTEGRALE TORTA <i>Merenda: frutta</i>	FINOCCHI GRATINATI PIZZA MARGHERITA PANE <i>Merenda: frutta</i>
Settimana 4				
GNOCCHI AL POMODORO FRITTATA BROCCOLI AL FORNO PANE <i>Merenda: frutta</i>	PASTA CON POMODORO E LEGUMI FRULLATI PETTO DI POLLO AL FORNO CAROTE JULIENNE PANE INTEGRALE <i>Merenda: frutta</i>	PASTA AL PESTO PLATESSA AL FORNO FAGIOLINI PANE <i>Merenda: frutta</i>	MINESTRA DI VERDURE CON FARRO FORMAGGIO SPALMABILE PATATE AL FORNO PANE INTEGRALE <i>Merenda: frutta</i>	PASTA AL POMODORO E RICOTTA PURE' DI LEGUMI CAROTE JULIENNE PANE <i>Merenda: frutta</i>

Derrate di provenienza biologica presenti in menù: pasta di semola, riso, frutta e verdura, olio evo, legumi, cereali, farina di mais e di frumento, aceto di mele, pomodori pelati. Le grammature sono in linea con le Linee Guida ATS presenti sul sito comunale. La frutta viene servita a metà mattinata alternando tre varietà a settimana. Nelle preparazioni per i condimenti a crudo vengono utilizzati esclusivamente olio extra vergine di oliva e sale iodato. Il pane è a ridotto contenuto di sale (1,7% farina) e viene servito a metà del pasto.