



Commissione Mensa Calderara anno sc. 2017-18 del 1° Febbraio 2018 ore 18.00

Presenze:

- Comune: Antonella Cardone (Responsabile Uffici Scolastici)
- Wilma Penzo (Presidente della Commissione dei Servizi Scolastici)
- Marica degli Esposti Assessore
- Sig.ra Annarita Cino (Vice Presidente della Commissione)
- Matilde: Marco Monti (Direttore), Moris Frazzoni (Assistente di Direzione), Susanna Fontana (Dietista)
- Presenti n.ro 6 genitori rappresentanti di tutti i vari Plessi (ad eccezione della Scuola d'Infanzia Lippo).

Dott.ssa Cardone: Il primo punto all'Ordine del Giorno prevede l'elezione del Nuovo Presidente della Commissione Mensa e invita la Dott.ssa Wilma Penzo, Presidente in Carica a illustrare ai presenti le funzioni che questa carica comporta.

Dott.ssa Penzo si presenta e spiega ai presenti più dettagliatamente quali siano gli impegni che il Presidente Commissione si deve assumere; in particolare illustra l'importanza delle visite da parte dei genitori nei vari refettori durante il momento del pasto, nonché la compilazione delle schede di rilevazione del gradimento (predisposte e distribuite da Matilde), il tutto con l'obiettivo di evidenziare eventuali problemi o criticità di varia natura che eventualmente si presentino, in modo tale che Matilde Ristorazione possa provvedere ad effettuare i vari "aggiustamenti".

Assessore Marica degli Esposti e Dott.ssa Cardone: ringraziano anche a nome di tutti la Dott.ssa Penzo per l'importante lavoro svolto in tanti anni, per il tempo e il grande impegno dedicati durante la copertura di questo ruolo, come ad esempio, fra l'altro, l'elaborazione di grafici riguardanti l'andamento della mensa scolastica nei vari refettori, grafici poi presentati in Commissione Mensa e anche in sede di Commissione Sovracomunale.

Assessore degli Esposti sottolinea l'importanza della Commissione Mensa, le cui finalità sono il miglioramento del servizio, favorendo soprattutto una sana e corretta alimentazione. Fa presente che il menù scolastico è strutturato - necessariamente - sulla base delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica, e viene sottoposto alla verifica e approvazione delle ASL, le cui indicazioni sono elementi fondamentali che hanno l'obiettivo di salvaguardare la salute dei bambini ed alle quali è necessario attenersi. Di questo si dovrebbe tenere conto anche durante la valutazione del pasto (l'Assessore riporta un esempio che riguarda il sale nelle preparazioni: a volte era stato segnalato da parte di insegnanti o genitori che una certa pietanza era poco saporita, quando in realtà erano state rispettate le Linee Guida che prevedono che il consumo di sale debba essere diminuito).

Assessore Marica degli Esposti e Dott.ssa Cardone: ribadiscono l'importanza delle segnalazioni tempestive di qualunque problema da parte delle scuole direttamente a Matilde, affinché si possa intervenire subito per risolverlo nel più breve tempo possibile.

Il genitore Rappresentante della Scuola Media riferisce che anche se alcuni ragazzi si sono ritirati dalla Mensa, si può dire che in generale il servizio è molto migliorato; sono stati apprezzati i diversi provvedimenti adottati da Matilde (possibilità di mangiare il primo in bianco o condito; fornire comunque la pasta asciutta nei giorni in cui in menù ci sono i passati di verdura, con la possibilità di scelta). **Moris Frazzoni** comunica che verranno comunque prese in considerazione anche altre possibilità di varianti e cambiamenti nel menù rivolti alla Scuola Secondaria per andare incontro alle esigenze e i gusti dei ragazzi.

Viene fatta qualche segnalazione sul fatto che l'insalata è risultata troppo salata nei plessi Rodari e Collodi: l'insalata viene condita al momento del pasto e le scodellatrici devono prestare attenzione al momento del condimento e assicurarsi di mescolare molto bene per distribuirlo uniformemente. Un'ulteriore segnalazione riguarda le verdure al vapore (cavolfiore, broccoli, ...) che risultano eccessivamente cotte e che al contatto con la forchetta si "sgretolano". Viene richiesto di diminuire un po' il tempo di cottura.

Un genitore interviene facendo presente che in certe giornate il menù propone sia un primo che un secondo entrambi poco graditi; chiede se fosse possibile rivedere il menù in modo tale che almeno uno dei due piatti proposti piaccia ai bambini, anche per evitare lo spreco del cibo.

Viene segnalato che il tortino di verdure (con patate e carote) è uno dei secondi poco apprezzati.

Notizie da Matilde



Susanna Fontana ricorda anche ai presenti che alcuni abbinamenti non sono possibili nel rispetto delle Linee Guida (per esempio ad un primo con condimento proteico - carne o legumi - deve seguire un secondo a basso contenuto proteico, come ad esempio un tortino di verdure).

Moris Frazzoni informa i presenti che verranno proposti i passatelli in brodo come variante nel menù, inoltre Matilde sta studiando piatti nuovi da poter proporre (come ad esempio l'hamburger di quinoa e zucchine).

Inoltre, aggiunge che a breve il pane verrà fornito da un nuovo fornaio.

Inoltre, per quanto riguarda le diete speciali, Moris informa che per avere una sicurezza maggiore nella distribuzione, le vaschette termosigillate contenenti le preparazioni delle diete vengono consegnate direttamente ai bambini, e sia l'insegnante che il bambino devono controllare che l'etichetta sulla vaschetta riporti i dati corretti.

Susanna Fontana informa che è stata attivata una convenzione con un laboratorio di analisi dell'ASL in caso di necessità di analisi tempestive sugli alimenti serviti.

Alcuni genitori chiedono informazioni sulla gestione dei bis delle diete speciali che vengono confezionate in monoporzione: Moris Frazzoni spiega che in questi casi le porzioni delle diete sono già aumentate di un quantitativo che prevede il bis.

Alcune segnalazioni riguardano il pomodoro delle salse che ultimamente risulta un po' acido: Marco Monti riferisce che la passata di pomodoro che viene utilizzata è BIO e che dipende molto dalla qualità del pomodoro: nelle preparazioni infatti vengono aggiunte carote nelle salse proprio per "addolcire" la salsa.

Susanna Fontana informa i presenti che lunedì 5 febbraio (con l'hamburger) verranno forniti i panini al sesamo per le scuole primarie e secondarie; inoltre giovedì 8 febbraio verrà proposto il "Menù di Carnevale". Comunica inoltre una novità che riguarda i moduli per la richiesta diete: nei nuovi moduli è stata prevista la voce "Patologia a rischio shock anafilattico". Per questi casi le preparazioni verranno in ogni caso confezionate a parte, anche se una certa pietanza presente nel menù del giorno non contiene l'alimento da escludere in quella dieta; questo per evitare ogni possibile rischio di contaminazione.

Inoltre, il 21 marzo in occasione della giornata in memoria delle vittime della mafia, Matilde servirà un pranzo con prodotti di Libera Terra.

Susanna Fontana parla poi dei Progetti di Educazione Alimentare svolti a cura di Matilde per le Scuole d'infanzia e Primarie, e illustra lo svolgimento degli stessi.

Infine si passa all'elezione del nuovo Presidente della Commissione Mensa, nella persona della signora Cino Annarita, che assume la Carica. La Dott.ssa Penzo si rende disponibile ad affiancare la signora Cino nello svolgimento dell'incarico.

Viene fissata la data per la prossima Commissione Mensa che si svolgerà presso la sede di Matilde Ristorazione il giorno giovedì 5 aprile alle ore 18, con apertura alla partecipazione di tutti i genitori interessati.

La riunione si conclude alle ore 19.30.

La Presidente della Commissione

Annarita Cino (annarita.cino@gmail.com)