



**COMUNE DI CREVALCORE**  
Città metropolitana di Bologna

**VERBALE SEDUTA COMMISSIONE MENSA**  
**MARTEDI' 9 APRILE 2019 ORE 18.00**

**Ordine del giorno:**

- 1) **Verifica del menù**
- 2) **Varie ed eventuali**

**Incontro della Commissione Mensa aperto a tutti i genitori, presso la Cucina Centralizzata di S. Agata Bolognese**

All'incontro erano presenti, oltre ai seguenti componenti la Commissione, anche altri 3 genitori (scuola infanzia Paltrinieri – scuola infanzia Dozza – scuola primaria Lodi):

Nannetti Mariarosa	Assessore all'Istruzione	Presente
Vaccari Donatella	Amministrativo Ufficio Pubblica Istruzione	Presente
Monti Marco	Direttore Matilde Ristorazione	Presente
Frazzoni Moris	Assistente di Direzione Matilde Ristorazione	Presente
Neri Eleonora	Dietista Matilde Ristorazione	Presente
Chimenti Serena	Dietista Matilde Ristorazione	Presente
Dimagli Danila	Educatrice Asilo Nido "Dozza"	Presente
Bergamini Irene	Educatrice Asilo Nido "Dozza"	Assente
Abbati Magda	Docente Istituto Comprensivo – Scuola primaria	Assente
Lodini Giorgia	Docente Istituto Comprensivo – Scuola infanzia	Assente
Vignoli Giulia	Genitore Asilo Nido "Dozza"	Presente
Romagnoli Lucia	Genitore Asilo Nido "Dozza"	Assente
Roveri Pier Paolo	Genitore Scuola infanzia "Calanca" - Caselle	Presente
Zioni Silvia	Genitore Scuola infanzia "C. Stagni"	Assente
Mogavero Angelica	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Assente
Monesi Cristian	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Assente
Rimondi Carlo	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Assente
Russo Pierdaniela	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Assente
Borsari Chiara	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Assente
Laurenza Caterina	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Assente
Barbieri Lucia	Genitore Scuola primaria "Pizzoli"	Assente



L'Assessore Mariarosa Nannetti saluta tutti i presenti ringraziando per la partecipazione, informa che è l'ultima seduta della commissione mensa per l'anno scolastico in corso, che si è deciso di allargare, come già fatto in passato, a tutti i genitori per consentire loro di verificare le modalità di preparazione dei pasti, contestualmente alla visita della cucina ed infine assaggiare i piatti del menù del giorno.

Interviene subito **Vaccari Donatella** comunicando che si è già provveduto, come richiesto durante l'ultima seduta, a segnalare alla referente del servizio di scodellamento che le verdure crude risultavano poco condite, sia alla primaria Lodi che all'infanzia Dozza, comunicandolo inoltre alle referenti del personale docente affinché potessero verificare. Si è inoltre chiesta la disponibilità della referente di Manutencoop ad essere presente alle prossime commissioni, se ritenuto necessario, disponibilità concessa dalla ditta.

Si lascia quindi la parola ai presenti per le segnalazioni dei diversi plessi scolastici:

**Genitore asilo nido:** nessuna segnalazione da fare.

**Educatrice asilo nido:** la quantità dei crostini con vellutata risulta insufficiente, in presenza del piatto unico si chiede un maggior quantitativo di pasta in bianco, formaggio non molto gradito, si chiede più varietà nella merenda, alcune tipologie di frutta (pera e kiwi) spesso sono dure, la pasta in bianco in generale risulta poca cotta, la pizza risulta molto morbida e poco digeribile, l'insalata non è gradita, i biscotti somministrati a merenda assieme al latte sono pochi, l'hamburger di manzo è risultato con la presenza di nervetti, è stata trovata una lisca nel pesce, la qualità del pane, dopo il cambio del fornitore, è buona.

Risponde ai quesiti l'**assistente di Matilde** precisando quanto segue:

- pasta in bianco: già apportate modifiche ai tempi di cottura, non è possibile aumentare ulteriormente i tempi essendo l'unica scuola che segnala tale problematica, si consiglia di aumentare la quantità di acqua di cottura da aggiungere sulla cucinetta,
- piatto unico: quando è previsto il piatto unico è sempre possibile richiedere, da parte del genitore, un pasto in bianco completo,
- pizza: la base della pizza risulta "molliccia" a causa della condensa che si crea all'interno dei contenitori di acciaio utilizzati per il trasporto e quindi di difficile risoluzione,
- frutta: è molto difficoltoso reperire quantità di frutta biologica al giusto livello di maturazione, infatti si è chiesta al Comune l'autorizzazione di dare frutta a lotta integrata per poter variare maggiormente,
- merenda: la tipologia di merenda viene stabilita sulla base degli indicatori dati dall'ausl e precisamente 2 volte la frutta, 1 volta lo yogurt, 1 volta un prodotto da forno e 1 volta latte, la quantità di biscotti è pari a gr. 25 a testa, come previsto dalle linee guida,
- hamburger di manzo: è necessario avvisare la cucina quando si presentano problemi per riuscire a risolverli di volta in volta.

**Genitore infanzia Dozza:** nessuna segnalazione.

**Genitore infanzia Caselle:** nessuna segnalazione.

**Genitori primaria Lodi:** il riso giallo della scorsa settimana è risultato molto brodoso, a volte è risultato che i piselli avessero un sapore molto forte, la pasta con il pesto agli spinaci non risulta molto gradita, si chiede di servire il parmigiano a parte e non inserito nella minestra, le diete "no pollo" prevedevano per un certo periodo solo frittata, il menù prevede molti piatti a base di verdura.

Risponde ai quesiti la **dietista** precisando quanto segue:



## **COMUNE DI CREVALCORE**

Città metropolitana di Bologna

- riso: il riso viene mandato sulle scuole separato dal brodo che viene poi inserito direttamente dal personale addetto allo scodellamento,
- diete "no pollo": i genitori degli alunni con tale tipologia di dieta possono contattare direttamente le dietiste di Matilde per tutte le informazioni e le richieste di chiarimenti,
- verdura: le linee guida nutrizionali indicano di aumentare le portate di verdure e di legumi previste all'interno del menù scolastico, diminuendo invece i piatti a base di carne,
- parmigiano: occorre verificare sia con il personale che scodella che con il personale docente se è possibile gestirlo separatamente all'interno delle singole scuole.

Interviene infine l'Assessore spiegando che per quanto riguarda il parmigiano è necessario chiedere il parere anche della Dirigente scolastica in quanto una simile organizzazione necessita della collaborazione del personale insegnante.

Informa inoltre i presenti della proposta di Matilde di fornire agli utenti della scuola primaria delle doggy bag per portare a casa alcuni cibi non consumati. La richiesta è stata inoltrata alla scuola la quale ha risposto che da anni si evita questa procedura in quanto rischiosa per il possibile deterioramento dei cibi. Ritiene più opportuno invece per evitare sprechi donare gli avanzi a gattili/canili.

Terminata la discussione viene effettuato l'assaggio del piatto del giorno consistente in: gramigna con pomodoro e piselli – mozzarelline - pomodori che viene gradito dai presenti.

La commissione si conclude alle ore 20,45.



Comune di Crevalcore, Via. G. Matteotti 191, 40014 Crevalcore (BO) - Codice Identificativo A00CREVA  
Tel. Centralino 051 988311 - Fax generale 051 980938 - sito : [www.comune.crevalcore.bo.it](http://www.comune.crevalcore.bo.it)  
e-mail: [istruzione@crevalcore.provincia.bologna.it](mailto:istruzione@crevalcore.provincia.bologna.it) cod. fisc. 00316400373 - P.I. 00502381205