



Comune di Crevalcor
Città Metropolitana di Bologna



Comune di Crevalcore
Città Metropolitana di Bologna

Comune di Crevalcore - via. G. Matteotti 191 (sede legale), via Persicetana 226 (sede provvisoria) - 40014 Crevalcore (BO)
Codice Identificativo A00CREVA - cod. fisc. 00316400373 - P.I. 00502381205
Tel. Centralino 051 988 311 - Fax generale 051 980 938 - PEC: comune.crevalcore@cert.provincia.bo.it - www.comune.crevalcore.bo.it

Pagina 1.3

Area Servizi alla Persona e alla Comunità
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

SEDUTA COMMISSIONE MENSA
GIOVEDÌ 20 APRILE 2023 ORE 17.30

PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI MATILDE RISTORAZIONE

Ordine del giorno:

- 1) **Visita al centro cottura di Matilde Ristorazione**
- 2) **Verifica del menù**
- 3) **Assaggio del menù del giorno**
- 4) **Varie ed eventuali**

All'incontro erano presenti i seguenti componenti la Commissione:

Bergamini Annalisa	Assessore all'Istruzione	Presente
Vaccari Donatella	Amministrativo Ufficio Pubblica Istruzione	Presente
Avolio Eleonora	Dirigente scolastica Istituto Comprensivo	Assente
Di Napoli Francesco	Presidente Consiglio di Istituto	Assente
Frazzoni Moris	Direttore Matilde Ristorazione	Assente
Pedretti Debora	Responsabile servizio clienti Matilde Ristorazione	Presente
Luana Capponcelli	Matilde Ristorazione	Presente
Vezzali Sara	Dietista Matilde Ristorazione	Presente
Rienzi Carmela	Docente referente Scuola primaria "Lodi"	Assente
Fabbi Silvia	Docente Scuola primaria "Pizzoli"	Presente

Comune di Crevalcore - via. G. Matteotti 191 (sede legale), via Persicetana 226 (sede provvisoria) - 40014 Crevalcore (BO)
Codice Identificativo A00CREVA - cod. fisc. 00316400373 - P.I. 00502381205
Tel. Centralino 051 988 311 - Fax generale 051 980 938 - PEC: comune.crevalcore@cert.provincia.bo.it - www.comune.crevalcore.bo.it

Pagina 1.3



Comune di Crevalcore

Città Metropolitana di Bologna

Petrella Loredana	Docente Scuola infanzia "Dozza"	Presente
Caloppi Cristina	Docente Scuola infanzia "Dozza"	Presente
Bozzetto Gabriella	Educatrice Asilo Nido "Dozza"	Assente
Fontana Franca	Educatrice Asilo Nido "Bolzani"	Assente
Trane Deborah	Genitore Asilo Nido "Dozza"	Assente
Nicola Broglia	Genitore Asilo Nido "Bolzani"	Presente
Borsari Chiara	Genitore Scuola infanzia "Calanca" - Caselle	Assente
Laaribi Fouzia	Genitore Scuola infanzia "Paltrinieri" - Palata	Assente
Monesi Cristian	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Assente
Zanni Marco	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Assente
Munaro Marcella	Genitore Scuola infanzia "Dozza"	Assente
Ferracin Michela	Genitore Scuola infanzia "C. Stagni"	Assente
Roveri Pier Paolo	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Presente
Gardosi Marzia	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Assente
Righi Matteo	Genitore Scuola primaria "Lodi"	Assente

Come concordato nell'ultima riunione della commissione mensa del 19 gennaio scorso, l'incontro di oggi, giovedì 20 aprile, si svolge presso i locali del centro cottura di Matilde Ristorazione.

Si inizia quindi con la visita della cucina partendo dalla zona magazzino, di arrivo delle merci, per poi passare alle varie zone di preparazione e lavorazione dei secondi, contorni, primi piatti e diete, per concludere con l'area adibita al confezionamento dei contenitori per l'invio ai vari plessi scolastici. In tale area verranno poi riconsegnati, attraverso un percorso dedicato separato dalla zona di lavorazione, i contenitori per il lavaggio ai fini del loro utilizzo il giorno successivo. Durante la visita alla cucina la Referente di Matilde ha illustrato le varie fasi spiegando nel dettaglio anche il funzionamento delle diverse attrezzature.

Al termine della visita i componenti hanno esposto le segnalazioni dei diversi plessi scolastici e precisamente:

Genitore scuola primaria Lodi: riferisce che i bambini fanno fatica anche solo ad assaggiare i primi piatti dove sono presenti verdure in pezzi grossi, si chiede inoltre se possibile avere sul plesso un quantitativo maggiore di pasti in bianco.

Si fa inoltre portavoce del genitore della **scuola materna Stagni** riferendo che non vi sono segnalazioni particolari da fare.

Interviene la **Referente di Matilde** spiegando che il menù deve essere equilibrato ed avere determinate caratteristiche come ad esempio deve essere presente almeno 1 volta la settimana il pesce e contenere sempre meno proteine di origine animale a favore delle verdure; in caso non ottiene la validazione dell'Azienda USL. Precisa inoltre che, per verificare l'andamento del menù, si inviano sui singoli plessi scolastici delle schede dove viene indicata la percentuale di scarto dei singoli



piatti e comunque quotidianamente il monitoraggio viene fatto dalle addette alla distribuzione, dal personale docente e dalle dietiste che vanno a rotazione personalmente sui plessi.

Docente scuola infanzia Dozza: segnala che le patate al prezzemolo, a differenza della preparazione al forno, danno l'impressione di essere poco cotte; molto graditi i passatelli, la salsa tomato e il cous cous; migliorato l'hamburger; molto bene il servizio di distribuzione; non graditi invece i cereali proposti per la merenda.

La **referente di Matilde** precisa che dopo l'ultima commissione dove erano emerse criticità sugli hamburger, lo chef ha modificato la ricetta ottenendo un riscontro positivo, per quanto riguarda invece le patate il problema, già stato segnalato da altri, dipende dal tipo di patate che, quando lessate, faticano a cuocersi in maniera omogenea, per cui si sta cercando un altro tipo di prodotto.

Docente scuola primaria Pizzoli: segnala che a volte le mele non sono buone (presenza di mele marce) e che quando nel menù è previsto il pesce come secondo e nella stessa giornata un primo poco gradito, alcuni bambini non mangiano niente, riferisce infine che l'addetta alla distribuzione è molto brava.

La **referente di Matilde** spiega che in merito al problema delle mele, essendo la tipologia di frutta che più facilmente si conserva, vengono date al venerdì per l'utilizzo del lunedì ma può succedere che, nel frattempo, in caso di ammaccature, qualcuna marcisca. Per quanto riguarda invece l'abbinamento del pesce precisa che si cerca sempre di abbinare questo secondo ad un primo piatto gradito dai bambini.

Genitore asilo nido Bolzani: riferisce che i bambini faticano, data l'età, a mangiare formati di pasta grandi, comunica inoltre che c'è il problema di una bambina con dieta no carne che, non mangiando i legumi, di fatto spesso non mangia quasi niente, conferma, infine, anche lui il problema delle patate lesse.

La seduta della commissione termina con l'assaggio del menù del giorno che prevede:

- orzo agli asparagi
- anchette di pollo
- verdura cruda di stagione.

La commissione si conclude alle ore 20 circa dandosi appuntamento al prossimo anno scolastico.