

Verbale Commissione Mensa Online del 18/11/25

Orario: 17:30 – 21:00

Modalità: Riunione online

Presenze: Matilde Ristorazione, i referenti responsabili degli uffici Comuni soci, numerosi componenti della commissione mensa tra genitori e insegnanti dei plessi scolastici per un totale circa di 93 persone.

Temi trattati

La riunione è iniziata alle ore 17:45.

Dietista di Matilde Ristorazione illustra la presentazione delle slide *“Pillole di alimentazione”* sui sani stili di vita e corrette abitudini alimentari, spiegazione della composizione del menù e delle Linee Guida Nazionali e Regionali per la Ristorazione Scolastica, progetti di educazione alimentare proposti da Matilde, regole per gli accessi ai refettori.

Segnalazioni discusse:

1. Richiesta da un genitore l'introduzione di diversi cereali per diete senza glutine (quinoa, grano saraceno, amaranto).
2. Richiesta di due genitori comune di Sala e Nonantola, la fornitura a merenda di yogurt bianco senza zuccheri aggiunti al nido e solo frutta a merenda, senza proposta di zuccheri (evitando i biscotti, torte e crostatine)
3. Pesce con lisce.
4. Frutta acerba o troppo matura.
5. Prosciutto cotto: quantità scarsa e in un plesso scolastico risulta troppo salato.
6. Pollo non cotto adeguatamente in un plesso scolastico
7. Quantità ridotte in generale e anche per la dieta in bianco adulti.
8. Insalata proposta con frequenza eccessiva.
9. Pane crudo con odore forte di lievito, diverso fornitore?
10. Temperatura del pasto fredda al 2° turno presso primaria Nascimbeni.
11. Fornitura di diverse tipologie di pasta senza glutine.
12. Progetti di educazione alimentare anche per classi 1° e 2°.
13. Menù adulto dedicato per i Nidi.
14. Fornitura di limone al nido quando è previsto il pesce.
15. Ritrovamento di corpi estranei alla primaria Lodi
16. Taglio sicuro delle verdure nei nidi.

Decisioni e Azioni

1. valuteremo la proposta di fornire alle diete senza glutine un cereale diverso (a scelta tra quelli proposti)
2. valuteremo la proposta di fornire yogurt bianco senza zuccheri aggiunti, mentre per le merende fornite (biscotti, torte.) con presenza di zuccheri aggiunti il menù tiene conto oltre alle indicazioni delle linee guida anche della gradibilità dell'utenza che non li gradirebbe.
3. il pesce ultimamente è stato sostituito con prodotti macinati per la criticità emersa del ritrovamento di lisce, qualora trovassimo una referenza migliore di pesce che garantisca la sicurezza alimentare, sarà ripristinata la fornitura del filetto intero.

4. Stiamo cercando di migliorare la qualità della frutta cambiando fornitori, e proponendo altre tipologie di frutta come ad. Esempio la pera nashi, una tipologia di pera che ricorda visivamente la mela dal sapore di pera.
5. Le grammature del prosciutto cotto sono quelle indicate da linee guida in accordo con le amministrazioni comunali, qualora ci fossero decisioni diverse condivise prenderemo in considerazione all'eventuale modifica delle grammature.
6. La cottura del pollo a volte rimane all'interno una parte rosea, vicino all'osso a causa della nostra cottura dei forni trivalenti con cottura mista a vapore. Dal punto di vista igienico sanitario è un prodotto controllato e sicuro.
7. Qualora ci fossero delle criticità di porzioni al momento del pasto è opportuno segnalare tempestivamente la problematica ai nostri uffici. Le quantità degli alimenti forniti rispettano le linee guida come indicato precedentemente nella presentazione.
8. La verdura cruda nel menù scolastico deve essere presente 3 volte alla settimana.
9. Non abbiamo cambiato fornitore del pane; faremo le opportune verifiche per valutare la gradibilità.
10. Verificheremo le temperature del plesso indicato.
11. Valuteremo la possibilità di fornire altre tipologie di pasta se reperibili dal nostro fornitore
12. I progetti che Matilde propone sono tutti in presenza e gratuiti, non sono previsti progetti per quella fascia di età.
13. Non è possibile fornire un menù alternativo dedicato agli adulti.
14. Possiamo prevedere la fornitura del limone al nido richiesto.
15. Abbiamo preso in carico le segnalazioni e svolto le opportune non conformità come da nostra procedura HACCP.
16. Le verdure per i Nidi sono fornite in base alle linee guida antisoffocamento.

Per il prossimo incontro ancora in fase di decisione, saranno presentate le schede di valutazione per verificare il gradimento del menù, precedentemente inviate sulle scuole durante l'anno scolastico.

La riunione si è conclusa alle 21.00