

VERBALE COMMISSIONE MENSA

Il giorno 02 dicembre 2021 alle ore 17 si riunisce la prima commissione mensa

Partecipanti :	Veronica Leone	referente	nutrizionista Dussmann
	Cristina Boselli	referente	Responsabile Dussmann
	Claudia Mapelli	referente	docente scuola primaria Concesa
	Eler Giupponi	referente	docente scuola primaria Trezzo
	Ilaria Sangalli	referente	docente scuola materna
	Maria Grazia Saviano	referente	cuoca Dussmann
	Katia Massa	referente	genitore primaria Trezzo
	Gabriele Cremonesi	referente	genitore primaria Trezzo
	Mara Tiraboschi	referente	genitore primaria Concesa
	Laura Bonfiglio	referente	genitore infanzia Trezzo

Non presenti : Mara Leoni docente scuole medie / Rappresentanti Comune di Trezzo sull'Adda. La Prof. Leoni e il Prof. Fava preciseranno successivamente che la loro assenza è stata determinata da un errore nell'invio della comunicazione in merito all'annullamento della Commissione.

Breve presentazione di tutti i presenti.

Si elegge come presidente della seduta per la componente genitori Gabriele Cremonesi, come segretaria Laura Bonfiglio, che redigeranno il verbale.

Cristina Boselli per Dussmann comunica che per la neo-componente genitori verrà effettuato un breve corso HACCP, per poter svolgere al meglio il loro ruolo durante le ispezioni, giudicando non solo la qualità e bontà del cibo ma anche il rispetto delle normative in vigore per la distribuzione del pasto. Verrà proposta alla componente genitori la modalità, sia in termini di data/e che se in presenza o remoto.

Cristina Boselli chiede quindi se da parte della componente genitori ci siano segnalazioni da riportare. La componente genitori comunica che essendo la prima riunione non avevano ancora provveduto a presentarsi come referenti in modo da raccogliere segnalazioni in merito, cosa che verrà fatta prossimamente.

Sono comunque pervenute spontaneamente o a seguito di osservazione diretta dei membri della commissione le seguenti osservazioni :

Mara Tiraboschi riporta da altri genitori una segnalazione di cibo freddo nel secondo turno a Concesa. Claudia Mapelli docente del plesso non rileva tale criticità. La segnalazione verrà verificata.

Laura Bonfiglio per componente genitori e Sangalli, Giupponi e Mapelli per componente docenti, segnalano una generale difficoltà relativa al formaggio Emmenthal proposto, avendo questo un gusto molto particolare viene scartato da gran parte dei bambini.

Cristina Boselli per Dussmann esplicita le modalità di scelta del formaggio, come di altri alimenti, dovrebbe rientrare entro dei vincoli di capitolato che prevedono dove possibile il biologico e il km zero.

Ipotizzando una eventuale sostituzione con un formaggio dal gusto meno definito, si prendono in

considerazione varie alternative : Grana/Parmigiano (proposto in passato ma con criticità dovute sia al poco successo di gusto da parte dei bambini che alla piccola grammatura indicata come adeguata per Ats). Mozzarella (già presente nel menù). Robiola o crescenza (criticità : difficilmente partizionabile). L'alternativa rimasta che verrà proposta come sostituzione è il formaggio Primosale o in alternativa, da approvare, un formaggio Spalmabile.

Le docenti riferiscono che la frittata è generalmente poco apprezzata dai bambini principalmente per il suo aspetto più che per il sapore. Cristina Boselli comunica che purtroppo la frittata è l'unica modalità tecnica per proporre l'uovo nel menu e l'aspetto deriva dall'utilizzo di brick di uovo pastorizzato, che la rendono particolarmente alta e morbida.

Ilaria Sangalli, rileva per la scuola infanzia che la frittata con le patate viene scartata da parecchi bambini. Maria Grazia Saviano rileva per la scuola primaria che invece è proprio quella con patate la più gradita, inoltre l'aggiunta di patate era stata decisa per rendere la consistenza più accettata. Si decide di differenziare e proporre per Infanzia frittata semplice e per Primaria e Secondaria frittata con patate.

Ilaria Sangalli comunica, per la scuola infanzia, che è molto apprezzato il menu invernale con introduzione dei passati e pastine, creme di legumi e anche i legumi da soli. Per la scuola primaria le docenti rilevano purtroppo l'impossibilità di proporre passati e minestre, che pure sarebbero graditi anche in quella fascia di età, a causa delle restrizioni Covid che hanno imposto l'organizzazione dei pasti in classe.

Ilaria Sangalli riporta per l'infanzia la criticità della tipologia di pane, che risulta troppo dura. Confermano anche le docenti della primaria. Viene richiesto un pane più morbido e previo verifica della qualità del pane, eventualmente la possibilità di cambiare panificio.

Ilaria Sangalli rileva le porzioni spesso piccole, sempre per l'infanzia, i bambini finiscono tutto e non sono ancora sazi.

Maria Grazia Saviano comunica che in generale il riscontro del menu alla Secondaria è buono, mentre alla Primaria risulta più difficoltoso. Eler Giupponi fa presente che alla Secondaria hanno possibilità di scelta con doppio menu mentre alla Primaria non c'è questa possibilità. Claudia Mapelli conferma, facendo presente che comunque in Primaria c'è effettivamente anche un po' più difficoltà nell'accettazione dei cibi.

Cristina Boselli per Dussmann ricorda alla neo-componente genitori il ruolo di referenti per le famiglie, invitando contemporaneamente tutti a una riflessione condivisa che distingua tra criticità evidenti o su larga scala, e singola criticità che può avere una variabile personale, rendendosi disponibile a raccogliere e valutare insieme a loro le varie segnalazioni.

Laura Bonfiglio chiede se possibile immaginare di organizzare un incontro o percorso di educazione alimentare rivolto ai bambini e/o alle famiglie. La componente docenti concorda ma ricorda che in passato erano stati attuati incontri su alimentazione e alimentazione e sport, purtroppo con scarsissima partecipazione dei genitori. Tutti concordano che una maggiore collaborazione con le famiglie per sane abitudini alimentari sarebbe di beneficio per tutti ed eviterebbe anche tanti rifiuti, che talvolta appaiono ingiustificati, verso anche solo l'assaggio di alcuni cibi.

Katia Massa informa che ci si potrebbe collegare a percorsi gratuiti della Asl per le scuole e le famiglie in tema di stili di vita sani, per provare a organizzare incontri sul tema alimentazione.

Mara Tiraboschi comunica che anche la merenda fornita da casa può contribuire positivamente in

tal senso, se a base di frutta, o in senso opposto, se vengono fornite merendine confezionate o merende abbondanti.

Riguardo ai piatti unici proposti (pasta al ragu, lasagne, pizza, spezzatino con patate), Ilaria Sangalli comunica una doppia criticità per l'infanzia: le porzioni scarse del piatto se è particolarmente apprezzato oppure se il piatto non è gradito ci sono bambini che non mangiano nulla, se non del pane. Eler Giupponi rileva anche per la primaria che quando il piatto unico non piace a qualche bambino, questo non ha nient'altro da mangiare.

Dalla componente docenti comunicano apprezzamento per la pasta con il pesto "verde" (di zucchine) e la pasta agli aromi. Il pesce è stato migliorato (a cubetti, gratinato/impanato) ed è molto buono. Le docenti riferiscono però che i bambini spesso non assaggiano queste cose per pregiudizio (verso le verdure nel caso del pesto di zucchine, o il pesce). I bastoncini di pesce, proposti come menu speciale, sono andati molto bene coi bambini. I legumi sono buoni.

Eler Giupponi rileva che i risotti generalmente hanno poco sapore. Cristina Boselli fa presente una difficoltà tecnica oggettiva dovuta al fatto che viene usato un riso parboiled per questioni di cottura e con grammature di 5/8g a bambino per l'aggiunta di grana.

Le docenti della Primaria rilevano in generale molto spreco di cibo. Spesso i bambini non assaggiano nemmeno i piatti. Le docenti ritengono che, al di là di alcune preferenze personali, non sia dovuto alla qualità del cibo ma a un pregiudizio verso l'assaggio. In particolare il problema si rileva con le verdure e con il pesce, proposti in diverse modalità anche accattivanti ma quasi rifiutati "a prescindere".

La commissione conviene sul seguente menu di Natale,: ravioli ricotta e spinaci, polpettine agli aromi, cubotti di patate al forno e pandoro. Verrà in seguito pubblicato come sempre sul sito Dussmann.

Cristina Boselli informa che riferirà alla componente genitori le indicazioni e modalità per i sopralluoghi durante il corso HACCP, necessario prima di effettuare i sopralluoghi stessi, così come la procedura per le segnalazioni, che andranno raccolte dai referenti dei genitori in forma scritta e poi segnalate sempre per mail alla referente Dussmann. Ci si riserva di chiedere alla Dirigente l'eventuale limitazione Covid nella procedura per l'accesso agli ambienti scolastici per sopralluoghi (preavviso o ad accesso libero).

Non vengono segnalati altri argomenti.

Si rimanda a prossime comunicazioni la commissione genitori per il corso HACCP.

Si prevede prossima riunione della commissione mensa in marzo, seguirà convocazione.

Alle ore 18.30 termina la riunione.

Presidente

Segretaria
Laura Bonfiglio

