

## RIUNIONE COMMISSIONE MENSA 16/03/2023

Il giorno 16/03/23 alle ore 17 si riunisce la Commissione Mensa, presso la sala dei Gelsi del Comune.

Presenti alla riunione : Per il Comune : Stefania Mapelli, Laura Mariani, dott.ssa Maffezzoli Tecnologa (incaricata Comune). Per la parte insegnanti : Anna di Cesaria, Carmela Baldo, Ilaria Sangalli. Per la società Dussmann : Maria Grazia Saviano (capocuoca), Giulia Nenna (responsabile servizio Trezzo). Per la parte genitori : Laura Bonfiglio, Katia Massa, Mara Tiraboschi.

Assenti : Vanessa Franzini, Mara Leoni, Gabriele Cremonesi.

### 1) Considerazioni e proposte menu

La tecnologa informa che il menu invernale è stato valutato da Ats e resoconto la Commissione sulla valutazione arrivata.

Il menu soddisfa i requisiti essenziali di Ats in base a menu stagionale, rotazione 4 settimane, cereali a ogni pasto, verdura di stagione 1 per pasto , pane a ridotto contenuto di sale , patate da 0 a 1 volta a settimana , piatti a base di pesce almeno 1-2 volte/sett , legumi almeno 1 volta/settimana, Uovo e formaggio non più di 1 v/sett cad. Carne non più di 2 v/sett e variando la tipologia (preferire carni bianche). Grammatore in linea con quelle ATS e presenti in capitolato. Questi i punti essenziali che Ats valuta soddisfatti.

Punti di miglioramento Ats a cui tendere : cereali almeno 3 tipologie nel mese., salumi e affettati non devono essere presenti, introdurre anche cereali, pasta, pane integrali, frutta di stagione 1 per pasto.

Riguardo alla frutta, sarebbe una buona pratica se si riuscisse ad anticiparla alla merenda del mattino, o comunque a fare fare una merenda di frutta ai bambini. Sia perché è in linea con i principi nutrizionali, sia perché chi mangia frutta a metà mattina poi mangia meglio a pranzo.

Vengono ascoltati i riscontri della commissione genitori sul menu invernale in essere, con la propositività che oltre a servire da relazione su quanto rilevato nei sopralluoghi sul menu in chiusura, possano anche servire per valutare le proposte sul menu estivo in arrivo, che la società Dussmann aveva anticipato nei giorni scorsi.

Nel precedente menu invernale c'erano dei piatti buoni e accettati dai bambini e su questo si esprime soddisfazione. Le criticità, rilevate in ispezioni, sono :

Alcuni giorni erano ad avviso della componente genitori presenti menu con poca verdura, molti carboidrati e più proteine (es riso bianco-pesce-piselli, riso bianco-frittata con patate..) La parte genitori aveva il dubbio anche per accoppiamento uovo-fagiolini, però la nutrizionista spiega che in questo caso per il carico proteico il fagiolino è considerato più verdura che legume. Nel menu estivo proposto non viene più rilevata questa criticità.

Nel menu invernale la componente genitori ha riscontrato 3 criticità di piatti T.R. (Tot. Rifiutati) dai bambini con motivazione oggettiva anche all'assaggio più volte in commissione : piselli bolliti/al vapore all'olio, molto decisi nel loro sapore di verdura senza altri aromi e condimenti. Zucchine bollite, amare e molli. Frittata, piatto critico nell'aspetto e nel sapore, dovuto alla preparazione in forno e alle uova pastorizzate. La componente insegnanti conferma le criticità, già note. La componente genitori chiede, data la valenza nutrizionale (verdura, uovo, legume) di valutare insieme delle alternative di ricetta per questi alimenti.

La cuoca riguardo la criticità delle zucchine informa che non sono fresche ma sono gelo, e comunque il problema delle zucchine amare e molli si riscontra anche sulle fresche, per tipologia di verdura e difficoltà nella tenuta di cottura. Il problema della gradibilità della frittata e dei piselli è noto a tutti da tempo.

Altri piatti proposti invece sono gradevoli al gusto e meritevoli dal punto di vista nutrizionale, ma purtroppo i bambini non li mangiano : pesce, e verdure come fagiolini, finocchi, spinaci.. In questi casi come componente genitori non abbiamo suggerimenti perché sono validi, se non di valutare magari se possibile di anticiparli nella presentazione in modo che i bambini li assaggino a inizio pasto quando hanno più appetito. La nutrizionista resta aperta sulla proposta, la cuoca riferisce invece difficoltà organizzative di cucina. Resta concordato che si proverà a valuterà la fattibilità dell'idea ed eventuali possibilità di realizzazione anche parziale (es. anticipo solo verdura).

Viene richiesto che l'arrosto di tacchino, presente anche nel menu estivo passato e già oggetto di precedente segnalazione in ispezione, sia di carne e non sia invece di carne processata/salume, la società Dussmann conferma che sarà così.

Viene quindi analizzato il menu estivo proposto, che già tiene conto di alcuni dei criteri di miglioramento Ats e, anche in funzione delle considerazioni prima espresse, dopo confronto insieme vengono fatte le seguenti proposte :

Tolta la frittata che era stata proposta 3 volte/mese, si esprimerà di proporre l'uovo in forme diverse : 1 volta frittata, 1 volta uovo strapazzato, 1 volta uovo sodo.

Tolte zucchine bollite, inserite zucchine gratinate

Tolti gnocchi in salsa rosa (sugo poco gradito) o all'olio, inseriti gnocchi al pesto

Tolto zucchine dal sugo pomodori-peperoni-zucchine proposto per estivo (resta pomodoro-peperoni, frullato)

Tolti piselli all'olio, inseriti ceci con le erbe (ricetta di legumi buona già provata nel menu vegetariano)

Aggiunto sugo pomodoro e pesto (provato nel menu di carnevale e gradito) invece che solo pomodoro, per la pasta integrale.

Si esprimerà una ricetta alternativa per il pesto di zucchine, dato che in passato ha avuto poco successo.

Le crocchette di verdure, che erano state proposte con successo in un menu speciale, sono invece un prodotto processato preconfezionato e quindi non sono in linea da proporre in un menu normale, al pari di altri alimenti processati. Anche per questo la tecnologa suggerisce nei menu speciali di proporre piatti speciali ma comunque preparati al momento.

Le alternative proposte vengono valutate secondo i valori nutrizionali e in base agli scarti. Viene chiesta attenzione a provare e sperimentare le alternative secondo i gusti dei bambini, che potrebbero differire da quelli degli adulti, e verrà valutato insieme l'andamento delle novità.

La società Dussmann invierà appena possibile il menu estivo con le variazioni, ed eventuali spostamenti di giornate per garantire varietà.

## 2) Aggiornamento segnalazioni e criticità. Stato della situazione, feedback, azioni concrete risolutive

Al momento non vengono riportate dalla commissione altre segnalazioni di eventi avversi oltre alle osservazioni menu invernale del punto precedente, e alle segnalazioni delle ispezioni passate. Non ci sono state riportate dal Comune segnalazioni esterne non conosciute.

Viene chiesta sensibilizzazione e collaborazione a tutti i livelli in merito alla modalità corretta ed efficace di segnalazione di qualsiasi criticità durante il servizio mensa, che è da farsi immediatamente sul posto da parte dell'insegnante, la quale deve consegnare il piatto alla responsabile mensa presente, e aprire la segnalazione direttamente (procedura già condivisa nelle precedenti riunioni). Da parte dei genitori

sensibilizzare i bambini che devono subito rendere partecipe l'insegnante in qualità di adulto di riferimento presente, per qualsiasi perplessità che dovessero avere al momento del pasto. Questo permette di rilevare in tempo reale, di prima mano e in modalità corretta qualsivoglia problematica e attivare procedure di risoluzione, compreso eventuali reclami e/o ai fornitori da parte della società Dussmann.

Viene chiesto dalla componente genitori, e confermato dalla componente insegnanti, che le schede segnalazione sono consegnate/disponibili per gli insegnanti tutti in tutti i plessi.

La riunione termina alle ore 18.30.

16/03/2023

  
Gabriele Cremonesi

  
Laura Bonfiglio

  
Katia Massa

  
Mara Tinaglioschi