

### Verbale commissione mensa

Verbale della riunione commissione mensa tenutasi in data 24/03/2022 dalle ore 17.00 alle ore 19.00

La suddetta riunione si è tenuta con la presenza dei seguenti membri:

Cristina Boselli: referente Dussmann

Veronica Leone: dietista Dussmann

Maria Grazia Saviano: cuoca

Ilaria sangalli: referente maestre scuola dell'infanzia

Claudia Mapelli: referente maestre scuola primaria plesso di Concesa

Eler Giupponi: referente maestre scuola primaria plesso di Trezzo sull'Adda

Mara Tiraboschi: componente genitori riferimento plesso di Concesa

Laura Bonfiglio: componente genitori riferimento plesso di Trezzo sull'Adda

Katia Massa: componente genitori riferimento plesso di Trezzo sull'Adda

Gabriele Cremonesi: componente genitori riferimento plesso di Trezzo sull'Adda

Assenti professoressa Leoni referente delle scuole secondarie a causa di un consiglio di classe straordinario e non rinviabile.

Assenti anche i rappresentanti del comune che presumibilmente non parteciperanno alle prossime riunioni online e prenderanno visione dei verbali della commissione per procedere ad eventuali decisioni. Vorremmo chiedere il motivo di questa scelta dato che il comune è un attore fondamentale del percorso della commissione mensa.

Prima dell'accettazione ufficiale della proposta del menù, il comune si riserva di fare la facoltà di fare una valutazione di quanto proposto dalla commissione mensa perché esula dal contratto o per altro motivo (come ad esempio è avvenuto per il formaggio spalmabile non inserito nell'attuale menù perché la comunicazione non è arrivata tramite verbale formalizzato dopo la precedente riunione. Si richiede ora l'inserimento del formaggio spalmabile nel menù).

Si è proseguito parlando della sostituzione del fornitore del pane e della pizza che attualmente risultano più graditi dai bambini. Il formaggio Emmenthal è stato sostituito in seguito a precedente riunione e il formaggio primo sale, utilizzato da marzo in sostituzione, ha riscontrato una preferenza dei bambini rispetto al precedente.

Visto che la stagione dei mandarini/mandaranci/arance è terminata non ci sono più mandarini quindi le poche arance rimaste vengono utilizzate per l'infanzia sotto forma di spremuta e alla primaria è stata data momentaneamente come frutta la mela (con il tagliamela). Non appena arriverà la stagione verranno somministrati frutti freschi di stagione quali susine, albicocche e pesche.

Viene chiesto dalla referente Dussmann se sono emerse delle problematiche:

G.C.

- Pasta bianca in alcune classi del plesso di Trezzo la pasta risulta collosa, a Concesa no (forse dovuto alle problematiche logistiche di distribuzione dato il numero elevato degli alunni di Trezzo rispetto a Concesa)
- Il risotto è migliorato; si è riusciti ad acquistare una tipologia di riso migliore rispetto alla precedente, detto ciò non è detto che, finito il quantitativo acquistato, si riesca a trovare la stessa qualità fornita dall'attuale grossista.
- Arance: non si riusciva a sbuciarle perché la buccia era troppo spessa, ma si è già provveduto alla sostituzione come scritto in precedenza
- Si chiede di separare il piatto di pasta/piselli e riso/piselli in quanto i bambini perdono tempo ad eliminare i piselli oppure non lo mangiano direttamente per non perdere tempo a separarli
- Referente infanzia riferisce che le porzioni del piatto unico dell'infanzia sono ridotte e i bambini hanno ancora fame
- È stato sollevato il problema del pane: il pane è fornito su ogni vassoio, tanti bambini lo toccano e non lo mangiano, tanti invece ne vorrebbero ancora. Purtroppo non è possibile fornire una cesta con il pane sia per le norme Covid sia perché altrimenti la grammatura di pane non potrebbe essere rispettata in caso di ulteriore porzione. Inoltre c'è da sottolineare che il pane è parte integrante del pasto pagato dal genitore e quindi deve essere somministrato a tutti i bambini.
- La frittata non è gradita anche perché visibilmente sembra una mattonella; come per la riunione precedente si evidenzia che la frittata con le patate risulta più gradita.
- Tris di verdure patate/carote/zucchine: le zucchine sono mollicce. Si è chiesto di eliminare le zucchine. La maestra referente del plesso di Trezzo dice che anche la presentazione non è buona, la maestra referente di Concesa è invece di opinione opposta.

Nel menù estivo sono state proposte le uova sode, si sarebbe voluto provare ad effettuare una settimana di prova per verificare se l'alimento fosse gradito o meno. Viene precisato che le uova sono comprate pronte, precotte e sottovuoto e non si sa come sono effettivamente. Inoltre le maestre presenti circa 5 anni fa riportano che l'esperimento delle uova sode non era andato molto bene soprattutto perché queste arrivavano troppo fredde. In ogni caso non si effettuerà tale prova perché non è possibile reperire tale alimento biologici.

Si è proceduto analizzando il menù settimana per settimana e giorno per giorno. Sono state proposte modifiche e la ditta Dussmann provvederà ad inviare il nuovo menù ai membri della commissione nei prossimi giorni. Tale menù dovrebbe partire dopo le vacanze di Pasqua.

Problematiche emerse analizzando il menù estivo proposto:

- La limanda, pesce non gradito, non può essere sostituito perché bisogna tenere conto del fatto che le linee guida indicano che il pesce deve essere somministrato almeno una volta a settimana. Le maestre referenti riferiscono che i bambini tendono a scartare il pesce proprio in quanto pesce, a loro parere, sostituirlo non servirebbe a nulla. Anche i bambini che solitamente mangiano senza problemi hanno difficoltà con tale alimento. Si precisa che i bastoncini di pesce non potranno essere somministrati in quanto composto di pesce non biologico.  
Si chiede comunque di tenerli in menù una volta al mese data la buona accettazione di tale alimento diversamente da altre tipologie che, pur essendo buone a livello di gusto e nutrizionale, vengono scartate a priori in quanto pesce. In alternativa, anche se la questione è la medesima, si richiede di inserire le cotolette di pesce presentate durante il menù emergenza.

C.C.

- Referente infanzia propone il gelato una volta al mese ma ciò non può essere fatto per la mancanza di freezer in tutti i plessi. Si è ventilata l'ipotesi di fare richiesta al comune di compare i freezer però bisogna prima capire se c'è effettivamente il posto per metterli.

La riunione si è conclusa con la precisazione che le maestre fanno educazione alimentare con i bambini cercando di invogliarli almeno a provare cibi non conosciuti e riferiscono che il cibo è cucinato bene, è di buona qualità ed è anche presentato bene. Si suppone una probabile carenza di educazione alimentare fatta in famiglia per molteplici motivi (mancanza di tempo, lavoro, impegni) e ciò porta i bambini a non accettare determinati cibi come preconetto.

Viene fatto presente che i bambini mangiano più all'infanzia e nella prima classe delle primaria in prima, la non accettazione di determinati cibi sembra aumentare nelle classi successive. Talvolta le porzioni risultano piccole per le ultime classi della primaria per il maggiore appetito dovuto all'età crescente.

Trezzo sull'Adda, 24/03/2022

Cremonesi Gabriele  
Presidente

Laura Bonfiglio  
Segretaria



The image shows two handwritten signatures in blue ink. The first signature is 'G. Cremonesi' and the second is 'Laura Bonfiglio'. The signatures are written in a cursive style.