

VERBALE COMMISSIONE MENSA

Verbale n.1/2020

Riunione del

19/02/2020

Membri della commissione		Pres.	Ass.
Anna Elisabetta Lavorgna	Assessore alla P.I.	X	
Carla Bettinelli	Docente scuola primaria	X	
Francesca De Carli	Genitore scuola primaria	X	
Antonella Lombardo	Genitore scuola primaria	X	
Emanuela Mannina	Genitore scuola primaria	X	
Samuela Moretti	Genitore scuola primaria	X	
Maria Rita Pipitone	Genitore scuola primaria		X
Deborah Cognetto	Euroristorazione srl Direttore del Servizio	X	
Lorella Barban	Funzionario -segretario verbalizzante	X	

- ORDINE DEL GIORNO:**
- valutazione criticità menù invernale;
 - valutazione servizio complessivo mensa;
 - proposte di variazione menù invernale;

Nella sala refezione alle ore 13 la Commissione Mensa si ritrova per partecipare all'assaggio del pranzo servito.

Partecipa alla seduta la D.ssa Alessandra Zambelli – tecnologa alimentare, incaricata dall'Amministrazione Comunale in qualità di esperta.

Alle ore 13,50 ha inizio la seduta della commissione mensa:

- grazie al monitoraggio eseguito dalle commissarie mensa in varie giornate, la D.ssa Zambelli illustra con i grafici da lei elaborati il gradimento di diverse pietanze servite agli alunni del menù invernale;
- ribadisce inoltre il ruolo della Commissione mensa quale organo di verifica e di condivisione degli obiettivi atti a garantire l'ottimale svolgimento e miglioramento del servizio di ristorazione collettiva scolastica;
- spiega inoltre come l'obiettivo principale della ristorazione scolastica sia "fornire un pasto adeguato in un contesto adeguato" quindi con un menù rispettoso dei dettami nutrizionali delle linee guida regionali e statali nonché dell'ATS Insubria.

Comune di Gazzada Schianno
 Via Matteotti, 13/A
 21045 Gazzada Schianno (Varese)
 Partita Iva e Codice Fiscale: 00232220129
 www.comune.gazzada-schianno.va.it

Area Politiche Attive per la Comunità
Responsabile: Roberta Malaggi
 servizisociali@comune.gazzada-schianno.va.it
 tel. +39 0332 875170
 fax +39 0332 875199

Orario di apertura dell'ufficio al pubblico

martedì e venerdì 11.00 - 13.3

Le commissarie espongono le criticità rilevate da esse stesse o riferite dai genitori:

- la pasta ed il riso vengono serviti troppo "al dente" e si richiede una cottura più adeguata;
- i legumi non sono graditi nella forma finora presentata (lenticchie in umido e hamburger di legumi);
- i contorni caldi quali broccoli, cavolfiori, zucchine non sono graditi e vengono scartati dalla maggior parte degli alunni;
- il contorno freddo cavolo cappuccio non è altrettanto gradito;
- chiedono che nella frittata con spinaci le verdure vengano tritate e non aggiunte intere;
- rilevano che al lunedì la frutta servita arance o mele sono difficili da sbucciare;

La parte dei docenti rappresentata dalla Maestra Carla Bettinelli espone i seguenti rilievi:

- il sugo al pomodoro risulta "dolce";
- la pastasciutta non viene servita caldissima;
- chiede sia mantenuta l'erogazione del "bis" agli alunni che ne fanno richiesta.

Alle criticità ed ai rilievi espressi risponde la Direttrice della Ditta Euroristorazione Deborah Cognito c.s.:

- darà disposizione ai cuochi di cuocere maggiormente la pasta ed il riso;
- proporrà i legumi in forme alternative a quelle finora utilizzate;
- per le decisioni sui contorni caldi e freddi e la frittata si rimette alle decisioni e proposte della commissione;
- al lunedì farà servire la spremuta di arance in alternativa al frutto e/o yogurt alla frutta;
- spiega che per correggere l'acidità del pomodoro si ovvia aggiungendo carote al sugo e questo può causare la "dolcezza" avvertita nel sugo;
- la temperatura di ogni cibo servito viene sempre rilevata all'inizio dell'erogazione: i pasti devono essere ad una temperatura superiore ai 60-65°C e i sughi solitamente hanno una temperatura superiore ai 75°C;
- il bis agli alunni viene garantito sia sul primo che sul secondo piatto.

Si passa ad esaminare il menù invernale finora servito e la Commissione decide di apportare le modifiche concordate sulla base delle criticità segnalate che vengono approvate anche dalla D.ssa Zambelli e da Deborah Cognito.

Si allega nuovo menù invernale che sarà in vigore da LUNEDÌ 2 MARZO 2020 con evidenziato in giallo le variazioni apportate.

Si allegano inoltre la relazione ed i grafici elaborati dalla D.ssa Zambelli.

Da rilevare la sempre grande disponibilità della Ditta appaltatrice Euroristorazione srl, presente in commissione nella persona della Direttrice Deborah Cognito, che accoglie le richieste di variazione dei menù (ovviamente nei limiti delle direttive ATS) ed i suggerimenti della commissione mensa relativi al servizio.

Complessivamente il servizio mensa ed i menù vengono giudicati positivamente dalla commissione.

La commissione ha termine alle ore 15,10.



IL FUNZIONARIO VERBALIZZANTE

Lorella BARBAN

Comune di Gazzada Schianno
Via Matteotti, 13/A
21045 Gazzada Schianno (Varese)
Partita Iva e Codice Fiscale: 00232220129
www.comune.gazzada-schianno.va.it

Area Politiche Attive per la Comunità
Responsabile: Roberta Malaggi
servizisociali@comune.gazzada-schianno.va.it
tel. +39 0332 875170
fax +39 0332 875199

Orario di apertura dell'ufficio al pubblico
martedì e venerdì 11.00 - 13.3