COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi al Cittadino
Servizi Sociali/Asilo Nido/Istruzione/Sport
Ufficio Pubblica Istruzione

VERBALE SINTETICO DELLA COMMISSIONE MENSA
DEL 26.03.2019

In data 26.03.2019 alle ore 20.45 si è riunita la Commissione Mensa presso la sede del Palazzo Municipale per discutere del seguente ordine del giorno:

1. Verifica menu invernale 2018/19
2. Proposta menu estivo 2018/19
3. Approvazione verbale del 10.10.2018
4. varie ed eventuali

Sono presenti:
L'Istruttore Amministrativo Raffaella Cozzi - con funzioni di verbalizzante
Il Direttore di Cucina Sig. De Vivo Maurizio e il Capo Cuoco Sig. Andrea Colombo della ditta Sodexo Italia
La Dott.ssa Bertoni Chiara della ditta I.S.A.N.
Inoltre si registra la presenza di n. 5 membri; 1 membro nominato dal Sindaco, n. 1 rappresentanti per la componente degli insegnanti e n. 3 per la componente dei genitori:

Cornalba Annalisa
Lago Valeria
Marino Maria
Mosca Massimiliano
Vianello Giovanna

I commissari Cozzi Orsola, Cozzi Daniele, Pazienza Manuela e Della Bianca Manuela hanno comunicato via e-mail che per motivi personali non potranno partecipare alla riunione.

CORNALBA comunica che anche l'assenza dell'ins. Slama Marina e stata giustificata mentre le commissarie Parravicini e Zanni sono dimissionarie.

La riunione inizia con l'approvazione del verbale della commissione del 10.10.2018 con l'astensione della Sig.ra Vianello non presente alla succitata riunione.

L'ins. LAGO chiede specifiche rispetto all'attuazione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari, approvato con consultazione on line dal Collegio Docenti, in quanto le insegnanti della scuola dell'infanzia di via dei Boschi hanno espresso perplessità sul fatto che venga distribuita solo la metà delle porzioni di pane e frutta in quanto i bambini della materna non hanno ancora la capacità di chiedere eventualmente una quantità aggiuntiva.

DeVIVO rassicura affermando che il personale, in servizio presso tale plesso, ha ben presente le quantità utilizzate e pertanto si regolerà di conseguenza assicurando che verrà senza dubbio rispettata la quantità generalmente utilizzata.

Viene ribadito che, in alcuni plessi, la frutta e il pane avanzati vengono portati in classe per la merenda ma, CORNALBA sottolinea che comunque, soprattutto a partire dalle classi 2 -3 della scuola primaria, il problema delle eccedenze si accentua particolarmente.

Si procede con la verifica del menu invernale; CORNALBA si fa portavoce delle varie segnalazioni indicate dai commissari e volontari sia verbalmente a Lei sia appuntate nell'applicativo messo a disposizione della ditta I.S.A.N.

Si segnala maggior attenzione per la cottura dei piselli e di alcuni formati di pasta (soprattutto fusilli).

Per quanto riguarda l'accettabilità, CORNALBA segnala i piatti non graditi: erbette (in tutti i plessi) e qui emerge la problematica che non c'è la cultura di mangiare le verdure, altro piatto non gradito (in modo particolare nel plesso della primaria di Vittorio) è la frittata che in primis non è accettata dalle insegnanti e di conseguenza anche i bambini faticano ad assaggiarla. Molti hanno un'idea sbagliata circa il prodotto (uova pastorizzate) usato per la produzione di tale alimento.

BERTONI suggerisce di comunicare alle famiglie la qualità delle materie prime usate per l e preparazioni.

Viene segnalato che in via Roma esiste un problema in merito alle modalità di somministrazione; infatti, accade frequentemente che i piatti (soprattutto primi ed insalate) assumano una consistenza ed un aspetto non omogeneo nei vari saloni. Questo è dovuto al fatto che il mescolamento è fatto da persone diverse ed in momenti diversi infatti viene anche riferito che le classi raggiungono il refettorio perfino alle 12,55 e questo ritardo influisce sulla presentazione dei piatti.

BERTONI consiglia di far mescolare tutte le teglie alla stessa persona.

CORNALBA segnala anche due problematiche di natura tecnica presenti nel refettorio di Garbatola primaria: il malfunzionamento dell'ascensore e una perdita d'acqua in un bagno che risulta non accessibile.

MOSCA riferisce che nel plesso d Garbatola nelle scorse settimane sono risultate un po' scarse le porzioni (i pasti erano contati – no possibilità bis) DeVIVO comunica che ci sono stati giorni con molte assenze per cui la maggiorazione di quantità, che viene fatta di default, non risultava sufficiente a soddisfare eventuali bis.

CORNALBA rileva che non sono state effettuate rilevazioni alle medie e se ne dispiace.

I commissari chiedono che vengano sempre aggiunti sul portale i piatti dei menù speciali in modo da poter inserire la rilevazione.

MARINO segnala che l'ultima volta le fettuccine di totano mostravano due problematiche: la prima di presentazione infatti la panatura risultava sfaldata, la seconda invece più importante in quanto i totani presentavano filamenti gommosi pericolosi.

BERTONI chiede alla ditta di provvedere a cambiare il fornitore perché sarebbe un peccato rinunciare a questo piatto che risulta molto gradito ai bambini.

MARINO sottolinea un problema di sicurezza (che è più rivolto alle insegnanti) quando si servono prodotti cilindrici (wurstel, salsiccette) non vanno tagliate a rondelle ma in verticale.

Si passa al 2° punto all'ordine dell giorno. Vengono qui di seguito evidenziate le modifiche apportate al menu proposto dalla ditta Sodexo:

1^ SETTIMANA

MA - le scaloppine di lonza vengono sostituite con arrosto di lonza che a sua volta viene invertito con la frittata alle erbette previste il GIO

GIO - vengono invertite le carote julienne con l'insalata mista prevista sempre al GIO della seconda settimana

2^ SETTIMANA

MA - Pomodori in insalata passano al VE

3^ SETTIMANA per la scuola dell'infanzia

VE - si sostituisce pasto pasticciata con pasta al pomodoro e si aggiunge tonno per secondo

Per sopperire alla problematica delle zucchine sempre molto sfaldate si opta per un prodotto gelo a cubetti anziché a rondelle

4^ SETTIMANA

ME – L'hamburger rustici con ketchup viene invertito con la frittatina del VE

CORNALBA chiede una maggiore rotazione della tipologia di frutta, DeVIVO segnala che il periodo non è favorevole in quanto sono ormai al termine gli agrumi e non sono ancora disponibili primaverili/estivi.

DeVIVO presenta alla commissione il menu pasquale che verrà somministrato mercoledì 17/4.
Il menu estivo partirà lunedì 29/4, al rientro dalle vacanze pasquali e resterà in vigore sino al 31/10/2019; verrà specificato con quale settimana. A tal proposito CORNALBA chiede di comunicare sempre, dopo le interruzioni delle lezioni, con quale settimana si riparte.

La riunione termina alle ore 22,25

IL VERBALIZZANTE
Raffaella Cozzi