

# COMUNE DI BUSSERO

## PROVINCIA DI MILANO

### VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA

L'anno duemiladiciassette, addì nove del mese di febbraio, alle ore 15.00 presso la sala giunta del Comune in piazza Diritti dei Bambini 1 si sono riunite le sotto elencate persone, nominate membri della Commissione Mensa con decreto sindacale numero 20 del 20/12/2012:

- Sig.ra DE MARCHI CHIARA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra RIVA VALERIA, rappresentante genitori scuola dell'infanzia
- Sig.ra LOPES VANESSA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra PRISCO ANNAMARIA, rappresentante genitori scuola primaria
- Sig.ra RUSNATI MARICA, rappresentante docenti asilo nido
- Sig.ra CALLEDDA FRANCA, rappresentante docenti scuola dell'infanzia
- Sig.ra GRANATA FLORIANA, rappresentante docenti scuola secondaria di I° grado
- Dott.ssa CAMPO SIMONA, dietista Gemeaz Elix gestore del servizio
- Sig. MASTROMATTEO DOMENICO, cuoco della ditta Gemeaz Elix, gestore del servizio
- Sig.ra IODICE SAVERIA, cuoca ditta Gemeaz Elix gestore del servizio
- Sig.ra PASSAMONTI MARIA, consigliere delegato all'Istruzione del Comune di Bussero
- Sig.ra TESTA GISELLA, responsabile del Servizio Istruzione, Cultura e Sport

Genitori uditori presenti alla riunione: 1.

#### ORDINE DEL GIORNO

1. menù estivo
2. varie ed eventuali

Si apre l'assemblea alle ore 15:30

Il menù estivo entrerà in vigore lunedì 3 aprile p.v.

Le criticità si concentrano sui legumi, soprattutto se non elaborati (es. crocchette, vellutate, ecc...) ma serviti al naturale.

Si ricorda però che le linee guida aggiornate al mese di gennaio 2017 raccomandano una sensibile riduzione delle proteine di origine animale (carne, formaggi, uova) in favore di un aumento delle somministrazioni di proteine di origine vegetale (legumi).

Risulta pertanto evidente la necessità di individuare nuove modalità di preparazione dei legumi che incontrino maggiormente il gusto dei bambini.

I genitori propongono la preparazione di polpette in umido (al sugo) e le insegnanti raccomandano l'utilizzo di erbe aromatiche che possano rendere più appetitoso il sapore dei legumi.

La signora Calleda, rappresentante docenti plesso infanzia, riporta per l'ennesima volta un feedback negativo per la frutta, che risulta troppo spesso acerba o, viceversa, troppo matura.

Si chiede, anche in questa riunione, che il gestore prenda la massima attenzione alla qualità della frutta acquistata.

La prof. Granata, rappresentante docenti plesso secondaria, chiede che il conteggio del numero dei pasti per il plesso secondaria sia calcolato con più attenzione e che sia previsto un piccolo margine di eccedenza per eventuali necessità.

Il cuoco, signor Mastromatteo, risponde che purtroppo ancora molti alunni dimenticano di consegnare il buono pasto all'ingresso a scuola, pertanto lui non ha mai un conteggio attendibile dei presenti.

Viene quindi concordato, insieme alla docente Granata, che per la scuola secondaria la raccolta dei buoni pasto venga effettuata direttamente all'interno delle classi.

Verrà inviata un'apposita comunicazione ai genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

Di seguito, nel dettaglio, le variazioni concordate per il menù estivo:

#### **Giovedì della prima settimana**

Patate al forno aromatizzate al rosmarino in sostituzione della crocchetta di patate

#### **Lunedì della seconda settimana**

Gnocchi di patate al pomodoro in sostituzione dei gnocchetti sardi al pesto

#### **Martedì della seconda settimana**

Pasta al pesto e polpette di legumi in umido (con sugo di pomodoro)

#### **Mercoledì della seconda settimana**

Risotto agli spinaci in sostituzione del risotto allo zafferano (già presente il martedì della 3<sup>a</sup> settimana)

Zucchine fresche trifolate al posto del pinzimonio

#### **Martedì della terza settimana**

In sostituzione della farinata è già stata inserita una frittata semplice

Pinzimonio di stagione al posto delle zucchine

#### **Venerdì della terza settimana**

Insalata mista semplice (senza olive e noci)

#### **Mercoledì della quarta settimana**

Pasta al pomodoro anziché gnocchi al sugo

Inseriamo le crocchette di ceci al posto dei cannellini semplici

Insalata mista con olive e noci al posto delle carote

## **Venerdì della quarta settimana**

Carote julienne al posto dell'insalata mista

Si richiama l'attenzione del gestore riguardo i seguenti temi:

- la qualità delle noci che risultavano amare
- la valutazione del giusto grado di maturazione della frutta

Si richiede al gestore un riscontro relativo alla riparazione/sostituzione della cappa del centro cottura del plesso infanzia/nido.

Il signor Fratus risponde che l'azienda è fase di valutazione di un preventivo già ricevuto a seguito di due sopralluoghi.

Si richiede riscontro entro fine mese (febbraio 2017).

Si richiede alla dietista, dottoressa Campo, di inviare alla ATS il menu rivisto per ricevere il parere nutrizionale.

In base alle indicazioni già ricevute lo scorso anno dalla ATS, si richiede una valutazione sulla possibilità di offrire diverse tipologie di pesce oltre platessa e merluzzo attualmente in menù.

L'assemblea si chiude alle ore 16.30

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

I membri

Il segretario verbalizzante