

Verbale riunione Commissione Mensa Comune di Bussero, 10/10/2024 ore 14.40

Sono presenti:

per l'Amministrazione comunale:

Responsabile del Settore Politiche Sociali e Servizi alla Persona, servizio Istruzione sport cultura: dr.ssa Floriana Gandini

Assessore all'istruzione: sig.ra Ornella Ponzellini

Consigliere di minoranza: sig.ra Costa Angela

Esperto del controllo qualità mensa incaricato dal Comune: dr. Mauro Corno

Per i rappresentanti dei genitori – Le Forchettine:

Asilo nido: Ilenia Serafini

Infanzia e Primaria: Francesca Tuccillo

Per il fornitore del servizio Vivenda S.p.A.:

Ispettore di impianto: Eleonora Sanzeri

Dietista: Dr.ssa Melania Tempo

Per i rappresentanti degli insegnanti:

Asilo Nido: educatrice Marica Rusnati

Infanzia: insegnante Valeria Trivella

Primaria: Insegnante Barbara Seleri

Prende la parola la dr.ssa Gandini segnalando che a tutte le parti coinvolte è arrivata una segnalazione riguardante un incidente che ha coinvolto un bambino di quinta elementare con una lisca di pesce durante il pranzo del 4/10/24.

Il Dott.Corno segnala che i fornitori di tutto il pescato in commercio dichiarano da scheda tecnica una certa percentuale di lische, le lische anomale sono da considerare tali quando superano 1 cm di lunghezza. L'azienda utilizzatrice del prodotto non può fisicamente controllare tutti i pezzi di pesce quindi l'incidente è da considerare una casualità fortuita non prevedibile.

La sig.ra Sanzeri chiede però di sollecitare insegnanti bambini e genitori a segnalare immediatamente alla cucina questi problemi in modo da poter fare una verifica più approfondita del lotto in questione, cosa impossibile senza segnalazione immediata.

La dr.ssa Gandini comunica che in data 6/6/24 è stato effettuato un sopralluogo da parte di ATS al Nido.

ATS ha evidenziato alcuni suggerimenti quali:

- Aggiungere sempre una porzione di verdure di stagione ad ogni pasto (anche quando sono presenti piselli e/o patate)
- Offrire sempre una porzione di frutta al giorno (evitando per il nido prodotti zuccherati quali yogurt, torta, budino, gelato. A tal proposito l'educatrice Rusnati sottolinea che al nido come merenda

mattutina viene sempre offerta frutta, ed eventualmente gli altri prodotti citati vengono lasciati per la merenda del post nido al pomeriggio)

- ATS raccomanda l'utilizzo di almeno 4 tipologie di cereali nel menu (il dott. Corno specifica che nel menu prossimamente in vigore ce ne saranno 5)
- ATS suggerisce di ridurre l'apporto di carne totale
- ATS suggerisce di ridurre l'apporto di parmigiano
- ATS suggerisce di ridurre la quantità di sale nelle preparazioni (per es. il sale utilizzato per la cottura della pasta)
- ATS suggerisce di ridurre le grammature (da ricettario) perché non conformi alle linee guida ATS. Il dott. Corno sottolinea che le grammature sono vincolate anche alle forniture dei prodotti e quindi a volte è difficile ridurle (es. se il merluzzo è porzionato in pezzi da 60 gr è difficile offrire ai bambini porzioni più piccole)
- ATS suggerisce di utilizzare ravioli con un ripieno che contenga una percentuale maggiore di spianci (la sig.ra Sanzeri controllerà se sono reperibili in commercio)

La sig.ra Sanzeri comunica che il loro fornitore ha difficoltà a reperire verdura fresca italiana.

Per ogni variazione di provenienza segnalata dal fornitore quindi, Vivenda farà comunicazione al Comune, al dott. Corno e alle forchettine. Le segnalazioni vengono fatte nella stessa giornata in cui le verdure vengono servite. La sig.ra Sanzeri chiede perciò al Comune di autorizzare preventivamente le variazioni. Il Comune accetta, a meno di eventuale parere contrario manifestato dal dott. Corno in concomitanza con la comunicazione della variazione.

Menù autunno/inverno in vigore dal 4/11/2024 (prima settimana)

Si discute un menù invernale proposto da Vivenda e dal dott.Corno.

Si apre la discussione sul menù, cercando di introdurre almeno una porzione di legumi a settimana.

Il menù proposto infine è il seguente:

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Ravioli di magro burro e salvia Farinata di ceci Insalata verde Pane frutta	tagliatelle al pomodoro Primo sale Crudità di carote e finocchi Frutta Pane	Crema di verdure con legumi e farro Frittata con formaggio patate Frutta Pane	Passato di verdure Uova strapazzate Carote Julienne Frutta Pane
Martedì	Pastina in brodo Rollè* di frittata Carote julienne Pane frutta *da verificare fattibilità	Risotto alla milanese Platessa impanata Cavolfiori gratinati Frutta Pane	Pastina in brodo Coscia di pollo arrosto Carote Julienne Frutta Pane	Polenta Spezzatino di tacchino in umido Fagiolini al vapore Pane frutta
Mercoledì	Pasta integrale al ragù di verdure* Provolone	Vellutata di zucca con orzo Cotoletta di pollo	Pizza margherita (NIDO: pasta al ragù di pesce)	Lasagne al ragù Tris broccoletti, cavolfiori, carote

	Erbette all'olio Pane *ragù è frullato	patate pane frutta	insalata Pane Frutta	Pane Frutta
Giovedì	Risotto al pomodoro Cotoletta di lonza Finocchi in insalata Pane integrale Frutta	Gnocchi al pomodoro Tortino di legumi* Broccoli all'olio Pane integrale Frutta *da provare varie ricette per verificare il gradimento	Pasta al forno Fagiolini olio e limone Pane integrale Frutta	Spaghetti aglio e olio Lenticchie in umido Spinaci all'olio Pane integrale frutta
Venerdì	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Broccoletti all'olio Pane Frutta	Pasta agli aromi Hamburger di lonza Insalata con olive Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Fettuccine di totano impanate Finocchi in insalata Pane NIDO:frutta PRIMARIA/SECONDARIA: torta* *da provare a variare tra margherita, di carote, etc..	Riso alla zucca Platessa gratinata Insalata, mais, olive Pane NIDO: frutta PRIMARIA/SECONDARIA: Yogurt

Si propongono i seguenti menù speciali:

- Halloween 30/10/24:
 - Gnocchetti sardi alla crema di zucca e speck (NIDO: NO speck)
 - Bocconcini tacchino/pollo gratinati alla curcuma
 - Carote a rondelle
 - Biscotti di Halloween

- Natale (20/12/2024)
 - Tortellini in brodo
 - Arrosto all'arancia
 - patate
 - Pandoro

- Carnevale (5/3/2025)
 - Tagliatelle tricolore burro e salvia
 - Rosticciata (NIDO: NO salsiccia)
 - Insalata mista colorata ("coriandoli")
 - Chiacchiere

Si propongono i seguenti menù regionali:

- Menu Valtellinese (29/11/24)
 - Pizzoccheri
 - Fontal
 - Insalata
 - Torta di mele

Si propone di fare un altro menu regionale a gennaio, la commissione si ripropone di effettuare appositamente un breve incontro anche on line a tal proposito.

Varie ed eventuali

La sig.ra Ilenia Serafini chiede se il fornitore della pizza è cambiato, avendo riscontrato dagli utenti gradimento altalenante, Vivenda risponde che il fornitore è sempre lo stesso.

La sig.ra Tuccillo chiede se è stata stabilita una data per la modifica del software Comunicapp per la segnalazione delle presenze/assenze al post scuola dell'infanzia. La sig.ra Sanzeri risponde che non ha ancora ricevuto aggiornamenti in merito.

La sig.ra Tuccillo chiede se verranno effettuati i lavori per la sistemazione del tetto anche nella zona della Cucina e Refettorio della Scuola dell'infanzia. La dr.ssa Gandini risponde in modo affermativo.

La sig.ra Sanzeri solleva il tema della morosità di alcune famiglie nei confronti di Vivenda.

Si ricorda agli utenti che l'iscrizione al servizio pregiudica l'ingresso ai locali della mensa.

L'incontro ha termine alle ore 16.45.

Letto, firmato e sottoscritto

Il Presidente Francesca Tuccillo