
Verbale di riunione

Commissione mensa del 06.11.24

Presenti: Davide Ghidotti	Assessore all'Istruzione
Stefania Mapelli	Responsabile Settore Servizi alla persona
Francesca Rocco	Servizi Sociali, Servizi scolastici e amministrativi
Laura Bonfiglio	Presidente, genitore scuola Infanzia
Monica Rocca	Segretario, genitore scuola primaria Trezzo
Maria Letizia Costantino	Genitore scuola secondaria di primo grado
Chiara Schmitd	Genitore scuola primaria di Concesa
Ilaria Sangalli	Docente scuola dell'infanzia
Anna Di Cesaria	Docente scuola primaria Trezzo
Mara Leoni	Docente scuola secondaria di primo grado
Marco Peroni	Rappresentante ditta appaltatrice
Magdala Sarah Amati	Rappresentante ditta appaltatrice
Ilaria Maffezzoli	Tecnologa alimentare

Alle ore 17.00 presso il refettorio della Scuola secondaria di primo grado di Trezzo si riunisce la Commissione mensa.

Il Presidente si aggiunge alle 17.30 avendo avvisato con largo anticipo della sua impossibilità a presenziare sin dall'apertura.

Viene presentato il nuovo membro della Commissione, l'Assessore all'Istruzione Davide Ghidotti.

Dussmann presenta i menù speciali a cadenza mensile, già entrati in vigore a settembre e in occasione di Halloween. Per quello previsto a novembre si concorda di sostituire gli gnocchi alla sorrentina con la pasta, dietro suggerimento della docente della scuola primaria, la quale ha notato che ultimamente i bambini gradiscono meno gli gnocchi, e i pomodori con i fagiolini per via della stagionalità. Per il menù di Natale, verrà cambiata la dicitura "salsa aurora" con "pomodoro e ricotta" in quanto potrebbe dar luogo a fraintendimenti sulla composizione. Per quello di Pasqua, il primo piatto composto da chicche di patate con crema di peperoni e robiola viene ritenuto di difficile appetibilità e quindi sostituito con risotto alla parmigiana. La frutta a fine pasto sarà sempre fresca e non secca.

I Commissari genitori suggeriscono l'introduzione del riso basmati che potrebbe risultare apprezzato in abbinamento con il pollo, ma la tecnologa informa che non è possibile perché la varietà di un vero basmati ha prezzi non concorrenziali.

I Commissari genitori chiedono se si può mantenere l'opzione di inserire un dolce almeno una volta al mese in concomitanza con i menù speciali – previsto solo 5 volte nell'anno scolastico, ma la proposta viene rigettata perché non consona ai principi dell'educazione alimentare.

Si procede all'esame del menù invernale in vigore dal 11.11.24.

Per la pasta e fagioli i Commissari genitori richiedono particolare attenzione nella preparazione in quanto il risultato sembra essere molto sensibile alla ricetta scelta (era stata rilevata piuttosto asciutta e mancante di fagioli durante un sopralluogo).

Vengono accordate delle sostituzioni nel menù della quarta settimana: il rotolo di frittata al posto della frittata il lunedì, il contorno di fagiolini ma senza le carote del giovedì, la polenta con lenticchie in umido e le carote al venerdì per variare la pasta allo zafferano già prevista il lunedì immediatamente successivo.

La dottoressa Mapelli riferisce che la proposta di inserire la frutta nella merenda dell'intervallo in sostituzione del fine pasto si è arenata dopo formale proposta alla dirigente scolastica.

I Commissari genitori ripropongono il tema, già accennato durante la precedente riunione, della possibilità di avere il formaggio grattugiato fresco da distribuire al momento agli utenti che ne fanno richiesta, invece di metterlo in modo predefinito nella preparazione di pasta e risotti; la docente della primaria spiega che per le maestre sarebbe impossibile passare tra i tavoli con un vasetto da cui attingere per l'intera classe per una questione di tempi, dovendo sopperire alle richieste di molti bambini, e sarebbe difficile anche assicurare una grammatura corretta. Dussmann spiega che non è fattibile per le addette distribuirlo in concomitanza con la consegna del piatto ai bambini perché ciò allungherebbe i tempi del servizio.

I Commissari genitori suggeriscono modalità alternative per il consumo dei legumi quali crocchette, farinata o hamburger; tali proposte vengono ritenute non attuabili per via di limitazioni legate all'uso di attrezzature al centro cottura o di eccessivi tempi di preparazione.

I Commissari genitori vorrebbero riproporre la visita al centro cottura con assaggio dei piatti rivolto ai genitori nonostante la quasi nulla adesione della precedente iniziativa, suggerendo di pubblicizzarlo ponendo l'accento più sull'assaggio dei piatti che sulla visita alla sede di preparazione, per provare a coinvolgere un maggior numero di genitori, in quanto ritengono che l'assaggio dei piatti sia un atto concreto tra genitori e gestore, di educazione e conoscenza delle ricette e principi di educazione alimentare di quanto proposto agli alunni.

I Commissari genitori propongono l'organizzazione di un incontro sui disturbi legati al comportamento alimentare, specialmente rivolto ai genitori degli alunni della scuola secondaria; tale proposta viene caldeggiata dalla prof.ssa Leoni la quale informa che tali disturbi sono in notevole aumento in questa fascia di età e sfociano talvolta in problemi di altra natura (es. autolesionismo).

La riunione termina alle ore 19.00.

Laura Bonfiglio

Mapelli