

Verbale di riunione commissione mensa del 21.02.2025

Presenti:

Laura Bonfiglio	Presidente, genitore scuola infanzia
Monica Rocca	Segretario, genitore scuola primaria di Trezzo
Maria Letizia Costantino	Genitore scuola secondaria di I grado
Chiara Schmitd	Genitore scuola primaria di Concesa
Davide Ghidotti	Assessore all'Istruzione
Ilaria Sangalli	Docente scuola infanzia
Anna Di Cesaria	Docente scuola primaria Trezzo
Mara Leoni	Docente scuola secondaria di I grado
Carmela Baldo	Docente scuola primaria di Concesa
Ilaria Maffezzoli	Tecnologa alimentare
Giulia Nenna	Rappresentante Dussmann
Maria Grazia Saviano	Cuoca Dussmann

Alle ore 17.00 si riunisce online la Commissione mensa.

Viene discussa la nuova modalità di scelta menù tra due alternative in vigore presso la scuola secondaria, attivata al fine di diminuire lo spreco alimentare tramite la preparazione dei soli pasti scelti in anticipo dagli studenti.

Nenna rileva che il sistema in uso da due settimane non ha sortito effetti positivi sugli sprechi. Leoni spiega che non è stata fatta adeguata comunicazione in merito a questa novità: Nenna chiarisce che Dussmann si è interfacciata con la prof.ssa Vera Cantù la quale ha presentato le modalità di prenotazione agli studenti. Viene rilevato che però spesso i ragazzi lo compilano in modo non adeguato (es. omettendo il nome o dati obbligatori), o che in sala refezione prendano piatti che non erano inclusi nell'opzione da loro scelta in precedenza.

Per ovviare a queste problematiche, Leoni propone di preparare un cedolino diviso a metà da compilare in due parti identiche, delle quali una va consegnata a Dussmann e l'altra va conservata nel diario dell'alunno e

consegnata al momento del pasto all'addetta mensa. Nenna osserva che però un cedolino del genere non è disponibile.

Leoni riporta che si sono verificati casi in cui non erano disponibili i secondi piatti, e rimarca la necessità che le quantità di cibo siano sempre commisurate al numero degli utenti.

Viene proposto di dare l'elenco con i nomi degli studenti all'addetta mensa, la quale li chiamerà in ordine alfabetico dando il vassoio con il pasto scelto a ogni ragazzo di ciascuna classe. Nenna osserva che il servizio sicuramente subirebbe dei rallentamenti e chiede che gli alunni si presentino in mensa in fila secondo ordine alfabetico per agevolare il servizio. Leoni propone di portare in collegio docenti entrambe le opzioni proposte (cedolino e lista con chiamata in ordine alfabetico). Si decide poi di procedere con la sperimentazione del doppio cedolino, inserendo l'opzione secondo cui se uno studente dimentica il proprio tagliando, si posiziona in fondo alla fila e riceve il pasto che risulterà disponibile.

Il menù speciale del 19.11.24 con farfalle pomodoro e mozzarella (testato anche da Rocca con sopralluogo) non è risultato gradito per via della mozzarella filante che rendeva il piatto ostico da consumare.

Rocca chiede chiarimenti sulla compilazione del menù speciale per motivazioni etico-religiose: Dussmann spiega che il modulo attualmente disponibile riguardo a un menù senza pesce/uova sarà sostituito, in quanto non vi può essere una motivazione etico-religiose dietro questa scelta.

Bonfiglio propone di pubblicizzare l'iniziativa della Banca del Tempo locale sui disturbi del comportamento alimentare, tema su cui i Commissari avevano proposto approfondimenti nelle precedenti riunioni, attraverso i canali della scuola per informare tutti i genitori di questa possibilità di confronto; l'Assessore Ghidotti assicura che l'iniziativa godrà del patrocinio del Comune.

Vengono analizzati alcuni casi di criticità riportate; il primo riguarda la minestra servita fredda. Maffezzoli durante un'ispezione ha assaggiato il piatto alla fine del servizio, dunque nel momento di massima criticità riguardo alla temperatura, trovandolo nelle giuste condizioni; ricorda che il cibo caldo da normativa va servito a 65 gradi.

Il secondo caso riportato da Baldo riguarda il menù senza glutine, in cui il cibo a volte viene servito freddo, e il pane acquoso e molliccio.

Di Cesaria segnala alcuni piatti che risultano particolarmente ostici ai bambini della primaria di Trezzo: il risotto zucchine e curry, per il quale viene proposto di eliminare il curry; l'antipasto di verdure; la crema di fagioli con tubetti. Per quest'ultima viene riconosciuto che l'esito varia molto a seconda delle giornate in quanto l'elemento più difficile è non farla risultare né troppo densa, né troppo acquosa. La maestra suggerisce dunque di servire prima la pasta e fagioli, per limitare al "deteriorarsi" della ricetta e anche per agevolare il servizio delle addette, e poi le verdure. Tale considerazione resta in attesa di valutazione operativa. In merito al tris di verdure cotte abbinato, vengono proposte carote crude perché più appetibili per i bambini e in virtù del fatto che vengono presentate con un piatto unico, si vuole diminuire il rischio di totale rifiuto del piatto del giorno.

Alle 18.30 il segretario previa comunicazione si disconnette per partecipare a un'altra riunione.

Viene riportato che i bambini preferiscono verdura cruda invece di cotta.

Per quanto riguarda la polenta, di nuova introduzione, contrariamente alle aspettative si è osservato scarto soprattutto nella fase iniziale tra i più piccoli, forse non abituati a questo alimento per tradizioni familiari. Considerata la buona ricetta e la recente introduzione, si decide di mantenerla nel menù. A tal proposito, Costantino chiede di ruotare il menù con la polenta, attualmente di venerdì, in un giorno di presenza mensa anche alla secondaria (quindi lunedì/martedì/giovedì) asserendo che tra i ragazzi più grandi sarebbe sicuramente molto apprezzata.

LA RIUNIONE TERMINA ALLE ORE 19.


LAURA BONFIGLIO
PRESIDENTE COMMISSIONE


MONICA ROCCA
SEGRETARIO