

Incontro con la commissione mensa del 6 dicembre 2017 alle ore 14.00

Presenti:

Componenti Insegnanti: BORELLI MARIA  
VITALI MONICA

Soc. SIR Ristorazione s.r.l. SERVELLO GIANCARLO (Direttore dell'Impianto)

Componenti genitori: GALASSO MASSIMO  
PASINETTI IVONNE  
COLOMBI KEVIN  
BACIS MICHELE  
BENEDETTI CINZIA

Per il Comune: GREGORI PIER GIORGIO (Sindaco)  
MARZIALI ANNA CIRENE (impiegata amministrativa)

- **Monitoraggio nuovo menu ATS:** a seguito del monitoraggio deciso in sede di convocazione della commissione mensa l'8.11.2017 si evidenziano che i piatti critici sono i seguenti:
  - Farinata di ceci con verdure (blocco L7);
  - Risotto con verdura (blocco U12).
- **Verdura surgelata:** è stata modificata la procedura di preparazione dei cornetti e non risultano più asciutti e difficili da mangiare.
- **Frutta:** la frutta posta sul tavolo è ora a temperatura ambiente e non più fredda.
- **Pane:** è stato cambiato il fornitore e il pane risulta più fragrante e ben lievitato.
- **Formaggi:** la proposta del taleggio non è stata gradita. Si proverà a proporre il branzi in alternativa al taleggio.
- **Pesce:** il merluzzo in umido è stato poco accettato. Si richiede di proporre il merluzzo con altra modalità.
- **Ordine di somministrazione del pasto:** il 7 dicembre il menu prevederà le lasagne e i cornetti: si richiede l'inversione dei piatti.
- **Prospetto del menu:** la commissione mensa richiede un menu non mensile ma che prenda in considerazione un periodo più lungo (sarà così distribuito in modo più agevole).
- **Menu speciale:** Il menu speciale proposto per Natale è uguale a quello di Halloween. Si richiedono proposte diversificate.
- **Verifica preparazione del refettorio:** si riscontrano:
  - Posate e brocche sporche (sapore di acqua stagnante);
  - Si sollecita maggiore attenzione nell'apparecchiatura dei tavoli;
  - Bicchieri di plastica opachi e rovinati: si richiede la loro sostituzione con bicchieri di vetro. E' previsto l'uso di bicchieri in vetro in capitolato?
- **Rapporto personale in servizio – alunni:** il capitolato prevede la presenza di un cuoco (6,5 ore giornaliera), un aiuto cuoco (4 ore giornaliera) e tre inservienti (3 ore giornaliera).
- Il sindaco chiede riscontro alla commissione mensa della proposta presentata nella precedente convocazione in merito al coinvolgimento dei genitori nell'attività di sensibilizzazione ai temi dell'educazione alimentare e dell'introduzione di nuove proposte nel menu di casa.

- **Progetto merenda sana:** viene richiesto alla SIR di anticipare la frutta contenuta nel menu al momento dell'intervallo del mattino: la merenda sarà estesa anche ai non iscritti senza costi aggiuntivi.
  - a. Occorre definire chi si occuperà della distribuzione della frutta nelle varie classi (la SIR propone di predisporre la frutta su un carrello), nonché del ritiro dell'umido di scarto.
  - b. Data inizio prevista: 10 gennaio 2018.
  - c. Si decide di proporre la frutta a merenda un giorno alla settimana, il mercoledì.
  - d. Occorre fare richiesta al dirigente di permettere l'ingresso di un membro della commissione mensa il giorno della distribuzione.
  - e. Mandare mail alla SIR con la richiesta formale della somministrazione della frutta durante la pausa del mattino a partire dal 10.01.2018.
  - f. La commissione mensa predisporrà il volantino che illustra l'iniziativa prima delle vacanze natalizie in cui saranno esposte sia la proposta della merenda sana, sia la proposta delle ricette da preparare a casa.
- **Condivisione delle ricette della mensa:** viene ribadita la proposta di condividere le ricette preparate dal personale SIR e la commissione si prefigge l'obiettivo di individuare un programma operativo volto alla sensibilizzazione dei genitori a riproporre le stesse ricette anche a casa.
- **“Concorso”:** sarà organizzato un concorso tra gli alunni iscritti al servizio mensa che parteciperanno come classe. Settimanalmente saranno valutati gli scarti nel piatto degli alunni e sarà premiata la classe che risulta aver prodotto meno scarti nel giorno di valutazione.
  - a. La valutazione avrà una cadenza settimanale.
  - b. Il concorso partirà il 1° febbraio 2018.
  - c. Criterio di valutazione: A (viene mangiato tutto) – B (viene mangiata almeno la metà) – C (viene mangiato poco).
- **Nuove proposte:** vengono fatte delle proposte di piatti da inserire nel menu, ovvero polenta con carne alla pizzaiola oppure polenta con bruscit.
- **Pratica di ampliamento capienza locali della refezione scolastica:** la pratica risulta ancora in corso.