

## VERBALE COMMISSIONE MENSA

Il giorno 09/11/2017 alle ore 17.30, si è riunita presso la sede dell'Ufficio Servizi Sociali di via Cavour n. 19 la Commissione "Mensa".

Presenti:

NOMINATIVO	REFERENTE	SI'	NO
DOTT. NICOLETTA DELLA MURA	Responsabile Centro Cottura EURORISTORAZIONE SRL	X	
SIG.RA VANACORE CARMELA	Genitori Plesso Volta	X	
SIG. RA DE MARIA GEMINI	Genitori Plesso Dante		X
SIG.RA BRANCHINA KATIA	Genitori Plesso Brusatori	X	
SIG.RA VELLA MARILENA	Genitori Plesso Carminati	X	
BOTTARINI VERONICA	Insegnante Plesso Volta	X	
SERGIO GRAZIA	Insegnante Plesso Dante	X	
PIAZZA VITA	Insegnante Plesso Carminati	X	
BERTOLLI DARIA	Insegnante Plesso Brusatori	X	
DOTT. FIORELLA FRANCESCA	Sub Commissario	X	
CESPRINI MARZIA	Responsabile Area Socio Culturale	X	
QUAGLIA FABRIZIO	Tecnologo alimentare incaricato dal Comune	X	

Svolge funzioni di segretaria verbalizzante la Responsabile dell'Area Socio-Culturale Marzia Cesprini.

Alla riunione è presente il personale di cucina del Centro Cottura di Gallarate della Ditta Euroristorazione.

Si consegnano all'Ufficio Pubblica Istruzione le schede di rilevazione pasto da parte dei genitori che vengono date alla dott.ssa Della Mura.

Si informano i presenti che il dott. Quaglia, dall'inizio dell'anno scolastico in corso, è stato tenuto prontamente al corrente dall'Ufficio Pubblica Istruzione di tutte le segnalazioni pervenute da parte dei genitori e della scuola così come la ditta Euroristorazione. Ha poi svolto n. 2 sopralluoghi nel mese di ottobre. Le date non sono state rese note anticipatamente alla Ditta.

In entrambe le occasioni sono stati poi da lui stesi i report e consegnati all'Ufficio Pubblica Istruzione che ha provveduto a sollecitare la Ditta per trovare soluzioni alle criticità riscontrate e sono stati dati spunti di miglioramento.

I genitori lamentano che il menù di Lonate è molto restrittivo e talvolta ripetitivo, le insegnanti concordano.

Il dott. Quaglia ricorda che le linee guida della ATS Insubria sono le più restrittive. Se non ci si attiene ad esse il menù non verrà visto dall'Ente competente. L'alternativa è che l'Amministrazione Comunale si assuma la responsabilità di somministrare un menù che si discosta dalle linee guida.

Le alternative sono due: rivedere il menù con un percorso lungo per l'ottenimento della validazione, o preparare un menù con la consapevolezza che non verrà validato dall'ATS.

Dopo aver verificato che nel capitolato d'appalto è previsto che la ditta si deve attenere al menù validato dall'ATS, si decide che il dott. Quaglia inizi a rivederlo, portando nella prossima Commissione alcune proposte in linea con le direttive regionali.

L'insegnante Sergio Grazia mostra le foto che ha scattato in mensa di alcune pietanze che a suo parere non sono presentate adeguatamente ai bambini e non sono state gradite. Il personale di cucina spiega che alcune pietanze trasportate e riscaldate non hanno sempre un aspetto gradevole come quelle preparate e subito consumate.

Si segnala che le verdure sono poco gradite ai bambini. Alcune insegnanti e il cuoco riportano che dipende dalla composizione delle classi perché in alcuni Plessi avanzano solo alcuni tipi di verdure mentre altri sono graditi.

Il dott. Quaglia ricorda che deve essere proposta una varietà di verdure, le patate non possono essere proposte con la pasta e proposte il meno possibile.

Le insegnanti delle scuole Dante segnalano un problema di cambio turno nell'orario di mensa tra Primaria e Secondaria presso la mensa in via Cavour: il tempo a disposizione per il cambio turno è insufficiente e i bambini della Primaria devono mangiare troppo velocemente, così come le inservienti hanno tempi stretti per ripristinare il locale prima dell'accesso delle classi della Secondaria.

Gli orari sono da sempre gli stessi, dati dalla scuola. Il problema si pone ultimamente perché sono aumentati i bambini che usufruiscono del servizio, di conseguenza i tempi si sono dilatati.

Viene richiesta un'inserviente in più nel servizio o una nuova modalità di disposizione delle linee.

La ditta provvederà a sperimentare modalità di servizio più funzionali ad accelerare i tempi (viene scartata la possibilità di inserire il self service).

La prof. Piazza segnala che non è stata modificata la stampa del menù successivamente alle richieste di modifiche presentate nella precedente Commissione. Si provvederà alla correzione (modifica menù invernale: no ragù pesce e totani impanati al forno, mozzarelle)

Vengono concordate alcune variazioni sperimentali:

### **Prima settimana**

La frutta di stagione in tutte le giornate.

### **Seconda settimana**

Togliere arrosto di vitellone di martedì e mettere cotolette impanate

Lunedì sostituire carote patate piselli con verdura di stagione

### **Terza settimana**

Mercoledì a rotazione un dolce come scritto nel menù (una volta al mese).

Mercoledì carote all'olio da sostituire con verdure di stagione

Per il "Menù di Natale" si concorda:

Penne panna spek e zafferano

Nuggets di pollo e patate al forno

Pandoro con crema al cioccolato

Verrà proposto il lunedì prima delle vacanze natalizie.

La seduta della Commissione si conclude alle ore 19.20.

Letto, firmato e sottoscritto.

La Segretaria  
(Marzia Cesprini)