

## COMMISSIONE MENSA (Scuole Infanzia, Primarie, Secondarie di I° grado)

Verbale della riunione del 31 gennaio 2024 ore 18:30

Presenti:

- Assessore: Lorenzo Gennari
- Tecnologo Alimentare nominato dal Comune di Pagnacco: Piero Lagomarsino
- Rappresentanti genitori: Elide Hrvatin; Eva Pantanali
- Ditta Serenissima: Costantini Alessandro (Responsabile della ditta), Francesca Bertoni (Cuoca), dott.ssa Costelli Veronica (Biologa nutrizionista della ditta)
- Uff. Servizi scolastici: Roberta Feruglio
- Istituto Comprensivo: Marco Bertoldi (Collaboratore del Dirigente)
- Scuola Secondaria: Professoressa Vetrugno Francesca
- Presidente del Consiglio d'Istituto: Federico Nardone.
- Ditta Europromos : Marianna Mauro ( Responsabile della ditta) Sattolo Elisabetta ( educatrice referente servizi scolastici – scuola primaria)

Prende la parola l'Assessore Gennari Lorenzo e apre, con una breve introduzione, il secondo incontro della Commissione Mensa. Invita i presenti a esporre gli eventuali cambiamenti avvenuti dal precedente incontro.

Rappresentanti dei genitori: sottolineano il fatto di aver seguito le indicazioni espresse durante il primo incontro relativamente alla compilazione dei verbali di sopralluogo cercando di compilarli nella maniera più oggettiva possibile. Chiedono che vengano resi pubblici in modo che sia evidente alle famiglie il loro operato. Ravvisano che alcuni miglioramenti siano avvenuti nel servizio di ristorazione ma che permangono ancora delle criticità. Specificano come sia necessario ancora far maggiore attenzione per ridurre gli sprechi e quindi variare i piatti che non piacciono. Ribadiscono di prestare più cura alla frutta servita nella scuola primaria, che riferiscono essere acerba o di difficile consumazione da parte dei bambini e per questo alla fine non viene mangiata. Propongono di permettere ai bambini di portare via la frutta per poterla consumare nel pomeriggio. Chiedono che il piatto "pasta alla ricotta e cavolfiore" venga cambiato perché a loro avviso non piace. Chiedono nuovamente che l'insalata nella scuola primaria, venga condita con più olio. Apprezzano il fatto che sia stata accolta la loro richiesta di programmare il menù per più settimane e che la preparazione di alcuni piatti sia effettivamente migliorata, specie nella mensa della scuola secondaria di primo grado.

Lamentano di non sentirsi abbastanza coinvolte nel gruppo della Commissione Mensa. Chiedono nuovamente chiarimenti relativamente al perché siano stati installati bagni alla turca e non wc, nella scuola primaria, dato che risultano di difficile utilizzo da parte dei bambini, specie per i più piccoli.

Costantini: fa notare che la richiesta delle rappresentanti dei genitori di servire il formaggio tagliato in più pezzi è stata ascoltata come anche quella di servire a richiesta il formaggio grattugiato. Provvederanno a non proporre più la pasta con ricotta e cavolfiore. Specifica come il menù venga elaborato in modo che almeno un piatto di quelli proposti nella giornata possa essere apprezzato a incontrare il gusto della maggioranza.

Lagomarsino: concorda con il pensiero di proporre piatti graditi accanto a piatti meno graditi tenendo conto però che i menù devono seguire le linee guida dell'Azienda Sanitaria. Fa notare che dal 21/03/2023 verrà proposto il nuovo menù su otto settimane e che verranno introdotti nuovi cibi della stagionalità. E' dispiaciuto nel sentire che le rappresentanti non si sentano parte della "squadra" e ribadisce la loro importanza all'interno di essa e come le loro osservazioni siano state ascoltate e abbiano portato a evidenti cambiamenti. Ogni membro è importante affinché il gruppo consegua un'azione efficace.

Ribadisce che dai suoi sopralluoghi la qualità dei piatti è buona e più che soddisfacente.

Sottolinea che alcune pietanze non piacciono per questioni soggettive e che questo non dovrebbe influire sulla valutazione oggettiva del cibo servito. Specifica la differenza tra piatto buono e piatto non accettato. Concorda con l'osservazione fatta dalle rappresentanti di valutare lo scarto per variare le ricette.

Propone di servire al posto del merluzzo un hamburger di pesce, al posto della frittata uova sode o strapazzate e infine propone che ogni tanto venga servito anche riso o pasta in bianco che incontrano il gusto di tutti.

Propone di incontrarsi a fine marzo in occasione del nuovo menù su otto settimane per raccogliere idee sui nuovi piatti da proporre.

Bertoni: comunica che le polpette di legumi verranno servite con il sugo di pomodoro sperando che vengano apprezzate maggiormente.

Bertoldi: Comunica di aver effettuato un sopralluogo presso la scuola secondaria e di aver apprezzato quanto servito. Concorda sul concetto di tenere a mente come la valutazione durante i sopralluoghi debba essere più oggettiva possibile e di come questo si possa ottenere trovando un linguaggio comune, degli strumenti condivisi nella compilazione dei verbali per i sopralluoghi.

Mauro: concorda con il fatto di permettere ai bambini di portare via la frutta non consumata e provvederà a comunicare alle operatrici del servizio di assistenza mensa tale proposta.

La riunione si conclude alle ore 19:40.

Mauro  
Marco Bertoldi  
Cecilia  
Mauro  
Cecilia  
Dott. Neri  
Cecilia