

Verbale riunione Commissione Mensa
Aula consiliare Comune di Bussero, 12/10/2023 ore 14.15

Sono presenti:

per l'Amministrazione comunale:

Responsabile del Settore Politiche Sociali e Servizi alla Persona, servizio Istruzione sport cultura: dr.ssa Floriana Gandini

Amministrativa del Settore Politiche Sociali e Servizi alla Persona, servizio Istruzione sport cultura: dr.ssa Cristiana Pizzocchero

Assessore all'istruzione: sig.ra Ornella Ponzellini

Consigliere di minoranza: sig.ra Costa Angela

Esperto del controllo qualità mensa incaricato dal Comune: dr. Mauro Corno

Per i rappresentanti dei genitori – Le Forchettine:

Asilo nido e Infanzia: Raffaella Cino

Infanzia e Primaria: Francesca Tuccillo

Per il fornitore del servizio Vivenda S.p.A.:

Responsabile area: dr. Luigi Corsini

Ispettore di impianto: Eleonora Sanzeri

Cuoca: Graziella Giordano

Per i rappresentanti degli insegnanti:

Asilo Nido: educatrice Marica Rusnati

Infanzia: insegnante Valeria Trivella

Primaria: insegnante Barbara Seleri

Sono presenti 2 uditori

Dopo una breve presentazione di tutti i membri della commissione, si apre la riunione e prendono parola i rappresentanti dei genitori.

La sig.ra Cino espone il problema del buono merenda che può essere comprato solo presso le cartolerie di Bussero, pagandolo esclusivamente in contanti, ma senza emissione della ricevuta di acquisto. I genitori chiedono di migliorare la procedura implementando l'app con questa funzionalità.

La consigliera Costa afferma che è un problema che c'è sempre stato con i buoni cartacei e che le cartolaie si sono sempre giustificate affermando che, non essendo un loro servizio, le stesse non possono fare la ricevuta.

La dr.ssa Gandini specifica che bisogna distinguere tra il miglioramento della procedura attraverso l'implementazione del servizio online, che però ha un costo per il Comune, e il perché non vengano fatte le ricevute da parte delle esercenti.

Il dr Corsini afferma che farà un controllo con le cartolaie.

La sig.ra Tuccillo chiede chiarimenti all'insegnante Seleri in merito alla proposta che si era fatta nella precedente commissione sul ritorno alla somministrazione del pasto in un turno unico per dare più tempo ai bambini di pranzare. L'insegnante risponde che, interpellato il Responsabile del servizio di sicurezza e prevenzione dell'Istituto, è stato comunicato che non è possibile fare un unico turno per motivi di

affollamento dei locali ma che, dopo aver effettuato un'attenta redistribuzione delle classi, i bambini hanno un po' di tempo in più per mangiare.

La sig.ra Tuccillo chiede chiarimenti in merito alla possibilità di far pranzare in mensa i bambini che dovessero entrare a scuola alle 12.30. L'insegnante Seleri risponde affermativamente ricordando gli orari per le entrate e per le uscite stabiliti nel regolamento di istituto.

Prende la parola l'insegnante Seleri che espone un problema riguardante il quantitativo degli alimenti per gli adulti, in particolare i bocconcini di mozzarella, le cosce di pollo e la frittata.

Il dr. Corno spiega che sul sito del Ministero della Salute (www.sinu.it – Soc. Italiana di Nutrizione Umana) sono descritti gli apporti calorici giornalieri consigliati e che il pranzo deve coprire il 35-40% del fabbisogno giornaliero. Le grammature dei nutrienti (carne, pesce, pasta, riso) sono state fatte da ATS sulla base delle suddette tabelle e che c'è una differenza nelle quantità da somministrare a bambini delle medie, della primaria e dell'infanzia.

Per rispondere alla richiesta dell'insegnante Seleri il dr. Corno afferma che ai bambini devono essere dati 2 bocconcini di mozzarella, agli adulti 3. Sul pollo è più difficile perché andrebbe dato un quarto in più. Lo stesso vale per la frittata, viene fatta una porzionatura uguale per tutti, magari alle insegnanti può essere dato un pezzo di frittata in più oppure aumentare la pasta o il contorno.

L'insegnante Seleri segnala che il giorno 19 settembre è mancato il pane per alcuni bambini ed insegnanti e sono stati forniti i grissini; la sig.ra Sanzeri ricorda che probabilmente il motivo è che ci sono stati degli ingressi in più a livello di inserimenti alla scuola dell'infanzia.

Il dr. Corno interviene chiedendo se il pane integrale piace ai bambini, a risposta negativa lui propone di sostituire il pane integrale con quello di grano duro come ha suggerito ATS. Vivenda risponde che si attiverà per capire se sia fattibile da parte del fornitore.

Prende la parola l'insegnante Trivella che chiede se sia possibile servire la carne già spezzettata ai bambini dell'infanzia. La cuoca Graziella segnala che anni fa veniva fatto ma, così facendo, si rischia che la grammatura non sia uguale per tutti i bambini.

Il dr. Lugi Corsini è disponibile a fornire i coltelli adatti per i bambini dell'infanzia dal momento che il taglio della carne rientra nel percorso di educazione alimentare dei bambini.

Prende la parola la sig.ra Tuccillo che chiede come possano essere passate queste informazioni agli altri genitori. Buona prassi è che gli stessi leggano il verbale della Commissione mensa.

Interviene il dr. Corsini che propone di organizzare delle giornate o serate per spiegare ai genitori come si arriva alla composizione del menù, con il coinvolgimento della dietista. Lo stesso può essere fatto anche a scuola per i bambini, coinvolgendo la direzione scolastica nei progetti. Anche l'educatrice Rusnati ritiene che la serata genitori possa essere un'ottima proposta.

Il dr. Corno spiega che c'è una legge del 2020 che prevede dei quantitativi BIO che devono obbligatoriamente essere presenti nella mensa scolastica (si chiamano CAM) e che la qualità delle derrate presente a Bussero è elevata.

Si discute il seguente menù invernale in vigore lo scorso anno scolastico:



COMUNE DI BUSSERO
MENÙ INVERNALE A.S.2022/2023
Scuola primaria e secondaria in vigore dal 02/11/22 al 14/04/23

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Pastina in brodo Frittata Carote julienne Pane Frutta	Pasta al pomodoro Formaggio fresco Cruditè di carote e finocchi Pane Frutta	Crema di verdure con riso Frittata con patate Broccoletti Pane Frutta	Pasta al pomodoro Frittata Carote julienne Pane Frutta
Martedì	Pasta integrale al ragù di verdure Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Platessa impanata Cavolfiori Gratinati Pane Frutta	Pastina in brodo Scaloppine di pollo Carote Julienne Pane Frutta	Riso al parmigiano Spezzatino di tacchino in umido Spinaci all'olio Pane Frutta
Mercoledì	Pasta e piselli Provolone Erbette all'olio Pane Frutta	Minestra d'orzo con verdure Sovraccoscia al forno Patate Pane Frutta	Insalata verde con noci Pizza margherita Pane Frutta	Mix di verdure cotte Lasagne al ragù di manzo Pane Frutta
Giovedì	Risotto alla parmigiana Cotoletta di lonza Finocchi in insalata Pane integrale Frutta	Risotto alla milanese Tortino di ceci Broccoli all'olio Pane integrale Frutta	Fagiolini olio e limone Pasta al forno (ragù di lonza e besciamella) Frutta Pane integrale	Spaghetti aglio e olio Lenticchie in umido Pure di patate Pane integrale Frutta
Venerdì	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Broccoletti all'olio Pane Frutta	Pasta e fagioli Mozzarella (mezza porzione) Insalata con olive Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Merluzzo al forno pomodoro e olive Finocchi in insalata Pane Torta di carote	Risotto alla zucca Platessa gratinato Insalata, mais e olive Pane Frutta

Verrà servito lo yogurt al posto della frutta ogni 15 giorni a secondo del grado di maturazione della frutta.
 Tutti i cereali, i legumi e le verdure, l'olio e la frutta sono di origine biologica.
 Il pane distribuito è a basso contenuto di sale.

Si propongono alcune modifiche al suddetto menù che vengono condivise ed accettate da tutti i partecipanti:

	I settimana	II settimana	III settimana	IV settimana
Lunedì	Confermato	Confermato	Confermato	Riso al parmigiano Frittata Carote julienne Pane Frutta
Martedì	Ravioli di magro burro e salvia Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta	Risotto alla milanese Platessa impanata Cavolfiori Gratinati Pane Yogurt	Confermato	Polenta Spezzatino di tacchino in umido Piselli Pane Frutta

Mercoledì	Pasta integrale al ragù di verdure Provolone Erbette all'olio Pane Frutta	Minestra di verdure con orzo Cotoletta di pollo Patate al forno Pane Frutta	Confermato	Mix di verdure cotte Lasagne al ragù Pane Frutta
Giovedì	Confermato	Gnocchi al pomodoro Hamburger di manzo alla pizzaiola Cavolfiori Gratinati Pane Frutta	Confermato	Spaghetti aglio e olio Lenticchie in umido Spinaci all'olio Pane integrale* Frutta
Venerdì	Confermato	Pasta e cannellini Mozzarella (mezza porzione) Insalata con olive Pane Frutta	Pasta integrale al pomodoro Fettuccine di totani Finocchi in insalata Pane Torta	Risotto alla zucca Platessa gratinato Insalata, mais e olive Pane Yogurt

*Vivenda, come già sopra riportato, si informa se il fornitore di pane possa sostituire quello integrale con il pane di grano duro.

Tutti gli astanti concordano che il menù avrà vigore dal 6 novembre 2023 al 29 marzo 2024.

Si propongono i seguenti menù speciali:

- Halloween - 30 ottobre 2023:
pasta zucca salsiccia
bocconcini di pollo alla curcuma
patate smile
biscotti
- Immacolata - 6 dicembre 2023:
polenta e caseola
- Natale - 22 dicembre 2023:
mezze penne al salmone
arrosto con agrumi
pandoro
- Carnevale - 14 febbraio 2024:
tagliatelle paglia e fieno al pomodoro
spiedini e patate
chiacchiere

Si conclude la commissione con l'idea di rivedersi a inizio marzo per decidere il menù speciale di Pasqua e il menù primavera-estate.

L'incontro ha termine alle ore 16.23.

Letto, firmato e sottoscritto

Il Presidente – f.to Ornella Ponzellini

Il segretario verbalizzante – f.to Cristiana Pizzocchero