



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi al Cittadino
Servizi Sociali/Asilo Nido/Istruzione/Sport
Ufficio Pubblica Istruzione

RESOCONTO SINTETICO DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 09.03.2022

In data 09.03.2020 alle ore 20.45 si è riunita la Commissione Mensa presso la sala Bergognone del Palazzo Municipale per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 - insediamento Commissari
- 2 - nomina Coordinatore
- 3 - proposta menu estivo a.s. 2021/22
- 4 - varie ed eventuali

Sono presenti i rappresentanti dei genitori:

I rappresentanti dei docenti: _____ (infanzia) _____ (primaria), _____ (secondaria di 1° grado)

Sono inoltre presenti:

i rappresentanti dell'Ente _____

la Responsabile dell'area servizi al cittadino, servizi sociali asilo nido istruzione sport – Dott.ssa Parrello Stefania

l'Istruttore Amministrativo Cozzi Raffaella - con funzioni di verbalizzante

il Direttore di Cucina Sig. _____ della ditta Sodexo Italia, il Cuoco Sig.

la Dott.ssa _____ della ditta I.S.A.N.

ALFIERI, assessore alla Pubblica Istruzione della nuova Giunta, dopo essersi presentata ai commissari sottolinea l'importanza della commissione stessa, chiede ai commissari di farsi portavoce presso gli altri genitori affinché si candidino in quanto non tutti i plessi sono rappresentati (via di Vittorio primaria) e precisa che si è aspettato a convocare la commissione in attesa di approvare il menu estivo.

ALFIERI invita tutti i commissari a presentarsi. Si presenta anche _____ della ditta I.S.A.N., spiegando il suo compito di tecnologo alimentare incaricato dall'Ente per la sorveglianza del servizio ristorazione. ALFIERI sottolinea l'importanza di questa figura e l'intenzione dell'amministrazione a mantenerla. Si presentano successivamente anche _____ nuovo direttore di cucina e _____ cuoco ormai da 17 anni nel nostro comune.

L'assessore procede con la presentazione dei rappresentanti del Consiglio Comunale: _____ (rappresentante di maggioranza) e _____ (rappresentante di minoranza) e, come previsto dal regolamento, si procede alla nomina del coordinatore scegliendolo tra i due. Si candida _____ e all'unanimità viene votata.

Prende la parola _____ che fa un preambolo alla discussione del menu, visto che la maggior parte dei membri sono nuovi, spiegando che per la sua stesura non si può prescindere da alcuni punti chiave dettati dalle linee guida di ATS quali: l'inserimento di pesce, uova, verdure, legumi e il rispetto dalle quantità che vengono stabilite, per ogni ordine di scuola. Indica inoltre che sarebbe opportuno somministrare un dessert solo alla settimana come per altro consigliato da ATS.

Si passa al vaglio del menu con la lettura di quanto proposto dalla ditta Sodexo.

L'insegnante _____ chiede a nome di tutte le insegnanti che venga aggiunta mezza porzione di prosciutto al venerdì della prima settimana.

Vengono concordate le seguenti modifiche:

1^ SETTIMANA

- LU - le zucchine fresche trifolate spostate al ME vengono sostituite con fagiolini all'olio
- il budino viene sostituito da frutta di stagione
- VE - viene aggiunta ½ porzione di prosciutto cotto.

2^ SETTIMANA

- MA - la pasta al pesto viene invertita con pasta olio e grana prevista al ME
- VE - per le scuole primarie viene prevista frutta di stagione mentre resta la polpa di frutta per l'infanzia

3^ SETTIMANA

- LU - il budino viene sostituito da frutta di stagione
- GIO - il gelato viene invertito con frutta di stagione prevista al VE
- VE - la pasta al pesto viene invertita con pasta alla mimosa prevista al LU della 4^ settimana

4^ SETTIMANA

- LU - le carote julienne vengono invertite con insalata verde prevista al VE si decide la somministrazione dell'insalata solo per la primaria. Per l'infanzia si serviranno fagiolini all'olio
- la torta del cuoco viene sostituita da frutta di stagione
- GIO - lo yogurt viene sostituito da budino

Si stabilisce che il menu estivo partirà da mercoledì 20/4.

SPEZI sottolinea alcune criticità riscontrate durante i sopralluoghi:

- 1) Utilizzo di merendine confezionate che sono di scarso valore nutrizionale al posto della torta del cuoco. Viene riferito da [redacted] che in periodo di pandemia risultava difficile prevedere il numero dei pasti e quindi si è optato per prodotti pronti ma conferma che con il menu estivo si tornerà alla produzione della torta del cuoco
- 2) La pasta alla mimosa risulta sempre molto asciutta e di un giallo poco invitante. Il CUOCO riferisce che è proprio la tipologia di condimento. [redacted] suggerisce, per risolvere il problema, di consigliare alle addette dei refettori di condirla dopo aver apparecchiato.

Il chiede inoltre che in occasione dei menu a tema siano specificati anche i piatti delle diete speciali; si concorda che la ditta Sodexo manderà oltre al volantino anche la specifica dei menu delle diete speciali.

L'ASSESSORE chiede se il pane, la frutta e dessert non consumati nei refettori possano essere portati in classe; infatti durante un suo sopralluogo ha constatato che vengono buttate grosse quantità sia di pane sia di frutta, fenomeno confermato anche da PARRELLO che chiede alle insegnanti che si torni alla prassi pre-covid del consumo in classe di tali alimenti.

[redacted] precisa che per quanto riguarda pane e frutta non ci sono problemi affinché vengano portati in classe, mentre per quanto riguarda i dessert (soprattutto lo yogurt) è meglio non intraprendere questa via in quanto rimarrebbero per tanto tempo ad una temperatura che non permetterebbe il rispetto della catena del freddo.

[redacted] propone di riportare il consumo della frutta a metà mattina al posto della merenda.

PARRELLO sottolinea che le insegnanti, nell'ottica di un'educazione alimentare, dovrebbero in qualche modo incentivare l'assaggio di tutte le pietanze, l'ins. [redacted] sottolinea che spesso non c'è la collaborazione da parte dei genitori.

[redacted] chiede se sia ancora necessario il piatto tris il cui utilizzo comporta un raffreddamento rapido delle pietanze creando qualche problema soprattutto per i bambini piccoli. Si specifica che con il ritorno alla normalità certamente si tornerà ad una distribuzione per singola pietanza.

riferisce che il giorno 8/3 presso il refettorio di Sant'Ilario è stato ritrovato un corpo estraneo negli spinaci di una dieta. Sia il comune sia la ditta di ristorazione precisano che si stanno compiendo tutti i passi per la verifica di quanto successo e che si è già aperta la procedura di non conformità del prodotto presso la ditta produttrice.

La riunione termina alle 22,15