



**COMUNE DI NERVIANO**  
**(Città Metropolitana di Milano)**

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

**VERBALE SINTETICO DELLA COMMISSIONE MENSA**  
**DEL 26.03.2019**

In data 26.03.2019 alle ore 20.45 si è riunita la Commissione Mensa presso la sede del Palazzo Municipale per discutere del seguente ordine del giorno:

1. Verifica menu invernale 2018/19
2. Proposta menu estivo 2018/19
3. Approvazione verbale del 10.10.2018
4. varie ed eventuali

Sono presenti:

L'Istruttore Amministrativo Raffaella Cozzi - con funzioni di verbalizzante

Il Direttore di Cucina Sig. [redacted] e il Capo Cuoco Sig. [redacted] della ditta Sodexo Italia

La [redacted] della ditta I.S.A.N.

Inoltre si registra la presenza di n. 5 membri; 1 membro nominato dal Sindaco, n. 1 rappresentanti per la componente degli insegnanti e n. 3 per la componente dei genitori:

[redacted]  
[redacted]  
[redacted]  
[redacted]  
[redacted]

I commissari [redacted] hanno comunicato via e-mail che per motivi personali non potranno partecipare alla riunione.

[redacted] comunica che anche l'assenza dell'ins. [redacted] e stata giustificata mentre le commissarie [redacted] sono dimissionarie.

La riunione inizia con l'approvazione del verbale della commissione del 10.10.2018 con l'astensione della Sig.ra [redacted] non presente alla succitata riunione.

L'ins. [redacted] chiede specifiche rispetto all'attuazione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari, approvato con consultazione on line dal Collegio Docenti, in quanto le insegnanti della scuola dell'infanzia di via dei Boschi hanno espresso perplessità sul fatto che venga distribuita solo la metà delle porzioni di pane e frutta in quanto i bambini della materna non hanno ancora la capacità di chiedere eventualmente una quantità aggiuntiva.

✓ rassicura affermando che il personale, in servizio presso tale plesso, ha ben presente le quantità utilizzate e pertanto si regolerà di conseguenza assicurando che verrà senza dubbio rispettata la quantità generalmente utilizzata.

Viene ribadito che, in alcuni plessi, la frutta e il pane avanzati vengono portati in classe per la merenda ma, ✓ sottolinea che comunque, soprattutto a partire dalle classi 2 -3 della scuola primaria, il problema delle eccedenze si accentua particolarmente.

Si procede con la verifica del menu invernale; ✓ si fa portavoce delle varie segnalazioni indicate dai commissari e volontari sia verbalmente a Lei sia appuntate nell'applicativo messo a disposizione della ditta I.S.A.N.

Si segnala maggior attenzione per la cottura dei piselli e di alcuni formati di pasta (soprattutto fusilli).

Per quanto riguarda l'accettabilità, ✓ segnala i piatti non graditi: erbette (in tutti i plessi) e qui emerge la problematica che non c'è la cultura di mangiare le verdure, altro piatto non gradito (in modo particolare nel plesso della primaria di Vittorio) è la frittata che in primis non è accettata dalle insegnanti e di conseguenza anche i bambini faticano ad assaggiarla. Molti hanno un'idea sbagliata circa il prodotto (uova pastorizzate) usato per la produzione di tale alimento.

✓ suggerisce di comunicare alle famiglie la qualità delle materie prime usate per i e preparazioni.

Viene segnalato che in via Roma esiste un problema in merito alle modalità di somministrazione; infatti, accade frequentemente che i piatti (soprattutto primi ed insalate) assumano una consistenza ed un aspetto non omogeneo nei vari saloni. Questo è dovuto al fatto che il mescolamento è fatto da persone diverse ed in momenti diversi infatti viene anche riferito che le classi raggiungono il refettorio perfino alle 12,55 e questo ritardo influisce sulla presentazione dei piatti.

✓ consiglia di far mescolare tutte le teglie alla stessa persona.

✓ segnala anche due problematiche di natura tecnica presenti nel refettorio di Garbatola primaria: il malfunzionamento dell'ascensore e una perdita d'acqua in un bagno che risulta non accessibile.

✓ riferisce che nel plesso d Garbatola nelle scorse settimane sono risultate un po' scarse le porzioni (i pasti erano contati – no possibilità bis) ✓ comunica che ci sono stati giorni con molte assenze per cui la maggiorazione di quantità, che viene fatta di default, non risultava sufficiente a soddisfare eventuali bis.

✓ rileva che non sono state effettuate rilevazioni alle medie e se ne dispiace.

I commissari chiedono che vengano sempre aggiunti sul portale i piatti dei menù speciali in modo da poter inserire la rilevazione.

✓ segnala che l'ultima volta le fettucine di totano mostravano due problematiche: la prima di presentazione infatti la panatura risultava sfaldata, la seconda invece più importante in quanto i totani presentavano filamenti gommosi pericolosi.

chiede alla ditta di provvedere a cambiare il fornitore perché sarebbe un peccato rinunciare a questo piatto che risulta molto gradito ai bambini.

sottolinea un problema di sicurezza (che è più rivolto alle insegnanti) quando si servono prodotti cilindrici (wurstel, salsicette) non vanno tagliate a rondelle ma in verticale.

Si passa al 2° punto all'ordine dell'ordine del giorno. Vengono qui di seguito evidenziate le modifiche apportate al menu proposto dalla ditta Sodexo:

#### 1^ SETTIMANA

MA - le scaloppine di lonza vengono sostituite con arrosto di lonza che a sua volta viene invertito con la frittata alle erbe previste il GIO

GIO - vengono invertite le carote julienne con l'insalata mista prevista sempre al GIO della seconda settimana

#### 2^ SETTIMANA

MA - Pomodori in insalata passano al VE

#### 3^ SETTIMANA per la scuola dell'infanzia

VE - si sostituisce pasto pasticciata con pasta al pomodoro e si aggiunge tonno per secondo

Per sopperire alla problematica delle zucchine sempre molto sfaldate si opta per un prodotto gelo a cubetti anziché a rondelle

#### 4^ SETTIMANA

ME - L'hamburger rustici con ketchup viene invertito con la frittatina del VE

chiede una maggiore rotazione della tipologia di frutta. segnala che il periodo non è favorevole in quanto sono ormai al termine gli agrumi e non sono ancora disponibili primaverili/estivi.

presenta alla commissione il menu pasquale che verrà somministrato mercoledì 17/4. Il menu estivo partirà lunedì 29/4, al rientro dalle vacanze pasquali e resterà in vigore sino al 31/10/2019; verrà specificato con quale settimana. A tal proposito chiede di comunicare sempre, dopo le interruzioni delle lezioni, con quale settimana si riparte.

La riunione termina alle ore 22,25

IL VERBALIZZANTE  
Raffaella Cozzi