



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

COMMISSIONE MENSA
del 3 aprile 2024 – ORE 18.30

In data 03.04.2024 alle ore 18.30 si è riunita la Commissione Mensa presso la sala Bergognone del Palazzo Municipale per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1 – approvazione verbale della seduta precedente del 05.02.2024
- 2 – Proposta Menù estivo 2023/2024
- 3 - Varie ed eventuali

Sono presenti:

- *i rappresentanti dei genitori:
- *i rappresentanti dei docenti: (primaria)

Sono inoltre presenti:

- i rappresentanti dell'Ente: Costa M.T.
- l'Assessore alla Pubblica Istruzione – Re Depaolini Carolina
- la Responsabile dell'Area Servizi alla Persona – Dott.ssa Parrello Stefania – verbalizzate
- il Direttore di Cucina Sig. – il Cuoco Sig.
- la Dott.ssa della ditta I.S.A.N.

Aprire la seduta l'Assessore Re Depaolini che illustra il motivo di questa convocazione.

..... legge le segnalazioni raccolte dalle colleghe sulle criticità rilevate.

Il cous cous non è gradito anche perché è piatto unico e non invoglia a mangiare; secondo andrebbero separate le verdure.

Alla primaria di S. Ilario segnalano che la quantità di tovaglioli è ridotta, non ci sono “scorte”.

.....: i condimenti e i tovaglioli vengono forniti nella giusta quantità, così come vengono concessi i bis, che sappiamo non essere dovuti, ma sono comunque, in parte, disponibili.

La frutta come il kiwi non è facile da gestire (giusta maturazione).

La frittata è poco gradita ma, come da indicazioni di ATS, nel menù ci deve essere la presenza delle uova.

.....: segnala che la frutta biologica in questo periodo è meno varia e più difficile da reperire. Si propone “Fagottino mediterraneo” con pomodoro e mozzarella.

.....: alcuni genitori chiedono la possibilità di avere i bis e più condimento su alcuni piatti (es. carote bollite).

Chiedono un incontro come quello fatto nel 2023 per info su bis, condimenti scarsi e altro per un confronto. Una decina di mamme sarebbero disponibili. Alle domande che riceviamo sarebbe utile risponde durante un incontro. Si possono avere i consigli per una cena equilibrata?

.....: lo scorso anno all'incontro c'erano per lo più i commissari e si era trattato della ristorazione come un momento di sana alimentazione. Quest'anno la richiesta è incentrata su alcuni aspetti gestionali del servizio. Si potrebbero affrontare le dinamiche della ristorazione scolastica per chiarire meglio come funziona il servizio. Chi fa le rilevazioni non segnala mancanza di condimento. Anche il condimento è soggetto a grammatura. La bustina mono porzione non si consiglia per il tema green. Va bene dare risposte su menù della sera.

.....: Le insegnanti non riescono a gestire i condimenti per tutti. In via di Vittorio c'è un tavolo con condimenti. Le maestre potrebbero integrare il condimento a chi ne facesse richiesta.

.....: propone di fare l'incontro aperto a tutti come lo scorso anno.

Si stabilisce per l'incontro in presenza nei mesi di aprile/maggio dopo cena 20.45.

Si analizza la proposta del menù raccogliendo eventuali osservazioni.

..... chiarisce che le "polpette col sugo" sono state tolte perché non sono presenti nel Capitolato (per disposizioni ministeriali non sono ammessi prodotti ricomposti a base di carne o di pesce – vedasi CAM).

Soia o Tofu si possono inserire nel menù speciale, ma non in quello generale per evidenti problemi di accettabilità. Inoltre, alcune derrate non sono previste nel capitolato (es. farina di ceci).

Il menù estivo decorrerà dal 23.04.2024.

La riunione termina alle 20,15 circa.