

Commissione Mensa Sant' Agata Bolognese anno sc. 15-16 del 13 aprile 2016 ore 17.30.

Il giorno giovedì 13 aprile 2016 alle ore 17.30 si è svolta la Commissione Mensa del Comune di Sant'Agata Bolognese presso la Sede di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.

Sono presenti:

- **Comune: Paola Rossetti in rappresentanza dell'Ufficio Scuola**
- **Matilde: Marco Monti, Moris Frazzoni, Debora Pedretti.**
- **Tot. 11 persone tra genitori e insegnanti di tutti i plessi.**

Il Direttore di Matilde Marco Monti procede ad illustrare ai presenti la cucina con tutte le varie strutture, dal magazzino, alle celle per la conservazione degli alimenti e tutti i vari settori, spiegando in modo dettagliato tutte le diverse procedure e lavorazioni presenti nei vari reparti, in particolare nel reparto diete, e nello specifico quelle previste dal menù di assaggio del giorno, che consiste in:

- Fusilli al pomodoro e basilico;**
- Merluzzo gratinato al forno;**
- Patate al prezzemolo**

Terminato il giro viene data la parola ai presenti.

Un genitore della scuola primaria Serrazanetti segnala che in generale il pesce risulta poco gradito dai bambini. Riporta inoltre una lamentela di un bimbo celiaco relativa al pane senza glutine, che risulta gommoso e di sapore sgradevole.

Un'insegnante della Scuola Primaria Serrazanetti comunica che l'halibut al vapore che viene fornito per le diete non ha un buon sapore.

Viene riferito inoltre che l'abbinamento del secondo con contorno di oggi (merluzzo gratinato e patate al prezzemolo) è risultato di difficile digestione e deglutizione ("impastava troppo la bocca").

La stessa cosa viene riportata anche da un'insegnante della Scuola d'Infanzia: il pesce gratinato risulta di scarso gradimento. Riferisce inoltre che sia il tortino di patate che il tortino di verdure non piacciono particolarmente ai bambini, probabilmente a causa dei pezzi troppo grossi di verdura.

Una mamma della scuola dell'Infanzia riferisce che il sugo di pomodoro risulta leggermente acido e la pizza sembra poco cotta. Molto graditi invece i passati e le creme di verdura. A suo parere ci sono troppi piatti di carne e pochi di pesce nel menù.

A questo punto si passa alla presentazione e all'assaggio del menù scolastico proposto oggi a pranzo, preparato dal cuoco per l'occasione e lasciato nei contenitori al caldo per circa due ore, così da ricreare le stesse condizioni del pasto scolastico al momento dello scodellamento.

I presenti esprimono valutazioni positive e si dichiarano soddisfatti dei piatti assaggiati. La commissione si chiude alle ore 20.45.