



Commissione Mensa Calderara anno sc. 2017-18 del 5 Aprile 2018 ore 18.00

Presenze:

- **Comune:** Antonella Cardone (Responsabile Uffici Scolastici)
- **Wilma Penzo** (Vice-Presidente della Commissione dei Servizi Scolastici)
- **Matilde:** Marco Monti (Direttore), Moris Frazzoni (Assistente di Direzione), Susanna Fontana (Dietista)
- **Presenti n.ro 8 persone** tra genitori e insegnanti rappresentanti di tutti i vari Plessi.

Il Direttore di Matilde Marco Monti e l'Assistente di Direzione Moris Frazzoni procedono ad illustrare agli intervenuti la cucina con le varie strutture, dal magazzino alle celle per la conservazione degli alimenti nonché 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:

- *Risotto alle zucchine;*
- *Hamburger di manzo;*
- *Insalata con iceberg e pomodori.*

Durante l'illustrazione della cucina vengono chieste e date spiegazioni riguardanti vari aspetti delle preparazioni delle diete e più genericamente dei pasti.

Una mamma della Scuola Primaria di Longara riferisce che ci sono state diverse lamentele riguardo la pasta al pomodoro (che è presente con troppa frequenza nel menù, ed inoltre la salsa di pomodoro risulta acida). Si discute sull'argomento e Moris Frazzoni spiega che l'acidità del pomodoro è molto variabile e nelle ricette vengono utilizzate ad esempio le carote per correggerla; in ogni modo si provvederà a verificare presso altre scuole dei vari Comuni e nel caso si prenderanno altri provvedimenti, non esclusa la possibilità di cambiare tipologia di prodotto; (altri genitori presenti e la Dott.ssa Cardone riferiscono che non hanno ricevuto questo tipo di segnalazione da altri plessi).

Wilma Penzo riferisce che le è stato segnalato che l'insalata alla Scuola Primaria Collodi è risultata spesso troppo salata.

Moris Frazzoni spiega che le addette allo scodellamento sono già state informate ed avvertite di prestare molta attenzione nel condimento, soprattutto nel rimescolare l'insalata per distribuire bene olio e sale.

La Dott.ssa Cardone fa presente che sarebbe necessario fare rilievi sulle scuole al momento del condimento per verificare l'operato delle addette.

Wilma Penzo riferisce inoltre una segnalazione riguardante la frittata al formaggio, il cui sapore di formaggio è risultato troppo forte.

Viene poi affrontato il discorso riguardante la gestione del "bis". La mamma della Scuola Primaria di Longara sostiene che a suo avviso il bis in genere è troppo scarso. La Dott.ssa Cardone interviene segnalando che spetta all'insegnante gestire correttamente il bis; la procedura corretta (che viene seguita dalla maggioranza) è di servire il bis di pasta solo dopo aver somministrato primo, secondo e contorno a tutti. Questo per evitare che i bambini si riempiano troppo con la pasta e quindi poi non assaggino neanche il secondo. La gestione del bis è più complicata presso le scuole con più turni per il pasto.

Wilma Penzo fa presente che in plessi in cui non è comunque prevista la turnazione (ad es. alle Collodi), nelle giornate in cui è previsto un menu molto gradito (ad es. il cous-cous con polpette di carne) è spesso pratica di alcune insegnanti il recarsi in mensa prima delle altre classi, così da consentire ai propri alunni una precedenza nella somministrazione del bis, che spesso non è sufficiente per tutti. Wilma Penzo evidenzia come tale comportamento sia scorretto dal punto di vista educativo del rispetto di tutti. Chiede inoltre che, in compensazione di ciò, le scodellatrici ripartiscano le porzioni in modo tale che il bis sia garantito a tutti e non solo ai primi che arrivano.

Viene chiesto se la frutta può essere sostituita dallo yogurt dal punto di vista nutrizionale: Susanna Fontana spiega che si tratta di prodotti completamente diversi e pertanto non sostituibili l'uno con l'altro.

Si trattano poi diversi altri argomenti:

- si parla della rotazione della frutta e delle problematiche legate al fatto che spesso è difficile reperire prodotti che siano consegnati dai fornitori alla giusta maturazione e quindi pronti per la distribuzione, inoltre trattandosi di prodotti BIO, spesso hanno un aspetto meno accattivante della frutta non biologica); Moris Frazzoni chiarisce inoltre alcuni dubbi sulla somministrazione e distribuzione dei limoni nelle giornate in cui c'è il pesce come secondo.

- Vengono chieste e date spiegazioni sul Piatto Unico e sul fatto che non sia appunto previsto un secondo nel giorno in cui in menù c'è il Piatto Unico, come da disposizioni delle "Linee Guida per la Ristorazione Scolastica".

- Alcuni genitori chiedono informazioni sulla preparazione della pizza; ci sono lamentele riguardo al fatto che risulta umida e molle; questo avviene a causa della condensa e del vapore che si formano nei contenitori; un genitore chiede se sia possibile studiare un sistema per riuscire a ridurre la condensa nei tegami, si parla di eventuali coperchi rivestiti di materiale assorbente per mantenere la pizza più asciutta.

Notizie da Matilde



- Matilde inoltre comunica che, in risposta a numerose richieste da parte delle classi che mangiano a modulo, la pizza (che è presente attualmente nel menù estivo nella giornata di martedì - 2° settimana) verrà distribuita come variante nella giornata di giovedì 24 maggio, in sostituzione dei "Garganelli all'uovo con ragù pasticcato". Successivamente verrà valutata la possibilità di inserire la pizza come variante fissa nella giornata di giovedì (quarta settimana del menù estivo).

Si passa infine all'assaggio del menù del giorno, che viene apprezzato da tutti i presenti.
La riunione si conclude alle ore 20.30.