

## VERBALE COMMISSIONE SERVIZI SCOLASTICI

Incontro del **05 Aprile 2023** dalle ore 18:00 alle ore 20:15.

PRESENTI: Paola Rossetti, Istruttore dei Servizi Scolastici del Comune di S. Agata; Moris Frazzoni e Debora Pedretti - Direzione Cucina Centralizzata di Matilde Ristorazione; Eleonora Neri e Sara Vezzali, dietiste di Matilde Ristorazione; Luana Capponcelli, impiegata presso uffici di Matilde Ristorazione; Vincenzo Tinaglia, Dirigente Scolastico; Alessandra Guidi, la pedagoga del nido ed altri partecipanti tra cui genitori e insegnanti dei vari ordini scolastici.

Dopo una breve illustrazione riguardante le funzioni della Commissione mensa e la richiesta di eleggere un rappresentante fra i genitori come Presidente della Commissione Mensa Comunale (che però non è stato eletto), Moris Frazzoni, Direttore di Matilde ristorazione, inizia la visita presso la sede di Matilde Ristorazione (via S. Pertini, 2 Sant'Agata Bolognese) con l'obiettivo di mostrare il lavoro quotidiano degli operatori della cucina, le attrezzature e gli alimenti utilizzati nella preparazione dei pasti.

Terminato il giro della cucina di Matilde, la riunione prosegue in uno degli spazi adibiti.

Un insegnante della scuola primaria riferisce che l'hamburger di tacchino solitamente risulta troppo secco e che l'addetta del plesso aveva provveduto ad inviare la segnalazione a Matilde. Debora Pedretti risponde che si andrà sicuramente a verificare quanto riportato e che questo tipo di problematiche possono essere legate sia al tipo di preparazione dell'alimento che allo stazionamento del pasto all'interno dei contenitori.

Un genitore di un alunno della scuola primaria interviene riportando alcune lamentele circa la ripetitività del menù, in particolar modo sottolinea che il pesce che viene proposto è sempre lo stesso e con le medesime modalità di preparazione.

Debora Pedretti e Moris Frazzoni rispondono che Matilde ha cercato nel corso degli anni di proporre anche altre varietà di pesce e introdurre ricette più particolari ma purtroppo, non essendo mai state molto apprezzate, si è tornati su preparazioni classiche che possano essere gradite da tutti gli utenti. Inoltre aggiungono che la tipologia di pesce che si riesce a reperire è molto limitata in quanto deve rispettare specifiche caratteristiche tecniche.

Un genitore sottolinea poi che il menù del giorno (pasta con vellutata al formaggio, merluzzo e patate) risulta essere monocoloro e quindi non apprezzato dai bambini.

Debora Pedretti risponde che per l'elaborazione del menù è necessario rispettare le Linee Guida ministeriali che prevedono l'introduzione del pesce almeno una volta alla settimana, inoltre generalmente si cerca di abbinare il pesce ad un contorno o ad un primo piatto che venga apprezzato dai bambini. Un altro aspetto da considerare, continua Debora, è l'abbinamento tra primo piatto e secondo piatto che devono garantire insieme il giusto apporto di proteine ed infine anche la fattibilità del pasto all'interno della cucina gioca un ruolo cruciale.

Un genitore chiede se fosse possibile seguire la stagionalità di frutta e verdura, portando l'esempio dei fagiolini surgelati che vengono serviti durante tutto l'anno scolastico.

Debora Pedretti e Moris Frazzoni rispondono che Matilde cerca di rispettare il più possibile la stagionalità di frutta e verdura andando incontro però anche al gradimento dei bambini, perciò se una verdura piace molto ed è reperibile anche tutto l'anno attraverso un prodotto surgelato, si valuta di proporla alternandola ad altra verdura di stagione.

Paola Rossetti invita i genitori ad effettuare i sopralluoghi presso i refettori delle scuole; ci si accorda con il Dirigente che i rappresentanti possono andare previa comunicazione e soprattutto per la Scuola dell'Infanzia sarebbe opportuno andare in una sezione diversa. Per il Nido il sopralluogo non si svolgerà in sezione, ma in altro luogo.

La riunione si conclude con l'assaggio del menù del giorno.