

Bareggio, 18 marzo 2021

## **Oggetto: Riunione Commissione Mensa**

### Ordine del giorno:

1. Menù estivo
2. Varie

### Sono presenti:

- Roberto Pirota (*Assessore Scuole e Istruzione*)
- Leonardo Baroni (*Responsabile del Settore Educazione Biblioteca e Sport*)
- Maurizia Marchetti (*Settore Educazione Biblioteca e Sport*)
- Marco Palazzo (*Responsabile Laboratorio Analisi Saturno*)
- Fabio Parini (*Presidente Commissione Mensa e Rappresentante genitori Infanzia Munari*)
- Donatella Landini (*Rappresentante genitori Primaria Rodari*)
- Monica De Santis (*Rappresentante genitori Secondaria De Amicis*)
- Tiziana Turrina (*Rappresentante genitori Infanzia Gallina*)
- Fiorella Leoncini (*Rappresentante insegnanti Primaria Collodi*)
- Laura Rubin (*Rappresentante insegnanti Primaria Rodari*)
- Rosina Fragapane (*Rappresentante insegnanti Infanzia Gallina*)
- Emiliano Gallo (*Gemeaz Elicor Coordinatore*)
- Annalisa Atene (*Gemeaz Elicor*)
- Rosa Cornacchiari (*Gemeaz Elicor - Cuoca Infanzia Gallina*)
- Sabrina Veronese (*Gemeaz Elicor – Cuoca Primaria Rodari*)

La riunione si apre alle ore 18:00 in modalità da remoto tramite Zoom

Si procedere con l'esaminare il menù estivo del quale vengono approvate le seguenti modifiche in forza di quanto emerso in Commissione:

- 1<sup>^</sup> settimana:
  - invertire il contorno del lunedì con quello del martedì (spinaci all'olio evo il lunedì e insalata di pomodori il martedì)
- 2<sup>^</sup> settimana:
  - invertire il secondo e contorno del lunedì con quello del martedì (frittata con verdure e carote all'olio evo il martedì e asiago con patate al forno il lunedì, sostituita la crescenza con asiago perché sembra più gradito)
  - pasta al pomodoro il lunedì, tolta la ricotta perché aggiunto l'asiago come secondo piatto
  - sostituita platessa gratinata con bastoncini di merluzzo il venerdì
- 3<sup>^</sup> settimana:

- invertire il contorno del lunedì con quello del martedì (carote all'olio il martedì e fagiolini all'olio il lunedì)
- sostituiti i ravioli al ragù con lasagna al ragù il martedì
- sostituita provola con mozzarella il martedì
- 4<sup>^</sup> settimana:
  - sostituiti gnocchetti di patate con pomodoro e basilico con ravioli burro e salvia il lunedì
  - sostituita mozzarella con provola il lunedì

Nel menù sono state aggiunte alcune diciture come richiesto da ATS Nutrizione al fine di raggiungere più requisiti nutrizionali di base:

- Impiego di sale iodato
- Olio extravergine d'oliva come unico condimento
- Pane a ridotto contenuto di sale
- Frutta fresca a disposizione tutti i giorni

Prende la parola **Landini** chiedendo se gli spinaci possono essere conditi diversamente dal solito (olio e sale) perché durante il suo sopralluogo li ha trovati particolarmente insipidi. Anche **Leoncini** conferma che sono poco conditi. Aggiunge di aver riscontrato un abbassamento della qualità delle materie prime (pomodori a volte trovati più acidi, ecc..) aspetto confermato anche da alcune colleghe oltre che dai commenti dei bambini.

Interviene **Gallo**. Per quanto riguarda i condimenti di spinaci e verdure in genere fa presente che l'unico condimento utilizzato è costituito da olio e sale. È possibile intervenire con alcuni aromi consentiti per poter dare più gusto. In alcune cucine hanno provato ed il risultato è stato buono. Anche **Fragapane** conferma che sono cucinati molto bene.

Per quanto riguarda la qualità delle materie prime **Gallo** comunica che visto il particolare periodo alcuni fornitori sono cambiati e questo può aver ridotto la qualità di alcune forniture. Tiene però a precisare che gli acquisti avvengono in base alla scheda merceologica dei prodotti e non in base al marchio. Detto questo conclude dicendo che ora si sono allineati ripristinando alcuni fornitori e di conseguenza migliorando la qualità generale.

**Leoncini** afferma che a volte alcuni tipi di frutta sono risultati troppo duri, acerbi, come kiwi e pere; invece sono molto buoni gli agrumi. Anche **Landini** ha avuto riscontri positivi dai genitori su quest'ultimo aspetto. **Rubin** conferma che ha trovato migliorata la qualità della frutta e ha notato che in Rodari gli spinaci sono stati cucinati con l'aggiunta di aromi perché più saporiti del solito.

**Turrina** chiede il motivo per cui i bambini di Primula e Mimosa non possano mangiare insieme. **Cornacchiari** afferma che non è possibile perché essendo tra le classi più numerose non si riuscirebbe a garantire la distanza adeguata tra un bambino e l'altro.

Prende la parola l'**Assessore Pirota** constatando che ci sono state meno criticità e segnalazioni da parte dei genitori rispetto agli anni scorsi. Rinnova l'invito ai Commissari mensa ad effettuare con cadenze regolari le visite nei refettori pur comprendendo il momento di difficoltà e considerando che in alcuni periodi la scuola è purtroppo chiusa a causa della pandemia.

**Turrina** afferma di aver svolto un sopralluogo all'Infanzia Gallina a fine gennaio. Fornirà il relativo modulo di sopralluogo.

**Marchetti** comunica ai Commissari che è possibile iscriversi alla nuova edizione del corso FAD per componenti Commissioni Mensa promosso da ATS Città Metropolitana di Milano. A tale proposito si invierà a tutti i Commissari l'informativa del corso e i moduli da compilare in caso di partecipazione.

Il menù estivo, con le modifiche apportate, sarà in vigore dal 01/04/2021 e verrà mantenuto fino al 31/10/2021.

Il menù estivo approvato in Commissione verrà inviato ad ATS dal Settore Educazione Biblioteca e Sport.

La riunione si chiude alle ore 19:20

**F.to L' Assessore Scuole e Istruzione**

*Roberto Pirota*

**F.to Il Presidente di Commissione**

*Fabio Parini*