

Commissione Mensa del Comune di SAN GIORGIO DI PIANO

Verbale del 09/03/2023

- in presenza
- ✓ da remoto

Sono presenti:

- I rappresentanti dei genitori della scuola dell'Infanzia;
- ✓ I rappresentanti dei genitori della scuola Primaria;
- ✓ I rappresentanti dei genitori della scuola Secondaria di 1° grado;

- ✓ Educatore referente mensa per Scuola Infanzia sezione Comunale;
- ✓ Educatore referente mensa per Scuola Infanzia sezioni Statali;
- ✓ Docente referente mensa per scuola Primaria;
- Docente referente mensa per scuola Secondaria di 1° grado;
- Educatore assistenza al pasto di cooperativa;

- Referenti Ditta di Ristorazione: Se.Ra Ristorazione
- ✓ Direttore / Responsabile di produzione
- ✓ Capo cuoco / cuoca
- Dietista

- ✓ Referenti Unione Reno Galliera / Ufficio scuola e servizi scolastici
- ✓ Assessore Pubblica Istruzione Comune di San Giorgio

ORDINE DEL GIORNO: Monitoraggio gradimento refezione scolastica

- Report assaggi in mensa :

Una rappresentante dei genitori della scuola primaria riferisce di essere andata a fare 3 assaggi in giornate diverse: menu rispettato, varietà di proposte, tutto buono soprattutto per quanto riguarda il pesce, proposto sempre in modo diverso, lei ha gradito molto, i bambini un po' meno.

Un altro genitore invece sottolinea che il sugo e la frittata erano troppo saporiti, pasta in bianco dura e insapore, insalata scondita.

- Osservazioni:

Si segnala la percezione un po' diffusa che la qualità del pasto sia progressivamente peggiorata.

Si chiede Parmigiano (bustine) da aggiungere alla pasta a richiesta.

Si segnalano ancora capelli/peli nei piatti.

Crema di cavolfiore non gradita dalla maggioranza dei bimbi della primaria.

Pasta a volte poco cotta a volte troppo.

Educatrici infanzia riferiscono che i bimbi mangiano molto volentieri la frutta a metà mattina, le minestre in brodo sono apprezzate mentre il piatto unico lasagne è meno gradito.

Docente primaria lamenta poca varietà di frutta in questo periodo , la lasagna è molto gradita e la vorrebbero più spesso con porzioni più adeguate/abbondanti.

Risotto allo zafferano, piace ma è proposto solo 2 volte nelle 5 settimane come la pizza anche se l'ultima volta sembrava poco cotta.

Il cous cous è poco saporito e il sugo per condirlo è scarso, le minestre in brodo vengono proposte troppo spesso.

Un genitore rappresentante per la scuola primaria chiede perché viene sempre proposto il pesce nella dieta in bianco.

Per la scuola secondaria nessuna segnalazione particolare da riferire, viene richiesta la modalità per andare a fare gli assaggi.

- Risposte in merito alle osservazioni:

Si stanno ripristinando i punti di condimento tolti nel periodo covid, basta chiedere alle inservienti, sempre disponibili.

Le bustine di Parmigiano monoporzione sono troppo costose con grande spreco di confezioni in plastica ma ci sono le formaggiere a diposizione, le inservienti distribuiscono il parmigiano sulla pasta, a richiesta.

La cottura della pasta è tarata per ogni formato e per ogni tipo di condimento, tutti gli anni vengono aggiornati i tempi di cottura. Si chiede qual è il formato di pasta che crea maggiori problemi per un intervento mirato.

La pizza e la frittata, trasportati all'interno di contenitori d'acciaio chiusi, risultano più umidi e sembra che siano poco cotti ma è la caratteristica del pasto veicolato, l'umidità che si crea all'interno del contenitore bagna il contenuto.

La frutta disponibile in questo periodo dell'anno è scarsa, viene distribuita con questa frequenza: 2 volte mela, 1 volta banana, 2 volte agrumi, il kiwi è di difficile gestione, la frutta bio di stagione disponibile, per ora è solo questa.

La frequenza dei pasti proposti è stabilita dalle linee guida del Ministero della Salute e la tendenza è quella di diminuire sempre più le proteine di origine animale, che bisogna sostituire con preparazioni a base di legumi, meno graditi.

Verrà verificata e adeguata la grammatura prevista per sugo che accompagna il cous cous.

Si sottolinea che nella giornata del piatto unico, Se.ra propone sempre un piccolo quantitativo di pasta in bianco per accontentare i bimbi che non gradiscono la lasagna.

Nella dieta in bianco viene proposto sempre un primo in bianco e come secondo o pesce o carne o parmigiano o prosciutto in base alle proposte del menù del giorno.

Il momento del pasto per la scuola secondaria è previsto dalle 13.20 alle 14.20, i componenti della commissione mensa sono già stati autorizzati dalla Dirigente Scolastica e non devono avvisare nessuno, unico accorgimento, accordarsi tra genitori in modo da non presentarsi troppo numerosi, si rischia non ci sia l'assaggio per tutti.

- **Proposte di miglioramento:**

Per i bimbi dell'Infanzia si chiedono formati di pane diversi, anche integrale, non solo crocette, i bimbi gradirebbero fare il panino in alcune giornate.

Si chiede di fornire il coltello d'acciaio in modo da guidarli verso una maggiore autonomia.

- **Richieste/Progetti/Laboratori:**

Si chiede un regolamento della commissione mensa scritto.

Si chiede di proporre menu con piatti tipici regionali,

(si può pensare di coinvolgere bambini e insegnanti organizzando laboratori a tema proposti dalla commissione mensa il prossimo anno scolastico)

Si chiede di distribuire un sondaggio di gradimento del pasto.