

VERBALE N. 2 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2016/17

Lunedì 21 Novembre alle ore 14.15 presso la Biblioteca di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Roberto Maggi – Rappresentante dell'Amministrazione Comunale

Joan Pra-Levis – Rappresentante dei genitori

Antonella Combi – Rappresentante docenti

E' presente altresì a norma di regolamento:

- Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago

Il Presidente della Commissione, a seguito dell'ispezione avvenuta nei locali della Scuola Primaria il giorno stesso alle ore 12,15, riassume le impressioni della Commissione.

Dalla valutazione del servizio (rilevata secondo la scheda approvata dalla Commissione e conservata agli atti), emerge quanto segue:

- Orario di arrivo pasti e di inizio distribuzione: corretta
- Primo piatto (pasta): porzioni abbondanti e gradimento buono da parte degli alunni;
- Secondo piatto (polpette): porzione adeguata ; piatto parzialmente accettato;
- Contorno (carote): porzioni abbondanti; piatto parzialmente rifiutato;
- Frutta: porzioni adeguate e buon gradimento.

Si rileva che i problemi di parziale rifiuto del secondo piatto e del contorno sono riconducibili ai gusti personali dei fruitori; entrambi i piatti, infatti, risultano, a giudizio della Commissione, ben cucinati. Alcuni alunni, interrogati a tal proposito, hanno detto di non mangiare l'alimento nemmeno a casa. Si propone comunque di suggerire alla Ditta di servire la carote in maniera diversa (crude alla julienne) per tentare di diminuire lo scarto.

Si fa presente la necessità di sostituire alcune sedie (n. 17), di provvedere al posizionamento di una zanzariera ed eventualmente di un estrattore d'aria nel locale di preparazione pasti; si consiglia altresì il posizionamento di una tettoia all'ingresso dell'accesso riservato al personale del locale mensa.

La Commissione discute sull'eventualità di proibire il bis di primo al fine di evitare l'introduzione di carboidrati in eccesso all'interno del pasto; la Commissione è concorde nello stabilire di affidarsi al buon senso delle insegnanti, che valuteranno l'opportunità o meno del bis in relazione al singolo alunno.

Il Presidente della Commissione legge alcuni suggerimenti ricevuti dall'ATS di Lecco in relazione al menù che riguardano l'introduzione di pane e pasta integrale, l'aumento delle frequenze di legumi nel menù settimanale, la somministrazione di patate insieme a piatti di minor gradimento, la maggior frequenza di pesce e uova e l'aumento dei piatti unici. Alcune indicazioni sono state già recepite nel menù in vigore (es. presenza di pane a basso contenuto di sale, frequenza settimanale delle uova), altre, invece, risultano di

difficile attuazione (es. introduzione di pasta e pane integrale, aumento della presenza di legumi e pesce), dal momento che gli alimenti non sono graditi dai bambini.

Il Presidente chiede poi se è ancora attivo il progetto "Frutta nelle Scuole", iniziativa finalizzata ad aumentare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini.

L'insegnante spiega che quest'anno la Scuola Primaria di Vercurago non è stata scelta per il progetto. Si discute sull'importanza di incentivare il consumo giornaliero di prodotti ortofrutticoli; si chiede, quindi, alle insegnanti di invitare le famiglie a fornire ai propri figli, in un giorno particolare della settimana (mercoledì), una merenda composta esclusivamente da frutta o yogurt. Antonella Combi valuterà con le colleghe la fattibilità della proposta.

La riunione si conclude alle 15.15