

## **VERBALE N. 1 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2016/17**

Giovedì 3 Novembre alle ore 18 presso la Biblioteca di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

dr. Roberto Maggi – Rappresentante dell'Amministrazione Comunale

Joan Pra-Levis – Rappresentante dei genitori

Antonella Combi – Rappresentante docenti

Sono presenti altresì a norma di regolamento:

- Dr.ssa Marilina Artusi e dr.ssa Perusini Rossella (referenti della ditta Union Chef srl di Valmadrera)
- Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago

Introduce la discussione il rappresentante dell'Amministrazione Comunale, dr. Roberto Maggi, che invita a procedere alla nomina del Presidente e del Vicepresidente, così come stabilito dal Regolamento per il funzionamento della Commissione Mensa per la Refezione Scolastica all'art. 4.

La Commissione nomina Presidente Roberto Maggi e Vicepresidente Joan Pra-Levis.

Il Presidente procede quindi ad esporre alcune proposte di modifica/aggiornamento del Regolamento citato, al fine di rendere più funzionale l'attività della Commissione stessa (si veda allegato 1), che vengono approvate dalla Commissione; in particolare, si sottolinea la necessità che ogni lamentela o proposta di modifica da parte dell'utenza debba pervenire alla Commissione in forma scritta e circostanziata.

Il Presidente informa poi che sul sito del Comune sono stati inseriti alcuni link (al sito della Ditta che attualmente ha in appalto il servizio e al documento contenente le linee guida di Regione Lombardia per la ristorazione scolastica); sarà inserito anche il Regolamento della Commissione con le modifiche approvate.

Si passa poi all'analisi del materiale, fornito dalla Ditta Union Chef, che servirà per la valutazione del servizio da parte dei bambini (all. 2) e della Commissione Mensa (all. 3); vengono approvate alcune piccole modifiche.

La Commissione passa ad analizzare la frequenza degli alunni al servizio, rilevando la difficoltà di una programmazione a causa dell'alto numero di famiglie che hanno indicato una "frequenza saltuaria" al servizio. L'impossibilità di determinare, anche approssimativamente, il numero di presenze in mensa incide in modo rilevante sull'organizzazione dei turni dei docenti (con la presenza di tutti i potenziali fruitori della mensa sarebbero necessari 4 docenti anziché 3). Si stabilisce quindi di non introdurre la pizza nel menù, per evitare, dato l'alto gradimento dell'alimento e come consolidato da esperienze pregresse, un'elevata presenza di bambini al servizio mensa nel giorno stabilito.

Joan Pra-Levis chiede spiegazioni rispetto all'utilizzo del pasto in bianco; viene ribadito che il "pasto in bianco", comprendente pasta in bianco, prosciutto, contorno e frutta,

dovrebbe essere servito, su richiesta dei genitori e senza certificazione medica per i primi 5 giorni, in caso di lievi disturbi gastrointestinali o indisposizione. Regione Lombardia introduce, nelle sue linee guida, anche il concetto di disgusto individuale che si esprime, di massima, con un atteggiamento di rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti. Risulta comunque evidente un abuso di richieste di "pasto in bianco", non giustificabili con eventuali indisposizioni o disgusto. La referente di Union Chef esprime la propria disponibilità a rispettare le decisioni prese dalla Commissione in merito. Si decide comunque di lasciare ai genitori la libertà di chiedere il pasto bianco, decisione che andrebbe segnalata in forma scritta sul diario, cercando però di intensificare l'informazione sulle regole di utilizzo dello stesso.

Il Presidente chiede quindi ai membri della Commissione e ai referenti della Union Chef se hanno particolari segnalazioni:

- La rappresentante della Union Chef informa di aver chiesto alle addette alla distribuzione dei pasti se ci fossero cibi sgraditi ma ad oggi non risultano piatti particolarmente rifiutati;
- La rappresentante dei genitori informa che le sono pervenute segnalazioni di insoddisfazione rispetto a particolari cibi da parte di singoli bambini, ma non ha notizie di problemi che riguardano la mensa nel suo complesso;
- La rappresentante dei docenti fa notare il mancato gradimento della frittata (presente nel menù estivo) e della frutta, alcune volte troppo fredda. La rappresentante della Ditta verificherà la problematica: già lo scorso anno, per ovviare al problema, si era stabilito di anticipare la consegna della frutta, che è conservata nelle celle frigorifere della ditta, al giorno precedente, proprio per dar modo all'alimento di raggiungere la temperatura adeguata.

Joan Pra Levis chiede alla Ditta quale ordine venga rispettato nella consegna dei pasti alle varie scuole; la dr.ssa Artusi informa che i pasti partono dalla sede di Valmadrera e vengono portati direttamente al plesso di Vercurago.

La riunione si conclude alle ore 19.00