

### VERBALE N. 3 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2016/17

Venerdì 27 Gennaio alle ore 17 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 non programmata con il gestore del servizio 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 al pomodoro): porzioni abbondanti e gradimento buono da parte degli alunni;
- Secondo piatto (platessa con dadolata di pomodoro): porzione adeguata ; piatto prevalentemente rifiutato;
- Contorno (zucchine): porzioni adeguate; piatto prevalentemente rifiutato;
- Frutta (mandarini): porzioni adeguate; piatto totalmente accettato anche se si rileva una temperatura troppo bassa dell'alimento.

Il Presidente informa che i lavori previsti nel locale mensa (posizionamento di una zanzariera, posizionamento della tettoia, acquisto sedie) stanno procedendo. Joan Pra-Levis propone di rendere più accogliente anche il locale in cui vengono consumati i pasti; si rende disponibile all'acquisto e al posizionamento di stickers removibili da parete. Il Presidente suggerisce di chiedere un parere preventivo all'Ufficio Tecnico ma ritiene valida la proposta.

Rispetto all'ispezione effettuata, si considera, visto che tra un mese entrerà in vigore il menù primaverile/estivo, di proporre solo possibili lievi cambiamenti del menù (in particolare la sostituzione della preparazione a base di zucchine che non è stata assolutamente gradita), per evitare gli sprechi; è necessario, poi, trovare una soluzione per la frutta che viene spesso consegnata fredda. Si suggerisce e si chiede al gestore di servire carote alla julienne, che sembrano riscuotere maggior successo, al posto delle carote a rondelle o delle carotine intere o delle zucchine e di consegnare presso la sede della scuola la frutta il giorno precedente, in modo da servirla a temperatura ambiente.

Combi Antonella presenta il questionario preparato dalla Commissione e somministrato agli alunni frequentanti la mensa. Questi i risultati:

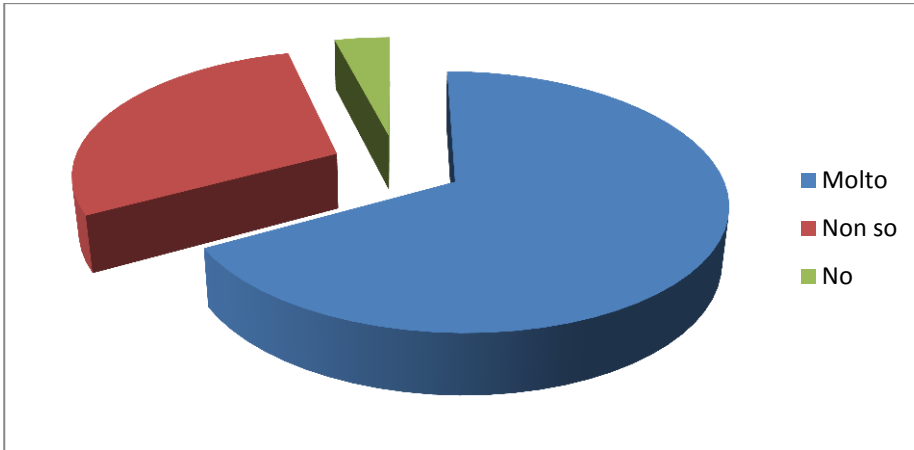
Alunni coinvolti: n. 71

Ti piace la mensa dove mangi?

Si molto: 67%

Non so: 29%

no: 4%

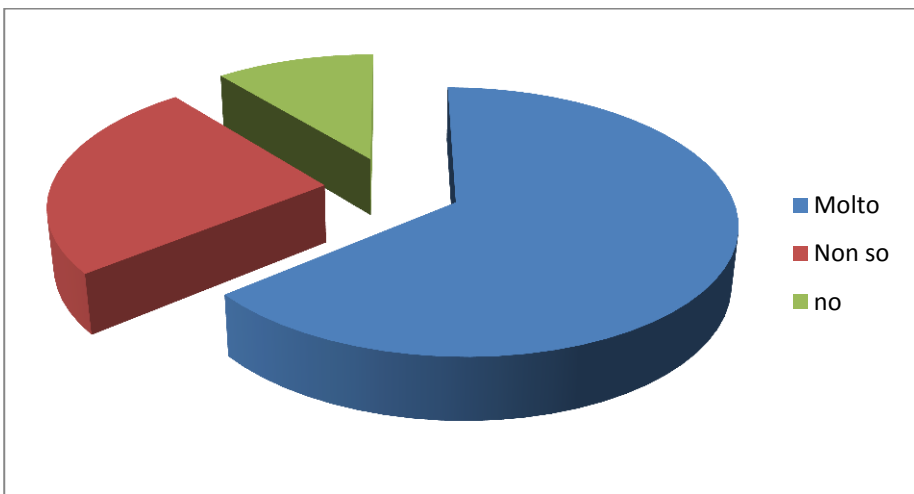


Dopo il pranzo ti senti sazio?

Si molto: 58%

Non so: 29%

no: 13%

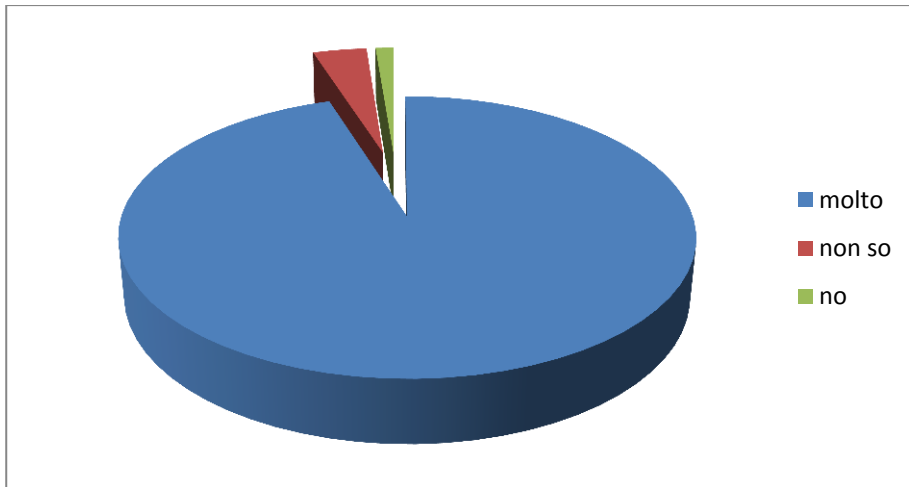


Ti piacciono le persone che ti servono il cibo?

Si molto: 77%

Non so: 2%

no: 1%

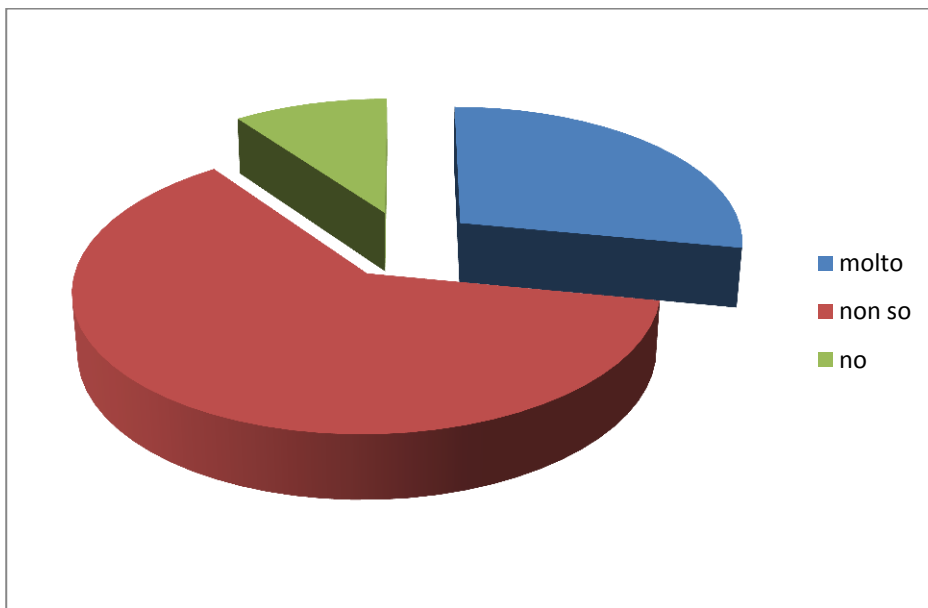


Ti piace il cibo che ti danno?

Si molto: 28%

Non so: 62%

no: 10%



Il questionario permetteva inoltre di indicare i cibi maggiormente graditi e quelli invece meno graditi. I risultati (disponibili in forma integrale presso gli uffici Comunali) hanno innanzitutto indicato alcune fisiologiche differenza di gusti in base all'età degli alunni intervistati. Ad ogni modo gli alimenti maggiormente preferiti risultano essere (almeno 10 preferenze):



Lasagne e pasta in genere  
Hamburger e polpette  
Tonno

mentre gli alimenti meno graditi risultano essere (almeno 10 preferenze):



Carote (cotte)  
Insalata e verdure in genere  
Minestrone e zuppe  
Hamburger

E' curioso che in quest'ultimo elenco appaiano ancora gli Hamburger; infatti, essi appaiono graditi ai più piccoli (classe 1a) mentre poco graditi ai più grandi (classe 5a).

Pur nei limiti che la Commissione ha considerato, i questionari hanno prodotto informazioni utili per gli indirizzi che guideranno il servizio di refezione scolastica al di là di problemi o segnalazioni che possano riguardare casi isolati.

Rispetto alla proposta emersa nella precedente riunione (incentivare il consumo giornaliero di prodotti ortofrutticoli invitando le famiglie a fornire ai propri figli, in un giorno particolare della settimana una merenda composta esclusivamente da frutta o yogurt), Antonella Combi fa presente che ogni insegnante valuterà la fattibilità per la sua classe.

Il Presidente si rende disponibile ad organizzare un incontro divulgativo con i genitori degli alunni in cui si parli di nutrizione e di conseguenze relative a cattive abitudini nutrizionali (in orario pomeridiano o serale). Le insegnanti comunicheranno la proposta ai genitori rappresentanti di classe e in base alla risposta verrà eventualmente stabilita una data per l'incontro.

La riunione si conclude alle 18