

VERBALE N. 1 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2017/18

Venerdì 13 Ottobre 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

Sara Amigoni comunica che il servizio mensa è regolarmente iniziato a settembre con il menù estivo in vigore già nella primavera 2017; quest'anno è presente solo una dieta speciale che, secondo le nuove disposizioni dell'ATS, è stata composta direttamente dall'Ufficio Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Brianza.

Il menù Primavera/Estate continuerà ad essere servito fino al 6/11 per motivi dipendenti dall'organizzazione interna della ditta. Visto però l'approssimarsi di una stagione più fredda, la pasta e il riso in insalata verranno sostituiti con primi caldi.

La Commissione decide di adottare, anche per l'A.S. 2017/18, un menù che andrà sottoposto all'ATS. Nello specifico, in attesa dell'attestazione ATS, si procederà con il menù in vigore con queste modifiche:

Venerdì 27/10:

Pasta all'olio e grana (in sostituzione alla Pasta fredda)

Tonno

Piselli

Pane

Giovedì 2/11:

Risotto al pomodoro (in sostituzione all' Insalata di riso)

Il presidente informa la Commissione che l'appalto del servizio di ristorazione, come da normativa in vigore, è stato effettuato dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Lecco che ha provveduto ad espletare la gara; nove ditte hanno manifestato l'intenzione a partecipare alla gara ma solo Union Chef di Valmadrera ha presentato un'offerta economica. Il costo del pasto proposto è più alto rispetto a quello dello scorso anno e, nonostante l'aumento del costo del buono per residenti e non residenti; per far fronte ai nuovi prezzi il Comune si è comunque impegnato a "calmierare" in parte tale aumento con un incremento della spesa sostenuta per il servizio.

Il presidente rinnova la sua disponibilità a tenere un incontro sul tema dell'alimentazione rivolto ai genitori degli alunni; tale iniziativa potrebbe svolgersi in orario serale in biblioteca.

La Commissione esamina quindi il menù Autunno/Inverno dello scorso anno, proponendo alcune modifiche che verranno sottoposte all'ATS per l'approvazione.

1. Si rileva che il pesce non è un piatto gradito agli alunni; l'introduzione del tonno una volta al mese, ha permesso di ridurre gli sprechi: sarebbe ideale chiedere di sostituire un piatto a base di platessa con il tonno (che, in questo caso, ci sarebbe però 2 volte al mese); si pensa poi di chiedere di introdurre il merluzzo al posto della platessa.
2. In una settimana si nota la presenza di pasta come primo piatto 3 giorni su 5: si chiede la sostituzione con gnocchi.
3. Si chiede altresì la sostituzione del menù del venerdì della seconda settimana in questo modo:

LASAGNE

½ PORZIONE DI PROSCIUTTO COTTO

FINOCCHI

BUDINO O MOUSSE DI FRUTTA

La riunione si conclude alle 18.00.

Successivamente alla riunione della Commissione di cui al seguente verbale, sono giunte comunicazioni dalla Ditta Union Chef a riguardo al nuovo menù Autunno/Inverno 2017 redatto secondo le nuove prescrizioni dell'ATS, che qui si allega quale parte integrante del verbale e implicita accettazione da parte della Commissione