

VERBALE N. 1 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2018/19

Mercoledì 14 Novembre alle ore 16.30 presso la biblioteca si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Antonella Combi– Rappresentante dei docenti

Joan Pra-Levis – Rappresentante dei genitori

Dr. Roberto Maggi – Presidente

E' presente altresì a norma di regolamento:

- Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago

Il Presidente apre la riunione ringraziando la commissione per il lavoro svolto, in particolare per la disponibilità del rappresentante dei genitori che, nello scorso anno, si è recata diverse volte in mensa per effettuare l'assaggio. Ribadisce poi che la Ditta appaltatrice del servizio, Union Chef di Valmadrera, è stata selezionata a seguito di una gara effettuata dal Servizio Unico Appaltante della Provincia di Lecco; a tale gara, ricorda, nonostante la manifestazione di interesse presentata da diverse ditte, si è presentata esclusivamente la ditta Union Chef, risultata poi vincitrice.

Porta l'attenzione della commissione sul fatto che un piatto sano non sia sinonimo di piatto gradito dai bambini, ormai abituati a portate ricche di sapore. Ripropone di organizzare una serata sull'alimentazione con la presenza di un dietologo e della Ditta Union Chef per ribadire l'importanza di un regime alimentare corretto.

Antonella Combi riporta alcune criticità sollevate dai genitori della classe prima; spiega che gli elementi che determinano una buona permanenza in mensa sono molteplici e non ricollegabili alla sola qualità del cibo. Per gli alunni che provengono dalla scuola d'infanzia, infatti, un luogo più ampio e caotico, la confusione provocata dalla presenza di molti alunni, la modalità di distribuzione diversa (che prevede che il bambino non venga servito al tavolo ma acceda autonomamente al banco della distribuzione del cibo), comportano senz'altro delle difficoltà; il discorso di non gradimento della mensa è quindi complesso e legato anche alle relazioni e all'ambiente in cui il cibo viene servito. A questo proposito, riferisce la richiesta delle insegnanti di provvedere all'insonorizzazione del locale mensa; il Presidente chiarisce che, per questo anno scolastico, risulta difficile pensare a interventi massivi sulla struttura della stanza, ma che si provvederà ad una valutazione tecnica in merito.

Antonella Combi precisa poi che, da parte delle insegnanti, non è mai pervenuto l'invito a non frequentare la mensa; durante l'assemblea è solo stato spiegato che per un alunno di prima la permanenza per 8 ore consecutive a scuola può risultare pesante e, nel caso i carichi familiari lo consentissero, sarebbe stato preferibile portare a casa il bambino qualche giorno alla settimana in modo che lo stesso potesse rilassarsi in un ambiente tranquillo e accogliente.

Joan Pra Levis segnala di avere ricevuto delle lamentele rispetto alla vellutata di verdure servita in mensa; si provvederà a riportare le stesse alla Ditta, chiedendo altresì la composizione del piatto (qualità e quantità delle verdure presenti) e invitando a proporre miglioramenti che saranno verificati dalla Commissione il 3 Dicembre attraverso l'assaggio in mensa.

Si acquisisce agli atti la scheda compilata durante l'ispezione mensa del 15/11 (allegata).

Dall'ispezione, effettuata "a sorpresa" senza avvisare la ditta appaltatrice del servizio, si rileva in particolare un gradimento del primo piatto da parte dei bambini (risotto alla milanese), nonostante

all'assaggio risulti un po' scotto, probabilmente a causa dei tempi di trasferimento e mantenimento in temperatura, del secondo (scaloppina di pollo al limone) e della frutta (mandarini) che risulta non troppo fredda e molto saporita. Il contorno (insalata) è stato parzialmente apprezzato dai bambini, nonostante gli assaggiatori l'abbiano giudicato buona e ben condita. Si rilevano alcune osservazioni, da parte dei bambini, sul formaggio grattugiato che non sembra lo stesso prodotto utilizzato lo scorso anno. Si chiederà alla Union Chef se è stato cambiato il prodotto.