

VERBALE N. 2 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2018/19

Mercoledì 27 Febbraio alle ore 11.30 presso il Comune di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Joan Pra-Levis – Rappresentante dei genitori

Dr. Roberto Maggi – Presidente

Assente giustificata per esigenze di lavoro Antonella Combi

E' presente altresì a norma di regolamento:

- Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago

E' presente su invito la referente di Union Chef dr.ssa Marilina Artusi

Il Presidente apre la riunione rimarcando che ultimamente si stanno verificando alcuni problemi rispetto alla mensa della scuola primaria; si registra un certo malcontento dei genitori che sembrerebbe poter avere influito anche sulle future iscrizioni alla classe prima. Joan Pra-Levis ribadisce che non sempre i genitori hanno una percezione reale di quello che avviene in mensa e che, nonostante le ispezioni condotte dalla Commissione abbiamo avuto esito sostanzialmente positivo (si è cercato di cambiare alcuni piatti non perché mal cucinati ma perché non incontravano il gusto dei bambini), resta la convinzione che in mensa non si mangi bene. Sia Joan Pra-Levis che il Presidente concordano sull'importanza di lavorare sulla comunicazione; si rileva che il messaggio inoltrato a tutti i genitori tramite le chat di classe su alcune modifiche apportate al menù abbia ottenuto un riscontro positivo da parte di molti genitori. Nonostante, quindi, sul sito Internet siano presenti i verbali della Commissione, risulta più efficace una comunicazione informale e diretta.

La rappresentante dei genitori comunica i risultati delle ispezioni a sorpresa effettuate; l'ipotesi di sostituire l'hamburger vegetale con il minestrone e un hamburger di manzo non è stata apprezzata dai bambini; si cercherà un'alternativa ugualmente bilanciata da sottoporre ai bambini la prossima volta.

Il Presidente propone l'organizzazione di una serata sull'alimentazione entro il mese di marzo, rivolta a tutti i genitori con la presenza di un esperto e di un referente della Union Chef; si chiederà all'ASST la possibilità di far partecipare un medico esperto nell'educazione alimentare.

La Commissione riflette anche sulla presenza sempre più cospicua di "pasti in bianco" (fino a 10 richieste su 60/65 pranzi totali); sembra che in alcuni casi si utilizzi in modo sistematico il pasto in bianco senza nemmeno considerare il menù. Si discute se regolamentare l'utilizzo del pasto in bianco che, come previsto anche dalla Linee Guida dell'ASST, dovrebbe essere un'eccezione.

Il Presidente ripropone la distribuzione di un questionario ai bambini per rilevare il gradimento dei piatti: il questionario andrebbe compilato a scuola e poi portato a casa per la condivisione con i genitori. Joan Pra-Levis ricorda che la scorsa volta i risultati del questionario erano stati molto importanti per rimodulare un menù che venisse incontro alle esigenze dei bambini.

La referente di Union Chef dr.ssa Marilina Artusi suggerisce alcune iniziative, già sperimentate in altre mense:

1. Menù regionale: potrebbe essere inserito periodicamente un menù tipico di una regione d'Italia, coinvolgendo gli alunni di quinta, che stanno studiando in geografia proprio quella

regione, in una breve presentazione prima del pranzo. L'iniziativa deve essere valutata con le insegnanti;

2. Serata pratica di cucina rivolta ai genitori;

Il Presidente richiama la Union Chef al rispetto delle grammature previste per i menù; è capitato, infatti, in almeno 3 occasioni, che le porzioni fossero scarse. La dr.ssa Marilina Artusi si scusa e comunica che è stato fatto un richiamo scritto al cuoco, recentemente assunto, che effettivamente e involontariamente non ha rispettato le porzioni previste dall'ASST.

Il Presidente domanda se è possibile valutare la anche parziale cottura di alcuni piatti all'interno della scuola; il problema dello scarso gradimento dei pasti, infatti, è possibilmente dovuto anche al fatto che vengano cucinati in altro luogo e poi trasportati. Marilina Artusi spiega che è possibile posizionare nei locali adiacenti la mensa un cuocipasta per terminare la cottura dei primi piatti (in realtà quelli su cui il gradimento è già alto). Si stabilisce comunque di effettuare un sopralluogo presso la mensa per effettuare delle simulazioni sul menù in vigore e verificare la possibilità di allestire una struttura per almeno parziali preparazioni.

Si decide di partire con il menù estivo in prova per verificare il gradimento di alcuni piatti prima di chiedere l'approvazione all'ASST di Lecco.