

VERBALE N. 1 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2019/20

Mercoledì 15 Ottobre alle ore 13.30 presso i locali della Scuola Primaria di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Joan Pra-Levis – Rappresentante dei genitori

Antonella Combi – Rappresentante docenti

Dr. Roberto Maggi – Presidente

E' presente altresì a norma di regolamento Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago.

E' presente la rappresentante della ditta Union Chef srl Dr.ssa Marilina Artusi

Il Presidente apre la riunione ringraziando i partecipanti e riportando il risultato della valutazione della qualità del pasto servito effettuato alle ore 12.30 presso la mensa. La valutazione è nel complesso positiva; Il primo piatto (lasagne) è stato totalmente accettato dai bambini ed era presente in quantità tale da consentire il bis; l'insalata è stata invece parzialmente rifiutata dagli alunni perché non gradita, ma con motivazioni spesso non coincidenti. Pertanto, raccolte le osservazioni e allo scopo di aumentare l'appetibilità di un piatto certamente salutare, si propone di valutare la modifica della tipologia di insalata e di arricchire la stessa con pomodori e di dosare meglio il condimento.

Nessun problema, invece, sulla mousse di frutta, molto gradita dai bambini. I pasti sono stati serviti in orario.

La commissione procede alla valutazione del menù Autunno-Inverno presentato dalla ditta; vengono richieste le seguenti variazioni:

- Introduzione in via sperimentale dei pizzoccheri, non come piatto unico ma accompagnati da un secondo (arrosto di tacchino e zucchine) e della pasta e fagioli;
- Introduzione di una vellutata alle verdure con crostini;
- Sostituzione del primo a base di pasta con primo a base di gnocchi;

Si chiede di sperimentare le variazioni per un mese, prima di inviare lo stesso all'ASST per l'approvazione. Joan Pra-Levis viene incaricata di effettuare sopralluoghi periodici in mensa.

Joan Pra Levis chiede delucidazioni sul pesce servito, piatto che suscita sempre un basso gradimento; la dr.ssa Artusi comunica che verrà servito tonno (1 sola volta al mese come previsto dalle linee guida ASST) e nuggets di pesce e merluzzo (che sembra essere una tipologia di pesce abbastanza gradito ai bambini).

Il Presidente richiama l'attenzione della Commissione sul problema del riciclo dei rifiuti; in mensa sono già presenti piatti in ceramica; sarebbe opportuno fornire anche posate in acciaio. I bicchieri di plastica, invece, vanno smaltiti correttamente nella plastica. Il problema delle bottiglie in plastica potrebbe essere risolto utilizzando brocche e acqua del rubinetto.

La referente di Union Chef dr.ssa Artusi conferma che è possibile procedere all'acquisto delle posate e suggerisce di consultare Lario Reti Holding che si sta muovendo per sensibilizzare il consumo di acqua corrente nelle scuole con opportuni controlli e/o trattamenti.

Marilina Artusi propone poi una variazione del menù in occasione di Halloween, che viene approvato dalla Commissione.

Antonella Combi chiede se possibile provvedere alla stampa di alcuni timbri con la dicitura "BUONO CONSEGNATO" che verrebbe apposta sul diario al momento della consegna del buono dimenticato.

Non essendoci altri argomenti, la riunione si chiude alle ore 14.10.