

## VERBALE N. 1 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2021/22

Giovedì 28 Ottobre 2021 alle ore 10.35 presso il Comune di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Marina Giordano – Rappresentante dei genitori

Antonella Combi – Rappresentante docenti

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 facendo il punto sul ruolo della Commissione, trait d'union importante tra scuola, genitori, ditta e Comune, con il compito di monitorare i bisogni e ascoltare le esigenze di tutti.

La Commissione Mensa è inserita anche nel Piano per il Diritto allo Studio come strumento indispensabile per percepire le esigenze e collaborare nel cercare insieme una soluzione che possa essere efficace, nei limiti anche delle difficoltà logistiche legate a questo periodo storico.

Il Presidente evidenzia l'importanza formativa del "tempo mensa" che dovrebbe costituire un momento formativo di socializzazione e un momento di approccio al cibo. Il continuo aumento dei casi di alterazione del comportamento alimentare in età infantile è spia di un rapporto scorretto con il cibo, quando l'alimentazione diventa "atto di gratificazione" o puro gesto mediante il quale l'individuo apporta energia e nutrienti all'organismo; una serena e corretta relazione con il cibo è in realtà importantissima per la salute psicofisica del bambino e dovrebbe mirare ad un'alimentazione più varia possibile, che consenta cioè di acquisire tutti i nutrienti e, nel contempo, di ridurre gli elementi tossici presenti naturalmente in ogni cibo.

Si pone l'attenzione sul tipo di segnalazione che viene riportata all'Ufficio Scuola o alla rappresentante dei genitori, sottolineando la necessità di acquisire, ai fini di un'efficace soluzione del problema, una lamentela circostanziata, descrittiva e non anonima; a questo proposito si pensa di predisporre un modello apposito che possa essere compilato dalla famiglia e che contenga le indicazioni essenziali (giorno specifico, tipo di piatto su cui si riscontrano criticità, turno frequentato dal bambino...).

Si esaminano le segnalazioni riscontrate dall'inizio del servizio e la Ditta Appaltatrice del servizio garantisce che sono state già messe in atto tutte le procedure necessarie affinché le problematiche segnalate non si ripresentino.

Rispetto alla temperatura "troppo fredda" dei piatti, segnalata da alcuni genitori, fatto salvo che le maestre non hanno riscontrato questo tipo di problema, la Ditta fa presente che le procedure HACCP adottate prevedono il rilevamento della temperatura dei cibi in partenza, prima della distribuzione ai bambini e il rilevamento della temperatura dell'acqua del carrello bagnomaria; le procedure non hanno mai registrato anomalie. I piatti freddi (es. insalata di riso freddo) vengono invece serviti alla temperatura prevista per legge (inferiore ai 10°). Si ipotizza che i piatti freddi nel periodo invernale possano essere stati percepiti come "più freddi" a causa dell'abbassamento della temperatura esterna. Nel caso invece di piatti caldi, il tempo eccessivo impiegato da alcuni bambini (che, come segnalato dalle insegnanti, si distraggono durante il pasto o per la distribuzione dell'acqua) per consumare il cibo potrebbe determinare un raffreddamento dello stesso.

Per migliorare comunque la situazione, si propone di servire immediatamente il cibo e procedere successivamente a versare l'acqua ai bambini.

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

- Introduzione di budino (2 volte al mese);
- Introduzione di risotto alla milanese, al posto del risotto alla pescatore non gradito;
- Introduzione di pane integrale una volta al mese;
- Cambio di modalità di preparazione di alcune verdure.

Si allega menù con le modifiche proposte.

Si analizzano le presenze dei bambini in mensa; le maestre continueranno a tenere monitorati gli

accesi dei singoli bambini, secondo le iscrizioni presentate dalle famiglie; in caso di non frequenza, si inviterà la famiglia a lasciare il posto in mensa ad altri alunni in lista d'attesa.

Roberto Maggi, Marina Giordano e Marilina Artusi si recano quindi a scuola per l'ispezione.

L'ispezione dà sostanzialmente esito positivo; si segnala solo che:

-il contorno (carote bollite e condite) non incontra il gusto di circa il 75% dei bambini;

- ai bambini del secondo turno (classe 1° e 2°) viene servita una porzione troppo abbondante di riso e che porta a un ridotto consumo del secondo piatto: si invita la Ditta Appaltatrice a variare la porzione in base all'età dei bambini.

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