

VERBALE N. 4 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2017/18

Venerdì 16 Marzo 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

Il Dr. Roberto Maggi, quale rappresentante dell'Amministrazione, risulta assente giustificato a causa di improvviso impedimento di salute e ha chiesto alla Dr.ssa Amigoni di portare alla Commissione le proprie istanze e di riferire in merito all'incontro

E' presente altresì a norma di regolamento:

- Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago

Partecipa alla riunione la Dott.ssa Rossella Perusini, responsabile Union Chef srl.

Questo l'ordine del giorno:

- 1) verifica ispezioni periodiche
- 2) esame proposta "No allo spreco" di ATS Brianza
- 3) esame menù estivo

Si acquisiscono le schede compilate durante le ispezioni mensa del 01/12, 22/12, 19/01 e 31/01 (allegate) e la segnalazione inviata a Union Chef in data 31/01 e inserente un problema con il tacchino (risultato poco cotto). Dalle ispezioni si rileva in particolare un gradimento della platessa cucinata al forno (piatto totalmente accettato) e un totale rifiuto dell'hamburger di verdure (piatto giudicato correttamente cucinato e saporito dalla commissione ma assolutamente non apprezzato da parte dei bambini). Si invita la Union Chef a un maggiore controllo, invece, della cottura della carne.

Joan Pra-Levis e Sara Amigoni illustrano l'incontro svoltosi il 13/03 presso la sede dell'ATS durante il quale è stato presentato un progetto teso a limitare lo spreco nelle mense scolastiche (che si attesta sul 40% del cibo prodotto dalla ditta di refezione), sia come spreco (cibo non distribuito ai bambini) sia come scarto (cibo avanzato nel piatto). L'iniziativa prevede un monitoraggio di 15 giorni dello spreco/scarto prodotto, attuato attraverso la pesa dei rifiuti (divisi per primo, secondo, contorno e pane). A seguito dell'analisi dei dati, si può pensare a una riduzione dello spreco (con una diminuzione ragionata della quantità prodotta) e dello scarto (con interventi di educazione alimentare e studio di nuove ricette). Eventuali economie per l'impresa (minore quantità di cibo cucinata) saranno "distribuite" sugli alunni (es. colazione a scuola e pranzi speciali). Il progetto comporta l'impegno della Commissione Mensa, della Ditta ristoratrice e soprattutto delle insegnanti. Antonella Combi riferirà alle colleghe, chiedendo anche alle insegnanti di Calolziocorte, che già hanno attuato il progetto, la tipologia di impegno richiesto. Dott.ssa Rossella Perusini si dichiara favorevole all'iniziativa. Si valuterà se è il caso di iniziare subito o di attendere l'inizio del nuovo anno scolastico.

Si passa alla valutazione del menù primavera- estate. Si chiedono alla ditta le modifiche illustrate nell'allegato.