

VERBALE N. 3 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2017/18

Giovedì 30 Novembre alle ore 18.00 presso il Comune di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Roberto Maggi – Rappresentante dell'Amministrazione Comunale

Joan Pra-Levis – Rappresentante dei genitori

E' presente altresì a norma di regolamento:

- Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago

Partecipa alla riunione la sig.ra Elisa Mazzoleni, proprietaria della Union Chef srl.

Questo l'ordine del giorno:

- 1) modifiche al menù invernale
- 2) ispezioni periodiche

Si rileva che il piatto unico proposto giovedì della terza settimana (polenta con lenticchie) non è assolutamente gradito; Union Chef ha sentito la responsabile dell'ATS a cui ha presentato alcune proposte di cambiamento. Su indicazione dell'insegnante, sentita preventivamente, si opta per un menù che preveda pasta al pomodoro, formaggio e yogurt alla frutta. Il lunedì della stessa settimana, la pasta al pomodoro sarà sostituita da pasta in bianco.

Elisa Mazzoleni riferisce di essere andata a scuola mercoledì 29/11: si complimenta per l'educazione dei ragazzi e per le modalità individuate per il servizio (self service), che trova preferibili rispetto alle altre scuole in cui Union Chef svolge il servizio. Il menù del giorno (gnocchi al pomodoro, uova sode, insalata e frutta di stagione) è stato molto gradito e molti bambini hanno chiesto il bis.

La commissione è concorde nell'individuare nel pesce le maggiori criticità; la platessa, infatti, indipendentemente dalla preparazione non piace agli alunni. Era stato introdotto nel menù il tonno, ma l'ATS non permette che sia proposto più di una volta al mese. Sembra, in generale, che una preparazione che preveda la panatura del pesce risulti più gradita ai bambini rispetto alla cottura a vapore. Roberto Maggi chiede alla ditta di verificare la possibilità di posizionare un forno in cui completare la cottura, in modo da mantenere croccante la panatura che, a causa dell'umidità dei contenitori in cui vengono trasportati i pasti, risulta spesso un po' molle.

Elisa Mazzoleni propone poi di variare il contorno dei venerdì (3 volte su 4 sono proposte zucchine); si proveranno ad introdurre i broccoli che, dall'esperienza in altre scuole, sono abbastanza graditi, già dal seguente venerdì. Propone poi di introdurre menù per occasioni particolari.

Il menù con le modifiche sarà sottoposto all'ATS per l'approvazione.

La commissione ringrazia la ditta per la disponibilità dimostrata e comunica che verranno intensificate le ispezioni da parte dei componenti della commissione; ogni anomalia o problema verrà immediatamente segnalato.

Si acquisiscono agli atti le schede delle ispezioni già svolte in data 10/11 e 24/11.

letto e approvato