

VERBALE N. 4 – COMMISSIONE MENSA A.S. 2024/25

Verbale n. 4 del 22 marzo 2025

Venerdì 22 Marzo 2025 alle ore 16.30 presso la sede del Comune di Vercurago si riunisce la Commissione Mensa così composta:

Dr. Roberto Maggi – Presidente - PRESENTE

Antonella Combi – Rappresentante docenti - PRESENTE

Marina Giordano – Rappresentante dei genitori – ASSENTE GIUSTIFICATA

Partecipa a norma di regolamento Sara Amigoni, dipendente del Comune di Vercurago.

Partecipano per la Ditta Union Chef il sig. Francesco Laina, responsabile di produzione, e la dr.ssa Rossella Perusini.

Il presidente riprende la comunicazione, già inviata a Union Chef, che riportava alcuni problemi verificatisi negli ultimi tempi e legati a cambi nel menù o a segnalazioni rispetto a specifiche portate (in particolare alla frutta, servita dura o non a livello di sufficiente maturazione).

Il sig. Francesco Laina spiega il problema facendo riferimento alla situazione generale del mercato ortofrutticolo: in questo periodo, in particolare, è difficile reperire alcuni tipi frutta, inoltre viene talvolta consegnata frutta con caratteristiche poco adatte per essere servita in mensa ma non vi è il tempo necessario per il cambio.

Comunica quindi che già da settimana prossima, al posto delle pere che, seppur cambiando fornitore, sono sempre arrivate troppo dure e acerbe, verranno servite banane, mele e arance, gli unici prodotti che, al momento, garantiscono un corretto grado di maturazione e qualità. Spiega altresì che le frequenti comunicazioni rispetto al cambio di menù sono legate al mancato arrivo della merce presso Union Chef, ma assicura che sono stati già assunti provvedimenti per evitare che il problema si riproponga.

Antonella Combi, insegnante di classe quinta, segnala che spesso le porzioni per i suoi alunni, calcolate sulle grammature ATS per i bambini della Primaria (al momento uniche per bambini dal 6 agli 11 anni), risultino scarse per bambini più grandi.

Francesco Laina farà un sopralluogo per verificare e dare indicazioni alle adette e propone inoltre di segnalare sul foglio di ordine giornaliero il numero di bambini presenti frequentanti la classe quarta e quinta, in modo che, nel caso di menù serviti già porzionati (es. pizza), la ditta possa inviare porzioni con grammatura differente per i bambini più grandi.

Antonella Combi segnala anche il problema del risotto che arriva un po' asciutto; Francesco Laina comunica che darà indicazioni per far arrivare anche alcuni contenitori con brodo, in modo che possa essere aggiunto al risotto dalle addette alla mensa giusto prima della porzionatura per rendere meno asciutto lo stesso; inoltre, a per ovviare al problema del tempo legato al doppio turno, si invierà il risotto in contenitori più piccoli.

Si ribadisce che presso il locale di refezione sono presenti condimenti e formaggio grana che può essere richiesto dai bambini (sotto la supervisione delle maestre).

Si passa all'analisi del menù Primavera-Estate, rispetto al quale vengono chieste alcune piccole modifiche e alcune informazioni sui prodotti e sulle modalità di cottura.

La riunione si conclude alle ore 17.30