



VERBALE COORDINAMENTO COMMISSIONI MENSA

DEL 24/05/2023

Nella giornata di mercoledì 24 maggio 2023 alle ore 17.30, da remoto, si riunisce il Coordinamento della Commissione mensa, nella seguente composizione:

Presenti:

NOMINATIVI		PRESENTE	ASSENTE
Gabriele Schellini (genitore)	Lodi I	x	
Luisella Liveli (insegnante)	Lodi I	X	
Marta Perta (genitore)	Lodi II	X	
Teresa Pagliuca (insegnante)	Lodi II	X	
Claudia Conca (genitore)	Lodi III	X	
Elena Zanoni (genitore)	Lodi IV	X	
Silvana Tansini (insegnante)	Lodi IV	X	
Massimiliano Cordoni (genitore)	Lodi V	X	
Sandrina Merella (insegnante)	Lodi V	X	
Paola Crippa	Ditta ristorazione Pellegrini	X	
Michele Tortelli	Ditta ristorazione Pellegrini	X	
Laura Tagliaferri (Assessore P.I.)	Comune di Lodi	X	
Alda Seminara (segretaria verbalizzante)	Comune di Lodi	X	

Ordine del giorno:

1. Approvazione verbale precedente (seduta 14.3.2023)
 2. Valutazione incontri Open Day "Aggiungi un posto a tavola"
 3. Valutazione giornate della celiachia
 4. Organizzazione coordinamento Commissione Mensa prossimo a.s. 2023/2024
 5. Varie ed eventuali
-

1. Approvazione Verbale Precedente

4. Organizzazione Coordinamento Commissione Mensa prossimo a.s.2023/2024

I presenti, avendo ricevuto tutti copia del verbale della precedente seduta del 14 marzo 2023, sollevando la segretaria Seminara dalla lettura, lo approvano all'unanimità;

- Seminara, anticipando il punto 4 dell'O.d.g. chiede ai presenti conferma all'incarico per il prossimo anno scolastico, essendo questa l'ultima riunione prevista per il Coordinamento;
- Il sig. Schellini fa presente che lascerà l'incarico in quanto il proprio figlio passerà ad altro grado di studi, lo stesso assicura che si attiverà affinché venga presto nominato, tra i genitori di Lodi 1, il suo successore.

2. Valutazione incontri Open Day "Aggiungi un posto a tavola"

- L'Assessore Tagliaferri saluta i partecipanti e, introducendo l'argomento esprime soddisfazione per l'iniziativa che aveva lo scopo di far conoscere e chiarire dubbi sul funzionamento del servizio comunale di ristorazione e sulle regole dell'alimentazione a scuola. La partecipazione dei genitori è stata buona più nella giornata in presenza del 18 aprile che per in quella on line del 19, sottolinea l'unica nota dolente rappresentata dall'orario (15,30), orario dettato dall'ATS che, condividendo l'esito positivo dell'iniziativa e la partecipazione attiva dei presenti, ha assicurato la massima disponibilità per realizzare i futuri incontri, che sono già allo studio per il prossimo anno scolastico, in orari più rispondenti alle esigenze dei genitori;
- Schellini apprezzando molto l'iniziativa propone che i prossimi incontri vengano realizzati tutti in presenza e non on-line.
- Conca conferma come l'iniziativa sia stata di grande interesse ma penalizzata dall'orario di realizzazione;
- Zanoni valutando gli Open Day esperienza positiva, propone, per il prossimo anno scolastico, di aprire alla partecipazione attiva dei genitori componenti di tutte le Commissioni Mensa, i quali per il ruolo rivestito, possono essere di grande stimolo nella condivisione degli argomenti portando le loro esperienze personali in qualità di componenti di Commissione.
- Crippa condivide l'idea di coinvolgere i Componenti delle Commissioni Mensa quali parte attiva negli incontri, dare loro spazio nella discussione darebbe maggior importanza e valorizzazione all'incarico nonché maggior consapevolezza al ruolo rivestito nel rapporto con i genitori.
- L'assessore Tagliaferri, nell'intento di riproporre l'iniziativa per il prossimo anno scolastico, terrà conto di quanto proposto e sperimentato.

3. Valutazione "Giornata Internazionale della Celiachia"

- Crippa, sottolineando l'importanza della giornata quale momento pensato per coinvolgere gli alunni alla possibilità di condividere lo stesso pasto, con la consapevolezza che alcuni alimenti non possono essere consumati da tutti. L'esperimento "Tutti a tavola tutti insieme, le giornate del menu senza glutine" realizzato attraverso la somministrazione della "Farinata" nella duplice versione semplice e alla pizzaiola ha evidenziato come, per la prima versione la ricetta va sicuramente migliorata mentre la seconda, quella alla pizzaiola, è stata maggiormente gradita. Prende atto che in alcuni punti cottura quale l'Arcobaleno e così pure al Pascoli e Barzagli, sono stati commessi degli errori nella preparazione e questo ha sicuramente influito sul gradimento.
- Schellini, condividendo appieno l'esperimento inteso quale invito ai bambini quanto meno all'assaggio di un nuovo piatto, conferma che la versione della Farinata alla pizzaiola è stata maggiormente apprezzata e quindi propone di mantenere il piatto anche nel menu della prossima stagione;

Seguono gli interventi di Pagliuca, Tansini, Zanoni, Conca, Merella, Perta e Cordoni, i quali, sulla base dei loro feedback, sottolineano come la Farinata non sia stata gradita e quindi non consumata da quasi la totalità dei bambini anche nella versione pizzaiola, pertanto propongono l'eliminazione dal menu del

piatto. Gli stessi propongono di eliminare dal menu' piatti che in varie occasioni non sono stati graditi, quali la vellutata di zucchine e ceci, il polpettone vegetale, le uova sode, la frittata e i formaggi in generale, ad eccezione di Merella che riporta invece quanto la vellutata di zucchine e ceci al pari di altri passati di minestre sia stata gradita alla Don Gnocchi.

Gli stessi lamentano anche una mancanza di alternativa alla somministrazione delle mele e il poco apprezzamento da parte di bambini alla mousse di frutta, proponendo delle alternative.

- Crippa prende atto di quanto sopra e chiarisce che, per quanto riguarda la rotazione della frutta effettivamente ci sono dei problemi di approvvigionamento dovuti al susseguirsi di eventi atmosferici negativi che hanno influito in modo negativo sulla raccolta. Si cercherà di ovviare chiedendo ad altri fornitori e proponendo, nel frattempo le banane per più giorni; il kiwi proposta da Zanoni non può essere servito in quanto frutto allergizzante anche solo al contatto, mentre per la proposta di Tansini di servire la frutta sciropata, va prima fatta una verificare delle tabelle dietetiche per la composizione in termini di zuccheri aggiunti.

Per quanto riguarda i secondi piatti sottolinea che, come da disposizione dell'ATS, nella tabella dieta primavera/estate 2023, devono essere inseriti almeno due piatti a base di legumi (polpettone vegetale e farinata di ceci), precisando che le polpette di ceci proposte da Conca non possono essere preparate per mancanza dell'attrezzatura idonea.

Coglie i suggerimenti di Perta sulla possibilità di valutare per il prossimo anno scolastico, l'introduzione di un menu vegetale (es. straccetti di soia), così come l'invito di Pagliuca di aggiungere nel piatto di pasta bianca una spolverata di grana padano e quello di Zanoni sulla possibilità di introdurre nel menu la distribuzione di pezzetti di grana questo dopo una verifica con l'A.C. sulla possibilità di predisporre delle monoporzioni sottovuoto.

- Cordoni chiede chiarimenti sul fatto che lunedì scorso sia stato servito, non rispettando il menu, il formaggio spalmabile al posto del previsto Asiago.
- Crippa conferma che il cambio di menu è avvenuto d'urgenza, e solo in alcune scuole, in quanto la fornitura di Asiago consegnata non rispettava i requisiti e i parametri di qualità che Pellegrini esige (le confezioni presentavano rigonfiamenti) pertanto in via cautelativa le confezioni di Asiago sono state restituite al fornitore e si è provveduto a somministrare in sostituzione il formaggio spalmabile in attesa di una nuova fornitura prevista per la prossima settimana.
- Perta, in merito alla giornata del pic-nic, lamenta sia il fatto che i bambini non hanno gradito il panino al formaggio sia una grave carenza nell'organizzazione della distribuzione del cibo nel cortile; avrebbe preferito che venissero preparati i "sacchetti" per ogni bambino contenente tutto il pasto, anziché prevedere di distribuire dai vassoi i singoli alimenti;
- Crippa chiarisce che il "sacchetto" è previsto solo per le gite, mentre questo momento dedicato al pic-nic è da considerarsi al pari di una consumazione in mensa, pertanto è stata disposta la preparazione in contenitori idonei alla successiva distribuzione così come avviene normalmente nei locali mensa.
- Pagliuca sottolinea che la giornata pic-nic è stata molto apprezzata dai bambini, ma è stata l'organizzazione della distribuzione che ha presentato delle criticità, in quanto i vassoi sono stati lasciati all'interno della scuola e non portati in cortile, creando non poche difficoltà alle insegnanti che hanno dovuto occuparsi di trasportare e distribuire il cibo in cortile.
- Crippa prende atto di quanto riferito e assicura una maggiore attenzione affinché, in futuro le giornate pic-nic vengano meglio organizzate in tutti gli aspetti.
- Viene sollevato da Merella la questione dello stato dei locali mensa che presentano una situazione poco salubre per la presenza di insetti e chiede un intervento di disinfestazione.
- Crippa, che a seguito di altre segnalazione pervenute al riguardo, assicura di aver già posto la questione all'Ufficio Tecnico comunale.

Dalla discussione emerge che in alcune mense non è presente la figura dell' Aiuto Cuoca come sottolineato da Perta (es. Spezzaferrì), figura di fondamentale aiuto ai bambini nel momento del pasto.

Viene evidenziato che in alcune scuole sono le Insegnanti presenti in mensa che "volontariamente" assistono ed aiutano i bambini

Viene esclusa la possibilità di coinvolgere nel momento del pasto, sia titolo volontario che con corsi di formazione, soggetti esterni, in quanto come precisato da Tansini è una questione di sensibilità personale che non può essere sopperita da un corso di formazione.

- Crippa precisa che da capitolato la presenza dell' Aiuto Cuoca è prevista solo nei centri cottura e quindi presente solo in quelle mense;
- L'assessore Tagliaferri si impegna a verificare se sussiste la possibilità tecnica/economica di una modifica al Capitolato per poter prevedere la figura dell' Aiuto Cuoca in tutte le mense.

Il sig. Cordoni alle ore 18.45 lascia la riunione.

5. Varie ed Eventuali: tema sprechi

- L'assessore Tagliaferri propone - per il prossimo anno - per limitare lo spreco del cibo lasciato nei piatti dai bambini, in via sperimentale su una scuola e su una classe (es. 4 e 5 per 2 settimane), la possibilità di chiedere "LA MEZZA PORZIONE" ben inteso che la mezza porzione rimasta nella teglia può essere sempre a piacere richiesta dal bambino. E' un progetto pilota che va monitorato e valutato per essere poi adottato successivamente in tutte le mense.

La proposta viene approvata all'unanimità dai presenti.

- A supporto dell'iniziativa si inserisce la proposta di Zanoni che suggerisce la somministrazione di bocconcini di pane, a totale grammatura dell'unica porzione attualmente distribuita che spesso viene lasciata.
- Sulla distribuzione di frutta a metà mattina proposta da Perta si apprezza l'idea ma nel contempo viene sollevata la questione della mancanza di personale che potrebbe occuparsi della distribuzione in modo particolare nei plessi dove non c'è il centro cottura e quindi la presenza di personale è limitata al solo momento della distribuzione del pasto.
- Crippa ribadisce che nel contratto di lavoro del personale Pellegrini non vi è possibilità di prevedere altre figure di Aiuto Cuoca oltre quelle già presenti.
- Tansini propone che la distribuzione possa avvenire tramite dei volontari (nonni/personale croce rossa) sempre su autorizzazione del Dirigente di Istituto.
- L'assessore Tagliaferri si impegna a portare l'argomento all'attenzione dei Dirigenti.
- Crippa propone per l'ultimo giorno di scuola - il 7 giugno - due menù alternativi con piatto base "pizza" entrambi con contorno di insalata e gelato:
 - 1) porzione grande di pizza margherita senza ½ secondo,
 - 2) porzione standard di pizza margherita e ½ secondo di prosciutto cotto,Viene votato a maggioranza la proposta n. 2 con la sostituzione dell'insalata, poco gradita dai bambini, con il piatto di carote stick.

Il sig. Schellini prende la parola per porgere a tutti i suoi saluti e ringraziare, in particolare l'insegnante Liveli, per la pazienza e disponibilità dimostrata, e esprimere quanto lo abbia arricchito la positiva esperienza vissuta nel ruolo di Presidente della Commissione mensa dell'Istituto Comprensivo LODI 1, assicura infine che si attiverà per la nomina del suo successore.

Non essendoci altro di cui discutere, la riunione si conclude alle ore 19.10

Segretario verbalizzante