



VERBALE COORDINAMENTO COMMISSIONI MENSA

DEL 13/03/2024

Nella giornata di mercoledì 13 marzo 2024 alle ore 17.30, in sala Pace, si riunisce il Coordinamento della Commissione mensa, nella seguente composizione:

Presenti:

NOMINATIVI		PRESENTE	ASSENTE
Pase Sara (genitore)	Lodi I		x
Luisella Liveli (insegnante)	Lodi I	On line	
Perta Marta (genitore)	Lodi II	On line	
Zanaboni Silvia (insegnante)	Lodi II	Delega a Servidati Lucia.	
Conca Claudia (genitore)	Lodi III	On line	
Grazioli Ida Maria (insegnante)	Lodi III	On line	
Zanoni Elena (genitore)	Lodi IV	x	
Tansini Silvana (insegnante)	Lodi IV	X	
Cordoni Massimiliano (genitore)	Lodi V	X	
Merella Sandrina (insegnante)	Lodi V	X	
Crippa Paola	Ditta ristorazione Pellegrini	X	
Tortelli Michele	Ditta ristorazione Pellegrini	X	
Tagliaferri Laura (Assessore)	Comune di Lodi	X	
Guidi Valentina (Funzionario)	Comune di Lodi	X	
Seminara Alda (Funzionario)	Comune di Lodi	X	

Ordine del giorno:

Od.g.

- 1) approvazione verbale precedente
- 2) Come far conoscere la Commissione mensa?
- 3) Materiali informativi ditta Pellegrini:
- 4) menù primavera estate 2024
- 5) customer semi self
- 6) varie ed eventuali.

La sig. Servidati Lucia viene delegata dalla sig. Zanaboni

1. Approvazione Verbale Precedente

I presenti, avendo ricevuto tutti copia del verbale della precedente seduta del 24 gennaio 2024, sollevando la segretaria Guidi dalla lettura, lo approvano all'unanimità;

2. Come far conoscere la Commissione mensa?

Guidi sottolinea l'importanza di far conoscere le commissioni mensa ed il loro operato. Un suggerimento è quello di parlarne in occasione degli incontri con i genitori, che si svolgono ad inizio anno scolastico; si potrebbe anche pensare ad una bacheca per ogni plesso scolastico, dove riportare non solo i progetti e le iniziative approvate dalle Commissioni ma anche i riferimenti dei presidenti (o loro delegati), per permettere a tutti i genitori di avere un punto di riferimento nel caso di necessità.

L'ufficio, con l'Assessore, ha condiviso questo pensiero con i Dirigenti scolastici che hanno approvato e si sono resi disponibili a condividere quanto necessario anche sui siti delle scuole.

Guidi ricorda inoltre l'eventuale passaggio di consegne quando un Presidente (o l'insegnante di riferimento) cessa l'incarico; sarebbe auspicabile individuare l'eventuale nuovo nominativo prima della fine dell'anno scolastico, per permettere l'avvio del nuovo senza rallentamenti.

L'insegnante Tansini avvisa del proprio pensionamento, pertanto il Presidente di Lodi IV dovrà adoperarsi per l'individuazione della nuova componente insegnanti.

3. Materiali informativi ditta Pellegrini

Crippa illustra una serie di materiali on line, scaricabili dal sito [lasquadradelgusto.it](https://www.lasquadradelgusto.it), utili sia agli insegnanti che ai genitori.

Si tratta di giochi, schede didattiche, video, documentari, guide per i genitori, opuscoli quali "cosa cucino stasera" con suggerimenti per la preparazione di cena, colazione e spuntini..

Le singole Commissioni possono condividere il link con i genitori della scuola.

4. menù primavera estate 2024

La prova di inversione secondo/primo ha generalmente avuto successo; Conca e Grazioli non concordano. Crippa precisa che il menù non può differenziarsi e propone un compromesso: non verrà scritto nel menù, ma si indicherà la proposta come sperimentale per il primo mese. I primi quattro venerdì si invertirà, poi valuteremo.

Perta: con l'inversione dei piatti i bambini all'infanzia Spezzaferri hanno mangiato più pesce.

Servidati: i totani non piacciono a differenza del pesce spada. Per Crippa invece, generalmente sono apprezzati.

Servidati: le uova non piacciono.

Si condivide che uova e pesce sono alimenti "difficili" ma comunque non possono essere eliminati dal menù; inoltre, in molte scuole sono apprezzati. Avendo 18 plessi scolastici che usufruiscono dei pasti, è impossibile riuscire a soddisfare tutti.

Per quanto concerne la proposta di menù estivo dal 15 Aprile 2024, Perta segnala la presenza per due volte della pasta al sugo, al martedì della III settimana con pasta al ragù vegetale ed il lunedì della III settimana con pasta alla norma; Crippa proverà ad invertire i primi piatti della settimana per vedere di intervallare maggiormente i primi piatti a base di sugo.

Segnala anche che il mercoledì della seconda settimana è un po' triste; tuttavia, la scelta di abbinare un riso all'inglese alla frittata è strategico perché si tende ad abbinare i secondi di difficile gradimento, come pesce e uova, a primi piatti semplici e graditi.

Viene segnalato che sulle materne la platessa è presente per due venerdì consecutivi; tuttavia, questa rotazione si rende necessaria per le preparazioni di cucina.

Servidati: mercoledì della IV settimana: le polpette sono poche, perché è servita mezza razione.

Zanoni: evidenzia il successo per l'inserimento delle polpette.

Crippa ricorda che la carne rossa può essere proposta una sola volta al mese, secondo le linee guida ATS.

Perta propone di aumentare le polpette di manzo.

Servidati precisa che le polpette piacciono.

Anche Zanoni propone di aumentare le polpette.

Crippa acconsente proponendo di rimuovere gli straccetti di lonza alla mediterranea ½ porzione che aveva inserito al martedì della prima settimana del menù estivo e di riorganizzare il menù proposto in quarta settimana per permettere l'inserimento della razione intera di polpette di manzo. In tal modo, vengono rispettati i requisiti nutrizionali di base indicati da ATS

Tagliaferri fa notare che l'assenza della lonza nel menù autunno-inverno aveva generato dibattito in Consiglio comunale. La commissione opta comunque per la porzione intera di polpette e niente lonza per assecondare i gusti dei bambini.

Il bis c'è sempre per il primo turno ma per il secondo è più difficile; Crippa ricorda che ATS non lo approva.

Liveli: le lasagne vegetali del menù invernale non piacciono. Non tutti sono d'accordo.

Servidati: è possibile proporre la lasagna al ragù di manzo?

Crippa: sarebbe possibile, rimuovendo però altri piatti a base di carne presenti nel menù, perché la carne rossa è prevista una sola volta al mese. Crippa ricorda che insieme alla commissione mensa, è in corso un lavoro condiviso di sperimentazioni di ricette gradite ai bambini (ad es. lasagne) per inserire in maniera strategica i legumi all'interno dei menù scolastici, poiché le linee guida ATS suggeriscono il consumo di legumi o come secondo piatto o come primo piatto. Per ridurre lo spreco ed educare/abituare i bambini ai legumi, si cerca di inserirli in ricette vincenti, motivo per cui la lasagna prevista nel menù invernale è con ragù vegetale e non con ragù di carne.

Crippa aggiunge che nel menù estivo, verrà sfruttata ancora la lasagna per inserire una porzione di legumi in una versione di ricetta più fresca: si esplorerà la lasagna al pesto con legumi frullati

Conca: mercoledì la lasagna era scarsa. La quantità di legumi inserita nei piatti è quella corretta? Crippa conferma che le grammature di legumi sono quelle previste da ATS

Conca riporta la richiesta per i prossimi menu speciali di introdurre cibi di etnie diverse

Crippa riporta che nell'offerta di gara sono presenti le proposte di menù speciali internazionali. Lo scorso anno sono stati affrontati dei menù speciali europei come, ad esempio, il menù ungherese ed il menù spagnolo, ecc., mentre questo anno scolastico, si erano favorite le tematiche di sostenibilità ed inclusività.

Tagliaferri chiede, tra i menu speciali dal mondo, se sia possibile favorire quelli relativi ai Paesi di provenienza dei bambini delle nostre scuole, come elemento di conoscenza reciproca, in aggiunta ad un menu lodigiano per San Bassiano.

Crippa dichiara che si valuteranno menu speciali internazionali compatibili con i criteri di semplicità e appetibilità per i bambini.

Zanoni propone di aumentare la quantità di zucchine. Crippa precisa che ci sono tutte le settimane.

Crippa approfitta per sottolineare alla commissione che, su richiesta di ATS di inserire dei contorni più elaborati, quest'anno verrà introdotta la caponata di verdure estive.

5. Customer semi self

Merella apprezza il progetto ma segnala l'incapacità dei bambini di perdere. Le insegnanti devono lavorare su questa criticità.

Al Barzagli quattro bambini che non vogliono partecipare. Perplexità da parte di tutti perché non se ne capisce il senso.

Cordoni: un genitore della commissione vi può partecipare? Sì, purché abbia il tesserino

Quest'anno non si ripeterà, dal prossimo anno verrà calendarizzata e organizzata a lungo termine

Pascoli: preoccupazione sui numeri ma Crippa non segnala preoccupazioni.

L'ins. Servidati non esprime parere favorevole ad una calendarizzazione periodica di tale giornata nella scuola PASCOLI, visti i tempi a disposizione per i pasti, gli spazi ristretti e le classi molto numerose.

Tagliaferri riporta anche la proposta della dirigente Menin di allargare il progetto della linea self service anche ai bambini di classe IV e III.

Si allegano le customer self. Verranno caricate anche sulla pagina del comune dedicata alla commissione mensa.

Complessivamente, le customers che sono state rivolte ai bambini coinvolti, ai genitori e alle insegnanti hanno riportato elevata soddisfazione del progetto.

6. Varie ed eventuali

Non essendoci altro di cui discutere, la riunione si conclude alle ore 19.00

Segretario verbalizzante
f.to Valentina Guidi