

**COMMISSIONE MENSA COMUNALE
SEDUTA DEL 09/05/2017 ORE 16:30**

componente rappresentata	scuola	membro titolare	09/05/17
dirigente scolastico		Richetti Bruna	A
collaboratore scolastico		Maggio Margherita	P
docente referente per progetto di educazione alimentare		Claudia Ortolan	A
docenti	dell'infanzia M. Poppins	Tucci Bianca	P
docenti	primaria L. Da Vinci	Laronzana Anna	P
docenti	primaria G. Pascoli	Rizzi Elisa	P
Docenti	primaria R. Agazzi	Sarantini Giovanna	P
docenti	media M. Buonarroti centrale	Corinto Daniela	G
docenti	media M. Buonarroti succursale	Reani Elisa	P
genitori	primaria R. Agazzi	Voltan Michela	A
genitori	primaria L. Da Vinci	Salmaso Michela	P
genitori	primaria G. Pascoli	Spiezia Marta	P
genitori	media M. Buonarroti succursale	Fancello Sabrina	P
genitori	media M. Buonarroti centrale	Lazzarini Sonia	P

genitori	dell'infanzia M. Poppins	Zisa Dario	A
----------	--------------------------	-------------------	---

AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sindaco o Assessore delegato: DONI SABRINA

P

Capo Area Socio-Culturale: SAVASTANO LUCA

P

Responsabile procedimento: BORDACCHINI MILENA

P

SIAN - U.L.S.S. n. 16

TESSARI STEFANIA

P

CAMST scarl

Direttore Centro di Cottura Padova: BALDON ILARIO

P

Dietista Centro Cottura Padova: GARILLI ELISABETTA

P

Responsabile commerciale: GIACOMELLI PATRIZIA

P

Ordine del giorno:

1. Valutazione e monitoraggio del servizio di refezione scolastica;
2. Varie ed eventuali.

Il Sindaco dà il benvenuto e presenta il dr. Savastano, nuovo Capo Area socio-culturale del Comune di Rubano.

Viene sintetizzato quanto emerso dalle schede di valutazione pasto pervenute ad oggi e sono evidenziate alcune criticità emerse da sottoporre all'attenzione della commissione:

1. qualche volta la pasta risulta scotta;
2. la fettina di manzo alla pizzaiola seppur tagliata molto fine, risulta dura
3. le zucchine lesse sono acquose e vengono scartate in quantità consistenti
4. l'insalata a volte viene scartata in alcuni plessi, pur risultando molto gradita in altri plessi (es: alla Pascoli i bambini fanno anche il tris)
5. alcuni abbinamenti di pietanze non risultano appetibili (es: fagioli e fagiolini, passato di verdura e stracchino)
6. il kiwi è duro e difficile da mangiare con il cucchiaino di plastica

Dopo confronto e collaborativa discussione fra i membri della commissione, e grazie alle indicazioni nutrizionali della dr. Tessari del SIAN, la commissione mensa decide di:

1. alle scuole secondarie di primo grado: togliere 1 volta la carne rossa e aggiungere straccetti di pollo o pollo arrosto. Togliere grana cubettano perchè non gradito. Aggiunta una volta in più la pizza. Spezzatino con polenta al posto della fettina di manzo, abbinato al riso all'olio;
2. inserire, al posto di una merendina confezionata, pane con l'uvetta, pane al latte dolce, pane con gocce di cioccolato o fette biscottate con marmellata monodose poco zuccherata, se reperibile sul mercato;

3. eliminare la frittata con ricotta, che risulta acquosa, e proposta una frittata semplice o con cipolle;
4. eliminare i bastoncini di pesce non prefritti in quanto non graditi e sostituiti con altro pesce (es: San Pietro o cagnoletto, che hanno la quasi certezza dell'assenza di spine);
5. lo stracchino in alcune scuole è poco gradito, viene sostituito con mozzarelline ed asiago fresco;
6. eliminare il tonno in scatola dalla scuola dell'infanzia e sostituito con la gradita platessa;
7. al posto della torta salata, non gradita, la dr. Tessari propone le uova alla cocotte;
8. su indicazione del SIAN da sostituire alcune carni rosse, di cui è necessario diminuire il consumo dal punto di vista nutrizionale, con un secondo a base di legumi: piselli perchè graditi, mix di fagioli e piselli con contorno di verdure crude, fagioli con insalata e mais;
9. insegnate e genitore referente della scuola media di via Rovigo segnalano che la polpa di mele non è gradita, per cui si decide di sostituirla con frutta;
10. la polpa di mela non è gradita nemmeno alle primarie abbinata a grissini senza sale, per cui il Sindaco propone di sostituirli con le fette fette biscottate con marmellata. Le maestre non riscontrano problematiche relativamente alla fragilità della fetta biscottata e all'impegno a spalmare la marmellata, per cui si procede alla sostituzione;
11. in accordo con la dr. Tessari si decide di non inserire come piatto unico lo spezzatino con polenta e le lasagne al forno in quanto, sentita CAMST, le porzioni sono ridotte e compatibili con il menù pluriporzione;

La dr. Tessari ed il Sindaco invitano CAMST a recepire più velocemente le indicazioni del SIAN in merito alle variazioni da apportare alle proposte di menù che gli vengono trasmessi.

Viene ribadita l'importanza di non far portare da casa la merenda e la necessità che le maestre si facciano portatrici di questo messaggio, altrimenti l'obiettivo prefissato (merenda sana uguale per tutti ed equilibrata dal punto di vista nutrizionale) non viene raggiunto ed, anzi, si acquisiscono cattive abitudini alimentari che incidono negativamente anche sul momento del pranzo.

Viene specificato che, per essere membri della commissione mensa l'anno prossimo, è necessario presentare la propria candidatura alla scuola ad inizio a.s. 2017/18.

Il Sindaco ringrazia tutti e dà appuntamento alla prossima riunione.

Rubano, 9 maggio 2017

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Dr. Milena Bordacchini

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
Dr. Sabrina Doni