

**COMMISSIONE MENSA COMUNALE**  
**SEDUTA DEL 28/04/2016 ORE 17:25**

<b>componente rappresentata</b>	<b>scuola</b>	<b>membro titolare</b>	
dirigente scolastico		<b>Rocco Bello</b>	A
collaboratore scolastico		<b>Maggio Margherita</b>	G
docente referente per progetto di educazione alimentare		<b>Claudia Ortolan</b>	A
docenti	dell'infanzia M. Poppins	<b>Tucci Bianca</b>	P
docenti	primaria L. Da Vinci	<b>Imperatore Fiorella</b>	P
docenti	primaria G. Pascoli	<b>De Nard Alessandra</b>	P
Docenti	primaria R. Agazzi	<b>Sarantini Giovanna</b>	A
docenti	media M. Buonarroti centrale	<b>Corinto Daniela</b>	P
docenti	media M. Buonarroti succursale	<b>Lombardi Maria Teresa</b>	A
genitori	primaria R. Agazzi	<b>Penazzato Michela</b>	P
genitori	primaria L. Da Vinci	<b>Tuzza Michela</b>	P dalle 17.35
genitori	primaria G. Pascoli	<b>Peraro Filippo</b>	P
genitori	media M. Buonarroti succursale	<b>Fancello Sabrina</b>	P dalle 17.30
genitori	media M. Buonarroti centrale	<b>Costa Giorgio Giovanni</b>	P

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

## AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sindaco o Assessore delegato: DONI SABRINA

P

Dirigente Area Socio-Culturale: VIERO BARBARA

P

Responsabile procedimento: BORDACCHINI MILENA

P

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

TESSARI STEFANIA

P

### CAMST scarl

Direttore Centro di Cottura Padova: GAZZETTA CLAUDIO

G

Dietista Centro Cottura Padova: MATTIA BERTOLINI

P

Assistente alla Direzione: SCHIAVON MIRKA

G

Responsabile commerciale: GIACOMELLI PATRIZIA

P

### Ordine del giorno:

1. Valutazione e monitoraggio del servizio mensa;
2. Varie ed eventuali.

SINDACO	Benvenuti a tutti. Vi ringrazio della partecipazione. Partirei dalle modifiche ai menù dopo l'ultima commissione mensa del 17/11/16, apportate su richiesta del SIAN
VIERO	Le modifiche si sostanziano in: meno carne e nella somministrazione di merende completamente prive di olii vegetali (palma e cocco). Le merende, inoltre, grazie alla disponibilità di CAMST vengono offerte con maggiore varietà. La dr. Tessari può illustrarci le motivazioni medico-scientifiche alla base delle richieste del SIAN.
TESSARI	Gli orientamenti scientifici più attuali indirizzano verso una diminuzione delle proteine animali, specie di grossa taglia, preferendo quelle vegetali (legumi). E' importante che non solo i menù scolastici si adeguino, ma anche le famiglie a casa propongano maggiormente alimenti proteici vegetali come secondo e non solo nei primi o come contorno. E' una questione di educazione alimentare, pian piano miglioreremo i nostri consumi, come nel tempo è aumentato il consumo del pesce.
VIERO illustra i risultati dei report delle schede controllo pasti pervenute in merito al menù primavera/estate. Non ci sono particolari criticità: viene richiesta una maggiore quantità di mandarini.	
CORINTO	Evidenzio i cibi particolarmente graditi e quelli particolarmente sgraditi alle medie. I più graditi: patate lesse e arrosto, che però sono poche.
BERTOLINI	Perchè, ricordo, c'è sempre il doppio contorno.
DONI	Non si possono dare solo patate quel giorno?
TESSARI	Non ci sono problemi.
BERTOLINI	Nemmeno per noi, quindi <b>solo patate alle medie, quando previste, senza i due contorni. Sia per il menù estivo che per quello invernale.</b>
CORINTO	Lo spezzatino sarebbe gradito più spesso. Fettina al latte, arrosto di tacchino, sogliola, carote julienne. Le crespelle agli spinaci, anche se sono accompagnate da contorno di spinaci, che sarebbe da cambiare per non ripetersi. Non piacciono assolutamente: pesce spada, perchè vedono il bordo nero, cappelletti ai formaggi con sugo di verdure, polpette vegetali.

FANCELLO	Anche in via Rovigo non piacciono i cappelletti, invece il pesce spada sì. Le polpette vegetali assolutamente no.
DONI	C'è pesce spada senza pelle? O un'alternativa?
BERTOLINI	<b>Verifico<sup>1</sup>, ma non credo che il pesce spada sia venduto senza pelle.</b> In alternativa platessa.
DONI	Sentita la commissione, ve bene, <b>platessa alle medie al posto del pesce spada se non si riesce a reperire senza pelle.</b>
Alle 17.35 entra Tuzza	
TESSARI	Al posto delle polpette di soia, possiamo provare con polpette di legumi o frittata?
BERTOLINI	La cecina non era piaciuta. Possiamo provare una frittata con cipolle.
DONI	Sentita la commissione, proviamo <b>una frittata con cipolle alle medie.</b> Al posto dei cappelletti, proviamo un'insalata di farro?
BERTOLINI	Va bene, proviamo <b>un'insalata di farro o orzo, con verdure.</b>
COSTA	Vorrei segnalare il problema della temperatura dei piatti in melamina, specie d'inverno. Si rischia di mangiare un secondo che, tempo di mangiare il primo, si raffredda e risulta molto sgradevole. Mi par di aver capito dalla professoressa che proporre il doppio giro ai self diventa ingestibile. <b>Si potrebbe provare a vedere se si possono tenere un po' in caldo, a temperatura ambiente,</b> nei contenitori termici, come fanno già ora con il pane.
VIERO	<b>Chiedo a CAMST di fare una valutazione in questo senso in tutti i plessi.</b>
GIACOMELLI	<b>Verifico<sup>2</sup> la fattibilità.</b>
COSTA	Segnalo anche il forte rumore percepito nella mensa di viale Po.
CORINTO	E' l'ambiente molto rumoroso, non è insonorizzato, ci vorrebbe un intervento strutturale.
DONI	<b>Possiamo valutare di inserire dei fondi nel bilancio dell'anno prossimo, perchè abbiamo visto che nei plessi in cui siamo intervenuti con l'insonorizzazione (Agazzi e Pascoli), la situazione è migliorata.</b>
DE NARD	Anche noi vorremmo più patate, ma senza togliere l'altro contorno, perchè viene mangiato.
BERTOLINI	<b>Nessun problema ad aggiungere un po' di patate alle elementari.</b>
DE NARD	Le polpette vegetali proprio non piacciono.
TESSARI	Proviamo un legume intero, invece che a polpetta.
TUZZI	Io i legumi li uso più nelle zuppe.
TESSARI	Alle elementari, nel menù invernale, possiamo inserire una zuppa di legumi con crostini.
PERARO	Meglio un'insalata di farro in stagione calda.
DONI	Hai ragione: <b>un'insalata di farro anche alle elementari nel menù estivo.</b>
TESSARI	CAMST ha la possibilità di reperire delle polpette non di soia?
DONI	<b>Magari polpette il cui legante sia la patata e non la soia e con verdure?</b>
BERTOLINI	<b>Verifico<sup>3</sup> la reperibilità sul mercato rispetto alla quantità che servono a noi.</b>
PENAZZATO	Togliamo la bistecca alla pizzaiola nel menù invernale e la sostituiamo con lo spezzatino che piace tanto?
TESSARI	Ve bene.
BERTOLINI	<b>Verifico<sup>4</sup> la fattibilità di sostituire la bistecca alla pizzaiola nel menù invernale con lo spezzatino, in quanto dobbiamo sentire il capo cuoco rispetto alla maggiore elaborazione del piatto.</b>
IMPERATORE	Piace poco il pesce lesso. Sono preferiti i budini al cioccolato piuttosto che quelli alla vaniglia.
DE NARD	Addirittura preferiscono la mousse di frutta.

- 1 CAMST conferma che il pesce spada a fette è venduto solo con la pelle, sarà quindi sostituito con filetto di platessa.
- 2 Per le scuole dotate di linea self ciò è possibile inserendo i piatti nella parte armadiata riscaldata. Diversamente, dove sono presenti solo contenitori termici e/o carrelli bagno maria non sarà possibile
- 3 CAMST riferisce che, attualmente, non è in grado di reperire un prodotto alternativo, provvederà quindi alla sostituzione con dei legumi.
- 4 CAMST riferisce che, allo stato attuale la sostituzione non è possibile per complicazione del processo produttivo

VIERO	<b>Sostituiamo il budino di vaniglia con quello di cioccolato una settimana e una mousse di frutta al posto del budino un'altra settimana.</b>
DONI	Perchè non mettiamo un budino di riso?
TESSARI	Così i bambini celiaci non si sentono diversi dagli altri.
BERTOLINI	<b>Verifico<sup>5</sup> la disponibilità del budino di riso.</b>
PENAZZATO	L'arrosto di tacchino al rosmarino era meraviglioso. Purtroppo la classe 5 <sup>^</sup> usa i bicchieri usa e getta perchè un bambino li toccava tutti.
COSTA	Molto buono il menù romagnolo.
BERTOLINI	Ringraziamo dei complimenti. Il menù etnico/internazionale/regionale viene proposto 3 volte all'anno.
TESSARI	Nell'attuale menù, le prime due settimane, ci sono solo proteine animali. Bisogna che CAMST proponga delle sostituzioni. Partiamo quest'anno con una settimana sì e una no di proteine vegetali, per aumentare pian piano negli anni.
DONI	<b>Potremmo togliere una scaloppina di maiale alla salvia e mettere delle polpette vegetali non di soia<sup>6</sup> o un legume in insalata nel menù estivo. Aggiungiamo anche una frittata con cipolla per tutti.</b>
TUCCI	Alla materna ho il problema del numero di merende, perchè non ne ho a sufficienza per i bambini presenti la mattina e quindi devo dividerle.
BERTOLINI	Noi, non sapendo fino alle ore 9.00 della mattina quanti saranno i bambini aventi diritto al pasto, portiamo, ovviamente il giorno prima, un numero di merende pari al massimo degli utenti iscritti al servizio. Ci dovrebbero essere, quindi, sempre delle merende in più di scorta.
TUCCI	Ma io le divido anche con chi non mangia in mensa, ma esce prima del pranzo. Cosa devo fare? Non farli mangiare? O farmi portare una merenda da casa, diversa dagli altri?
DONI	<b>La merenda è pagata da genitore ed è compresa nel buono pasto. Non può essere divisa con chi non è utente del servizio.</b>
VIERO	I genitori dei non utenti mensa possono essere indirizzati a fornire una merenda, ma non hanno diritto alla merenda di CAMST, come alle primarie dove ci sono alunni a tempo lungo ed altri a tempo corto, come la Da Vinci. Inoltre potrebbero esserci problemi di allergia e non è giusto che voi insegnanti vi prendiate questa responsabilità.
GIACOMELLI	<b>C'è anche la possibilità di acquistare anticipatamente dei "buoni merenda" da parte dei non utenti mensa.</b>
VIERO	Bene, sappiate che può esserci anche questa possibilità per i genitori.
TUCCI	La vedo dura, meglio che li indirizziamo a portare una merenda da casa. Il merluzzo al pomodoro non piace, dateci la platessa, anche due volte. Perchè non ci date il tonno?
TESSARI	Avevo già spiegato che alla materna, dato il peso dei bambini, è opportuno evitare il consumo di tonno, per non superare il limite di mercurio consigliabile nell'arco della settimana. Dalle primarie il peso dei bambini aumenta a sufficienza per poterlo inserire.
TUCCI	<b>Possiamo avere il purè al posto delle patate? E meno rosmarino nel macinato.</b>
TESSARI	<b>Ve bene il purè, anche d'estate.</b>
TUCCI	Anche da noi i cappelletti non piacciono.
DONI	<b>Proviamo un'insalata di riso o orzotto anche alla materna al posto dei cappelletti.</b>
VIERO	Si può avere maggiore varietà di frutta in questo periodo?
BERTOLINI	Certo, <b>possiamo proporre le fragole e reperire primizie non bio, come già deciso nelle precedenti commissioni mensa.</b>
DONI	<b>E una macedonia in più?</b>

5 CAMST sostituirà il budino alla vaniglia tradizionale con budino al cacao tradizionale

6 CAMST, attualmente, non è in grado di reperire un prodotto vegetale alternativo.

BERTOLINI	<b>Verifico<sup>7</sup> con il dr. Gazzetta.</b>
TUCCI	<b>Da noi no, togliete pure la macedonia perchè non piace.</b>
VIERO	<b>E' un gelato in più?</b>
TESSARI	<b>Per me non c'è problema.</b>
BERTOLINI	<b>Verifico<sup>8</sup> anche questo con il dr. Gazzetta.</b>
ZISA	Quando sono andato a mangiare io, ho sempre trovato tutto buono. Magari qualcuno non mangia qualche pietanza, ma non possiamo tararci su di lui. E poi, se non mangia tutto a pranzo, mangerà a cena.
DONI	Grazie a tutti della partecipazione e buona serata.
Alle ore 19.05 termina la commissione mensa.	

Rubano, 28 aprile 2016

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

*Dr. Milena Bordacchini*

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

*Dr. Sabrina Doni*

---

7 CAMST manterrà le 3 macedonie, rispetto alle 2 previste dal vigente capitolato

8 CAMST manterrà i 3 gelati previsti da capitolato