

Il giorno 28/06/2018 alle ore 17,00, c/o l'Ufficio Servizi Sociali si è riunita la Commissione Mensa del comune di Treviglio.

Sono presenti:

PESCATORE LILIANA - Docente.

LUPPI SARA - Docente.

SANTONICOLA ANNA CONCETTA – Genitore.

CONTI SARA, - Genitore.

PRANDINA ZOCCOLI GIUSEPPINA – Vicesindaco e Assessore all'istruzione.

CONTI MARIA ADELAIDE – Consigliere Comunale.

MARONE LUIGINA – Responsabile Ufficio Istruzione.

COLETTA GIULIA, Responsabile centro cottura GEMEAZ.

BERGAMASCHI DIEGO, Cuoco GEMEAZ.

CAGNO LOREDANA – Dietista ATS.

Non sono presenti:

LONGO MASSIMO – Genitore.

VAVASSORI DEBORA – Genitore.

CORBETTA SILVIA – Genitore.

FERRI GIULIO – Consigliere Comunale.

CALVI EMANUELE – Consigliere Comunale.

La seduta è valida.

Si discutono i seguenti punti all'ordine del giorno:

a) Analisi degli scarti svolto in alcune scuole trevigliesi

b) Nuova progettualità a.s. 2018/2019

c) Analisi del Menù di Bergamo

d) Sopralluoghi nelle Scuole per lavastoviglie presentazione della relazione del geometra Bertelli

e) Varie ed eventuali.

a) Analisi degli scarti svolto in alcune scuole trevigliesi

Come d'accordo preso tra ATS Bergamo e Ditta GemeazElior, per i menù estivi sono stati concordati e proposti alcuni piatti nuovi e proprio per questo si è pensato di monitorare la gradibilità dei bambini attraverso l'Analisi scarti che è stata presentata dalla responsabile delle cucine S.ig.ra Coletta.

La raccolta degli scarti è stata effettuata dal 7/05/18 al 18/05/18 presso diversi plessi tra primo e secondo circolo. Dai dati oltre a dati di comparazione possibili tra una scuola e l'altra, si evincono i piatti meno graditi dai bambini del nuovo menù e sulla base di questo vi sono proposte da validare insieme in commissione per produrre un cambiamento d'offerta. Il Presidente della commissione chiede di incrociare i dati GemeazElior con la rilevazione effettuata dal 23/4 al 16/5 presso il IC De Amicis su iniziativa della Dirigente Dott.sa Finardi. Sulla base di tutti i dati valutati si decidono variazioni del menù come al Punto 2.

I genitori propongono di continuare analisi degli scarti anche nel prossimo A.S.

Tenendo conto dell'analisi sopra riportata vengono riportate le **Variazione menù Estivo** nel seguente modo:

Scuola dell'Infanzia

da Parmigiano Reggiano > a Primosale

Scuola Primaria e Secondaria

da Patate in insalata > a Patate al forno gratinate
da Pasta all'olio > a Riso all'olio
da lenticchie e carote in umido>a lenticchie in umido e carote di contorno.
da Farro al pesto > a Pasta al pesto
da Passato di legumi con pasta > a Pasta e piselli
da frittata alle zucchine>a frittata di verdure e zucchine gratinate
si aggiunge hamburger di Vitellone martedì 3° settimana.
da Pasta al pomodoro > a Pasta all'olio al Giovedì 3ª settimana
da Ceci in insalata > a Polpette di piselli e di contorno insalata mista al Giovedì 3ª settimana
da Risotto con verdure > a Pasta ai sapori al Lunedì 4ª settimana
da Purè di fagioli cannellini > a Gnocchi di ceci al Giovedì 4ª settimana
da Carote filangé > a Carote cotte
da Merluzzo a limone > a Merluzzo gratinato

La Responsabile delle cucine della Ditta GemeazElior comunica che tenendo conto della richiesta dei genitori effettuata nella ultima commissione, di aver eliminato le verdure surgelate, salvo erbe e spinaci per problemi di approvvigionamento e di sicurezza.

Per renderli più appetibili ai bambini questo motivo, la commissione propone di prepararli gratinati e non più bolliti. Durante la prossima seduta si valuterà il gradimento e, nel caso, GemeazElior si è già detta disponibile ad effettuare ulteriori cambiamenti.

Menù Invernale Si approva e modifica il Menù invernale sulla base delle richieste dei genitori di un adeguamento alla tipologia di menù presente a Bergamo.

Diete speciali Sottoposti a GemeazElior i Report delle insegnanti, si prende atto che la Ditta è già a conoscenza delle richieste e provvede ad adegua modalità di preparazione.

b) Nuova progettualità a.s. 2018/2019

Entro fine agosto GemeazElior presenterà alle Dirigenti scolastiche proposte diversificate in base alle età di Programmi di Educazione Alimentare per il prossimo A.S 2018-19.

Si riportano alcuni esempi e proposte:

- Menù che sensibilizzino alla stagionalità,
- Registrazione con i bambini degli scarti della classe e studio della fattibilità del Riciclaggio degli scarti,
- Menù Regionali e a km zero,
- Ortolandia e Fruttolandia.

Il Comune di Treviglio propone un sondaggio informale presso i genitori per valutare quali corsi formativi possono essere più utili da proporre per i genitori e/o bambini. I genitori propongono di coinvolgere in unico corso Insegnati, Assaggiatori e Membri della presente Commissione in maniera da essere tutti informati in modo uniforme sui temi di maggior interesse.

c) Analisi del Menù di Bergamo

I nuovi menù riportano ciò che è emerso di diverso nei menù di Bergamo

d) Sopralluoghi nei plessi per installazione Lavastoviglie

Allo scopo di eliminare vettovaglie usa e getta i genitori e il Comune da tempo hanno chiesto di installare lavastoviglie nei plessi dove non ci sono. La Dott.ssa Marone presenta la relazione del Geom. Bertelli da cui si evince che l'installazione risulta impossibile per problemi strutturali presso la Scuola Cameroni, mentre vi è possibilità presso plessi Mozzi e Battisti. GemeazElior e Comune stanno concordando come regolarsi per i lavori necessari nei due plessi.

e) Varie ed eventuali

- Dietro segnalazione di diversi genitori e insegnanti, per motivi igienici tutti i punti raccolta della spazzatura verranno allontanati dai locali mensa.
- GemeazElior comunica che entro l'inizio del prossimo A.S. fornirà il “Libro Ingredienti”, che sarà disponibile per la consultazione presso ogni plesso scolastico.
- GemeazElior chiede di sollecitare i genitori per presentare i certificati per le intolleranze che risultano scaduti, tenuto conto che alcuni hanno validità annuale.

Alle ore 19.10, non avendo altro da aggiungere, la seduta è sciolta.

Il Segretario – Sara Conti

Il Presidente – Anna Concetta Santonicola