



# COMUNE DI ARSAGO SEPRIO

Provincia di Varese

## COMMISSIONE MENSA

**VERBALE SEDUTA DEL 13.11.2018**

**ore 17.30**

Si riunisce presso il Municipio la Commissione Mensa per la discussione del seguente ordine del giorno:

1. approvazione verbale seduta precedente
2. verifica servizio refezione scolastica – a.s. 2018/2019
3. varie ed eventuali

Sono rispettivamente presenti ed assenti i sigg.:

<b>Componente</b>	<b>Carica Rivestita</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>
Colombo Giovanna	Assessore alla Pubblica Istruzione	X	
Tuscano Ester	Docente Scuola dell'Infanzia	X	
Peccioli Stefania	Docente Scuola Primaria	X	
Maggerra Sonja	Rappr.Genitori Scuola dell'Infanzia	X	
Gallina Elena	Rappr. Genitori Scuola Primaria – 1^ ciclo	X	
Saracino Francesca	Rappr. Genitori Scuola Primaria – 2^ ciclo	X	
Bianchi Davide	Rappr.Ditta ELIOR appaltatrice del servizio – in qualità di nutrizionista	X	

Le funzioni di segretario verbalizzante della Commissione vengono svolte dalla sig.ra Stefania Peccioli.

### **PUNTO 1**

L'Assessore alla P.I. sig.a Colombo Giovanna legge il verbale della seduta precedente..

Il verbale viene approvato all'unanimità.

### **PUNTO 2**

Le tematiche affrontate hanno riguardato soprattutto le preparazioni meno gradite del menù in essere, alcune problematiche riscontrate anche dal

dr. Bianchi – nutrizionista - durante i sopralluoghi effettuati da inizio anno, la questione grammature e bilanciamento del menù.

Dopo la presentazione dei membri della commissione mensa, si è partito analizzando il menù e le varie preparazioni che hanno riscontrato pareri negativi, elevato spreco di cibo, e che quindi non hanno ricevuto il gradimento dei bambini.

Partendo dalla **1° SETTIMANA** le problematiche riscontrate sono state le seguenti:

- **Martedì:** Il contorno di “Finocchi grattugiati” viene tagliato troppo grossolanamente, rendendo così faticosa la masticazione dei bambini della materna.  
Soluzione da apportare: consegnare finocchi tagliati più fini.
- **Mercoledì:** PIATTO UNICO Pasta ai formaggi, Zucchine al pomodoro, Frutta.

Il piatto unico viene visto come porzione restrittiva e poco saziante dalle insegnanti, in quanto i bambini sono abituati ad avere un primo piatto, un secondo piatto, contorno, frutta. Infatti, le stesse lamentano il fatto che chi non gradisce o non mangia la porzione consegnata di Piatto unico, poi si ritrova a mangiare solo il contorno. La definizione di PIATTO UNICO è semplicemente la combinazione della porzione di Carboidrati (pasta, riso, farro, orzo ecc.) con la porzione di Proteina (in questo caso il formaggio), quindi comprende già i nutrienti necessari a soddisfare il fabbisogno di Carboidrati e proteine del pasto. Però, siccome le “LINEE GUIDA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA” redatte da ATS INSUBRIA di Varese/Como per la costruzione corretta e bilanciata del menù scolastico, NON obbligano la presenza nel menù del piatto unico lasciando libera scelta in base al gradimento dei bambini, esso può essere semplicemente scomposto mantenendo il bilanciamento del menù.

Soluzione da apportare: scomporre il piatto unico in un primo piatto semplice e un secondo piatto di Formaggio, mantenendo il contorno già previsto e il bilanciamento del menù.

- **Giovedì:** Il tortino di ceci e zucca al rosmarino risulta essere troppo asciutto e di difficile deglutizione. In più il gradimento riscontrato è basso.

Soluzione da apportare: modificare la ricetta in modo da renderlo più accattivante sia al palato che agli occhi dei commensali.

- **Venerdì:** Polpette di pesce poco gradite.

Soluzione da apportare: Sostituirle con la Platessa dorata.

## **2° SETTIMANA:**

- **Lunedì:** Formaggio da taglio. Quando viene consegnato l’Emmenthal è poco gradito dai bambini.

Soluzione da apportare: preferire formaggi tipo PRIMO SALE o formaggi freschi, perché più graditi. In questo modo si andrebbero a ridurre gli sprechi.

- **Venerdì:** Sformato di Piselli e fagiolini. La preparazione è risultata essere molto asciutta e poco invitante.

Soluzione da apportare: sostituire il piatto con una preparazione più invitante (per esempio: Polpette di legumi misti dorate, con l’utilizzo della farina di mais come doratura)

## **3° SETTIMANA:**

- **Venerdì:** Merluzzo agli agrumi e prezzemolo. Preparazione ancora da testare. Per ridurre il rischio della presenza di lisce si potrebbe sostituire la tipologia “Merluzzo” con un pesce differente (per es. Platessa).

#### **4°SETTIMANA:**

- **Venerdì:** Orzo al pomodoro poco gradito dai bambini. Spesso insipido e con poco condimento. La consistenza dell'orzo lo fa rimanere troppo "croccante" per i bambini.

Soluzione da apportare: sostituire l'orzo con la Pasta integrale al pomodoro, in modo da mantenere un cereale alternativo nella settimana come previsto da "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica" di ATS Insubria ed andare in contro al gusto dei bambini.

Durante la riunione il dott. Bianchi ha dovuto rispondere a diverse tematiche riguardanti la composizione del menù, il suo bilanciamento e il discorso grammature esposte dai membri della commissione mensa. Innanzitutto, è stato precisato, con l'intervento anche dei membri comunali, che il menù da capitolato deve obbligatoriamente seguire le normative redatte dall'ATS Insubria come da offerta di gara.

Le "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica" è il mezzo che gli specialisti del settore utilizzano per redigere menù scolastici bilanciati per garantire un'alimentazione sana/bilanciata e varia ai bambini dalla scuola materna alla scuola secondaria. Le perplessità esposte dai membri della commissione hanno riguardato principalmente la poca presenza di carne all'interno del menù, "l'eccessiva" presenza, secondo il loro legittimo punto di vista, di pesce e legumi.

E' stato pertanto spiegato che con le nuove Linee guida del 2016 con aggiornamento 2017, ATS Insubria ha ridotto il quantitativo di grassi animali a favore di grassi "buoni" derivanti dal pesce e di proteine vegetali derivanti dai legumi.

Infatti, l'obiettivo principale è quello di far capire già dalla prima infanzia, il corretto stile di vita tramite una corretta alimentazione. La corretta alimentazione non deve essere vista come "privazione", ma più come mezzo educativo per proteggere la salute dei nostri figli fin da piccoli. L'aumento della frequenza di consumo dei legumi è dettato dal fatto che:

- Hanno un apporto energetico ridotto, rispetto a carne, formaggio, uova;
- Abbinati ad un cereale (pasta, riso, pane ecc.) acquisiscono i due amminoacidi mancanti rendendo le proteine in essi contenute di alta qualità (come la carne ecc.)
- Sono praticamente quasi privi di grassi;
- Il contenuto di fibra favorisce il senso di sazietà e il benessere intestinale.

Pertanto, il loro consumo è strettamente legato ad una alimentazione sana ed equilibrata.

Invece, le problematiche riscontrate da inizio anno scolastico e segnalate dai membri della commissione mensa, hanno riguardato:

- Porzione ridotta del PIATTO UNICO (soprattutto per pizza e lasagna);
- Mancanza di sapore in diverse preparazioni;
- Mancanza del giusto quantitativo o spesso assenza di formaggio grana da aggiungere alle preparazioni;
- Temperatura non idonea delle pietanze (in riferimento al giorno in cui c'è la pizza);
- Bis

Come verificato dal dott. Bianchi nei sopralluoghi effettuati presso le scuole del comune di Arsago Seprio (VA), il PIATTO UNICO "lasagna alla Bolognese", non venendo già porzionato dal Centro Cottura Hospess, non permette alle addette mensa presenti sul plesso di verificare immediatamente le porzioni effettivamente consegnate.

Infatti, questa mancanza, costringe le addette mensa a suddividere loro stesse in porzioni le teglie di lasagna, aumentando così il margine di errore sulla porzionatura corretta.

Pertanto, la soluzione potrebbe essere quella di far consegnare le teglie di lasagna già tagliate, in modo da ridurre a zero il possibile margine di errore delle addette mensa.

La pizza, invece, anche se arriva già tagliata dal centro cottura Hospess, non viene porzionata in maniera adeguata.

Infatti, viene tagliata a fette triangolari di diverse dimensioni, rendendo le porzioni non omogenee. Essendo pizza al trancio, la soluzione migliore sarebbe quella di tagliare la pizza a quadrati delle stesse dimensioni.

Per quanto riguarda la questione "Bis" si è deciso in comune accordo che, anche se non contemplato e in discordanza con le direttive ATS, verrà servito, qualora ci fosse, per ridurre lo spreco alimentare giornaliero.

### **PUNTO 3**

Non avendo altro da discutere, la seduta si chiude alle ore 19.05

IL SEGRETARIO  
f. to Stefania Peccioli

IL PRESIDENTE  
f.to Giovanna Colombo