

## Verbale Riunione Commissione Mensa Sedriano del 03.04.2024

La riunione ha inizio alle ore 21.10.

### MEMBRI CMS PRESENTI

#### Componente genitori:

- Carrettoni Maria Isabel
- Stefani Emanuela
- Amante Giuseppina
- Balan Cristina

- Lupi Francesca

#### Componente insegnanti:

- Gomasca Sabrina (Scuola dell'Infanzia "Gianni Rodari")
- Strada Antonella (Scuola Primaria "Leopoldo Fagnani")

### RAPPRESENTANTI COMUNALI PRESENTI:

- Assessore ai Lavori Pubblici, Ambiente e Pubblica Istruzione, Mariaelena Caon.

### MEMBRI SOCIETA' ELIOR RISTORAZIONE PRESENTI:

- Referente Elior Capocci Fabio;
- Dietista Elior Castiglioni Giulia;
- Cuoca Angela Borghetti.

### ORDINE DEL GIORNO:

- Introduzione del Presidente con ringraziamenti verso tutti i Componenti della CMS;
- Analisi delle segnalazioni pervenute da parte dei genitori
- Suggerimenti e migliorie proposte dalla commissione al fine di migliorare il servizio;
- Varie ed eventuali.

**Introduzione del Presidente con ringraziamenti verso tutti i Componenti della CMS**

Il Presidente apre la seduta comunicando le dimissioni di un membro della compagine genitori, Giuseppe Fornelli, e con i ringraziamenti verso tutti i componenti della CM per quanto fatto i termini di impegno in questi 3 anni che stanno giungendo verso il termine del mandato, ma che continuerà a svolgere il proprio compito fino alla fine del mese di giugno con le consuete ispezioni e il continuo scambio di feedback con la componente insegnante da sempre ritenuta essenziale ai lavori della commissione poiché coinvolta giornalmente nell'osservazione dello svolgimento del servizio mensa.

Si sottolinea poi l'importanza che l'esperienza della commissione sia stata vissuta da tutti i componenti come un momento di arricchimento formativo volto a comprendere meglio le dinamiche riguardanti il servizio, auspicando un sempre maggiore interesse alle tematiche da parte dei genitori.

Un ringraziamento va all'azienda Elior per l'attenzione verso le richieste della commissione in termini di variazioni volte al miglioramento del gradimento e alla competenza e professionalità del proprio staff, sempre attento alle esigenze dei bambini e dei docenti.

### **Analisi delle segnalazioni pervenute da parte dei vari Rappresentanti di Classe dei genitori**

Dall'analisi delle segnalazioni pervenute alla CM e dall'esito delle ispezioni presso i vari plessi è emerso un quadro positivo, con delle criticità verso alcuni piatti che permangono poco graditi nonostante si provi ad alzarne il gradimento con delle variazioni. La CM suggerisce di rivedere l'abbinamento di certi pasti proposti, in modo tale da avere sempre un piatto che si è dimostrato nel tempo gradito assieme ad un altro piatto che invece non riscuote lo stesso apprezzamento. Per questi motivi, la CM ha ripercorso il menù proposto nel periodo invernale, ricercando assieme alle insegnanti un feedback per ogni piatto proposto ed evidenziando quanto segue:

- Lunedì – la pasta al pomodoro offerta la prima settimana va bene ma andrebbe cambiato il formato di pasta (gnocchetto sardo) poco gradito ai bambini – il risotto all'ortolana della quarta settimana è decisamente poco gradito assieme alla frittata. Si consiglia di introdurre una lasagna al pesto con un gradimento maggiore.
- Martedì – i piatti proposti non presentano criticità evidenti purché vengano presentati in modo da renderli più invitanti. Rimane criticità sulla dimensione dei finocchi tagliati troppo spessi che rendono difficoltosa specialmente ai più piccoli la consumazione. La vellutata di ceci andrebbe accompagnata con i crostini, togliendo le patate prezzemolate che suscitano poco gradimento.
- Mercoledì – il feedback delle docenti ha evidenziato una preferenza dell'utenza verso la lasagna anziché la pasta pasticciata ed ha suscitato apprezzamento l'introduzione dello spezzatino con la polenta;
- Giovedì – è emerso che i piatti proposti dalla prima alla terza settimana riscuotono un basso indice di gradimento e per questo motivo andrebbero assolutamente rivisti gli abbinamenti proposti;
- Venerdì – i pasti proposti si attestano intorno ad un indice di gradimento medio alto e non si ravvisano grosse problematiche di abbinamento.

Dal plesso Rodari è stato fatto notare che i bambini preferiscono consumare il formaggio spalmabile al posto del grana e il basso gradimento della pasta con crema di piselli; è stato proposto di preferire la somministrazione dello spalmabile per i plessi della scuola dell'infanzia e mantenere il formaggio grana sulla primaria che lo apprezza maggiormente. Per quanto riguarda la scuola primaria sono maggiormente graditi contorni come fagiolini e insalata e poco gradimento verso le zucchine.

Nella stessa serata è stato possibile poter visionare il menù estivo che entrerà in vigore nei prossimi giorni ed abbiamo evidenziato quanto segue:

- È sicuramente apprezzata la varietà di formati di pasta proposti e si richiede la

- somministrazione della pasta fredda;
- Presenza della lasagna al pesto sicuramente apprezzata;
  - Perplessità circa i pasti proposti per il giovedì della terza e quarta settimana che andrebbero rivisti.

Al fine di contenere lo spreco di cibo, considerato anche il periodo storico in cui ci si trova ad operare, la CM propone, sulla scorta anche delle esperienze positive presso gli altri comuni limitrofi, l'introduzione di una borsa termica con cui portare a casa ciò che non si consuma in refettorio.

Possiamo concludere che in generale l'indice di gradimento si attesta attorno al 70% per l'infanzia e del 65% per la primaria ed un gradimento maggiore lo riscuotono i primi piatti rispetto ai secondi. È altresì emerso che si ricorra spesso al pasto in bianco quando per un tal giorno è previsto un pasto non gradito all'utente. La CM ritiene che un accorgimento vincente sia proporre le pietanze nel modo più vario possibile in modo da stimolare l'utenza e ad abbinare tra loro una pietanza sicuramente apprezzata in modo da garantire un consumo più omogeneo dei pasti ed a contenerne lo spreco.

È stato anche evidenziato che si sono verificati ritrovamenti di corpi estranei quali lische o plastica in alcuni piatti ma che attraverso la tempestiva segnalazione da parte delle docenti attraverso gli appositi moduli di disservizio e la prontezza del personale, questi episodi tendono ad una veloce risoluzione attraverso la sostituzione del piatto. Elio comunica che, come correttivo, porrà una sempre maggiore attenzione verso la scelta del prodotto.

La riunione si chiude alle 23:20.