

VERBALE INCONTRO DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 15/10/25

- **PRESENTI:**

- Insegnanti:
 - Riboldi Laura
 - Pedroni Ilaria
 - Camagni Cristina
 - Villa Silvia Valentina
- Rappresentanti genitori:
 - Lanzi Nadia
 - Nittolo Barbara
- Tecnologo alimentare:
 - Dott.ssa Preatoni Donatella
- Referenti Elicor:
 - Dott.ssa Wong Roxanna (tecnologo alimentare)
- Cuochi:
 - Vatta Maria
- Referenti Comune di Cassano d'Adda:
 - Assessore alla scuola Avv. Stavola Rosetta
 - Responsabile Settore 3 Dott.ssa Moretti Alessandra
 - Tresoldi Marialaura

- **ASSENTI**

- Sordi Francesca (rappresentante genitori)

- **ORDINE DEL GIORNO: valutazione menù invernale**

L'incontro ha inizio alle ore 16.45 con la rilevazione delle presenze e la presentazione della Tecnologa alimentare Dott.ssa Preatoni Donatella a cui il Comune ha affidato il servizio controllo qualità della ristorazione presso refettori e centro cottura dell'Istituto Comprensivo "Q. Di Vona".

La dott.ssa Wong procede con la presentazione del menù invernale da Lei elaborato e la tecnologa alimentare, Dott.ssa Preatoni Donatella, conferma di ritenere il menù proposto molto equilibrato pertanto, non avendo segnalazioni da fare, limiterà i propri interventi per la valutazione delle proposte di variazioni avanzate dalla commissione.

vengono discusse e approvate da tutti i presenti le seguenti variazioni:

- **SECONDA SETTIMANA**

- **MARTEDÌ**

Menù proposto prevedeva Arrosto di Lonza che viene sostituito con hamburger di manzo

- **GIOVEDÌ**

Lo yogurt alla frutta proposto per merenda viene sostituito con frutta fresca

- **VENERDÌ**

MENÙ PROPOSTO

Pasta al pesto artigianale
Fagioli cannellini in umido
Tris di verdure
Pane
Frutta fresca (merenda)

MENÙ APPROVATO

Pasta al ragù di legumi
½ porzione di formaggio
Tris di verdure
Pane
Frutta fresca (merenda)

➤ TERZA SETTIMANA

○ MARTEDI' -VENERDI'

Vengono invertiti i menù delle due giornate

○ MERCOLEDI'

Le patate al forno proposte come contorno vengono sostituite con purè di patate.

La mousse di frutta e i crackers previsti per la merenda vengono sostituiti da yogurt alla frutta.

Per alleggerire il lavoro di analisi del menù invernale che prevede la compilazione, da parte degli insegnanti, di un modulo google tutti i giorni per le prime 4 settimane di adozione del nuovo menù, si propone di compilare i moduli solo nelle giornate in cui sono state inserite variazioni significative rispetto a quello adottato lo scorso anno scolastico (il venerdì della 2^a settimana, il lunedì 3^a settimana e il martedì della 4^a settimana). Si invitano inoltre le insegnanti a compilare il modulo nelle giornate in cui si rileva poco apprezzamento del menù da parte degli alunni.

La dott.ssa Wong comunica che, per soddisfare i tempi di rifornimento degli alimenti, il nuovo menù verrà proposto a partire dal 10/11/2025

VARIE

- Le insegnanti segnalano che spesso le mele servite come merenda sono dure e propongono di distribuire un frutto diverso, la dott.ssa Wong prende atto della segnalazione, ma sottolinea che la varietà di frutta disponibile nel periodo invernale è limitata.
- Viene proposto di valutare un porzionamento dei piatti che tenga maggior conto delle differenze del fabbisogno nutrizionale giornaliero di bambini di età molto diverse.
- Le insegnanti ribadiscono l'esigenza di avere delle tende presso il refettorio della scuola primaria Guarnazzola perché nelle belle giornate il calore e la luce del sole creano disagio, la dott.ssa Wong si impegna a valutare la possibilità di applicare alle superfici vetrate particolari pellicole adesive per schermare gli ambienti dalla luce del sole.

La Verbalizzante

Rappresentante Genitori

Nadia Lanzi

Presidente della Commissione Mensa

La Docente

Ilaria Pedroni
