



COMUNE DI ISPRA
Verbale Commissione Mensa del 04/02/2021

Presenti:

- per il Comune Assessore Sig. Davide Turetta, l'addetta dell'ufficio scuola Sig.ra Maria Pia Bernard, il tecnico nominato dall'Amministrazione Sig. Federico Di Domenico;
- per la Scuola Media: Prof.ssa Tiziana Agostini, rappresentante genitori Sig. Hylkema Arthur;
- per la Scuola Elementare: Maestra Sig.ra Monica Tommasino, rappresentante genitori Sig. Lotrecchio Michele e;
- per la Ditta Vesco: Sig. Vesco Simone;
- assenti giustificate Sig.ra Basso Patrizia, Sig.ra Elena Cereda.

Inizio riunione: ore 17.00

L'Assessore Turetta informa che in considerazione delle criticità espresse da Ats, in merito alle variazioni introdotte successivamente nei menù, di intesa con l'autorità sanitaria e il gestore del servizio di refezione scolastica, si è deciso di somministrare il menù a suo tempo già approvato. Inoltre, il menù è stato unificato per scuola primaria e secondaria seppur erogato in giornate differenti.

Vengono presentati i dati percentuali di gradimento relative a ogni singola portata, suddivisi nei periodi fino a dicembre 2020 e da gennaio 2021.

Analizzando il resoconto si evince che i piatti meno apprezzati sono in generale i contorni di verdura ad eccezione delle patate e, lo sformatino di zucca, tra i secondi.

Sulla scorta di questi dati, si invieranno le modifiche mirate al fine di aumentare il più possibile il gradimento del cibo.

Per una corretta informazione si comunica che i dati saranno trasmessi a tutti i commissari.

Il Sig. Lotrecchio informa che ha avuto modo di dialogare con la Dott.ssa Bianchi, responsabile Ats per l'approvazione dei menù, la quale ha confermato che, sulla base dei risultati di gradimento è possibile fare delle modifiche con portate dello stesso tipo di proprietà nutritive.

Il Sig. Hylkema chiede se possibile variare l'offerta di frutta con della macedonia, che potrebbe essere maggiormente apprezzata; il Sig. Vesco conviene, ma le difficoltà e i tempi di preparazione ne impediscono la fattibilità e si cerca di seguire la stagionalità della frutta e occasionalmente viene servito un dessert, sempre molto ambito.

La Sig.ra Tommasino propone la somministrazione saltuaria di mousse come alternativa, e informa che Banane e mandarini sono graditi al contrario della mela e a volte la frutta risulta troppo fredda. Informa che il pane e la frutta avanzata, così come la bottiglietta d'acqua viene normalmente portata via dai bambini e, a questo scopo, per la scuola primaria sarà reintrodotta la doggy bag. Risulta necessario inoltre verificare con maggiore attenzione la cottura del riso.

Il Sig. Di Domenico chiede di poter indicare la provenienza del latte dei prodotto caseari e della carne in calce ai vari menù, risponde il Sig. Vesco che il requisito sarà soddisfatto e anticipa che il

latte è di origine italiana, mentre la carne è allevata in Francia ma sezionata in Italia. La frutta e la verdura invece è sempre di origine italiana salvo sporadici casi di arance provenienti dalla Spagna.

All'unanimità si decide di proporre le seguenti modifiche che verranno inviate a Ats con le relative schede tecniche:

- merluzzo invece dello sformatino il lunedì della prima settimana
- piselli invece di carote il mercoledì della prima settimana.

L'assessore Turetta comunica ai commissari che, a causa delle restrizioni delineate dall'istituto scolastico, non potranno accedere nel refettorio, ma potranno recarsi in mensa per le funzioni di valutazione dei pasti, poiché saranno predisposti dei contenitori di degustazione da consumare in altro luogo al fine di redigere il report di gradimento.

Il sig. Di Domenico chiede se i bambini della scuola primaria lavano le mani prima di recarsi in mensa; la maestra Tommasino informa che non c'è un effettivo momento di lavaggio mani, ma le stesche vengono igienizzate con l'apposito gel, mentre chi lo desidera si reca nei bagni presenti in refettorio.

Viene comunicata la segnalazione di un genitore che rinuncerà al servizio poiché ha riscontrato problemi riguardo la qualità del cibo e la situazione igienica, in particolare sostenendo che il figlio abbia trovato un capello nel piatto servito.

La maestra Tommasino ha interpellato le colleghe, le quali confermano di non aver ricevuto, da parte degli alunni, alcuna segnalazione in merito e che il servizio si svolge con tutte le precauzioni necessarie a mantenere alto lo standard igienico.

Il Sig. Vesco informa che le normali procedure in ambito igienico/sanitario, già normalmente sono molto stringenti e in questo periodo di emergenza pandemica sono state ulteriormente rafforzate.

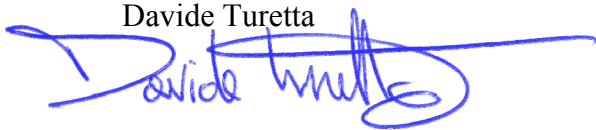
La distribuzione avviene tramite scodellamento al tavolo, il personale inserviente è munito di tutte le protezioni necessarie e risulta difficile che possa avvenire un episodio del genere.

Invita comunque gli insegnanti a segnalare eventuali comportamenti non conformi del personale addetto alla distribuzione.

La riunione termina alle ore 18.00

Ispra, 04/02/2021

Il Presidente
Davide Turetta



GRADIBILITA' DEL MENU' DELLA SCUOLA SECONDARIA DEL COMUNE DI ISPRA in vigore fino al 31/12

PIATTO DEL GIORNO	SCUOLA	PERCENTUALE DI GRADIMENTO
Risotto allo zafferano	Scuola Secondaria	80%
Bocconcini petto pollo panati	Scuola Secondaria	90%
Fagiolini all'olio		70%
Fusilli ai legumi	Scuola Secondaria	90%
Polpette di manzo al pomodoro	Scuola Secondaria	80%
insalata mista	Scuola Secondaria	20%
Couscous ai legumi	Scuola Secondaria	10%
Frittata	Scuola Secondaria	30%
Carote julienne	Scuola Secondaria	10%
Pasta al pesto	Scuola Secondaria	90%
Formaggio stagionato	Scuola Secondaria	70%
Piselli e carote	Scuola Secondaria	20%
Pennette gratinate al ragù	Scuola Secondaria	90%
Zucchine trifolate	Scuola Secondaria	10%
Pizza	Scuola Secondaria	100%
Prosciutto cotto	Scuola Secondaria	100%
Insalata	Scuola Secondaria	20%
Fusilli al basilico	Scuola Secondaria	100%
Cotoletta di platessa	Scuola Secondaria	80%
Fagiolini in insalata	Scuola Secondaria	60%
Pasta alle olive	Scuola Secondaria	70%
Bocconcini petto pollo al forno	Scuola Secondaria	100%
Insalata	Scuola Secondaria	20%

GRADIBILITA' DEL MENU' DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ISPRA in vigore fino al 31/12

PIATTO DEL GIORNO	SCUOLA	PERCENTUALE DI GRADIMENTO
Gnocchetti sardi al pom. e olive	Scuola Primaria	80%
Mozzarella	Scuola Primaria	80%
Insalata mista	Scuola Primaria	20%
Pasta integrale al pomodoro	Scuola Primaria	90%
Filetto di platessa panato	Scuola Primaria	90%
Carote julienne	Scuola Primaria	20%
Pasta all'olio aromatico	Scuola Primaria	100%
Lonza al forno	Scuola Primaria	90%
Insalata mista	Scuola Primaria	20%
Riso pilaf	Scuola Primaria	60%
Spezzatino pollo	Scuola Primaria	90%
Tris verdure	Scuola Primaria	5%
Pasta integrale al pomodoro	Scuola Primaria	90%
Hamburger di carne	Scuola Primaria	90%
Insalata con carote	Scuola Primaria	20%
Risotto alle verdure e zafferano	Scuola Primaria	70%
Uova sode	Scuola Primaria	0%
fagiolini in insalata	Scuola Primaria	60%
Riso al ragu' di carne bianca	Scuola Primaria	40%
Formaggio stagionato	Scuola Primaria	70%
Verdura cruda mista	Scuola Primaria	20%
Pizza	Scuola Primaria	100%
Prosciutto cotto	Scuola Primaria	100%
Insalata	Scuola Primaria	20%

GRADIBILITA' DEL MENU' DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI ISPRA in vigore dal 01/01

PIATTO DEL GIORNO	SCUOLA	PERCENTUALE DI GRADIMENTO
Risoto allo zafferano	Scuola Primaria	50%
	Scuola Secondaria	80%
Sformatino di zucca	Scuola Primaria	40%
	Scuola Secondaria	30%
Carote julienne	Scuola Primaria	20%
	Scuola Secondaria	20%
Polenta	Scuola Primaria	90%
	Scuola Secondaria	95%
Bruscitt	Scuola Primaria	100%
	Scuola Secondaria	100%
Carote al vapore	Scuola Primaria	20%
	Scuola Secondaria	
Pasta al pomodoro, spinaci e carote	Scuola Primaria	70%
	Scuola Secondaria	70%
Formaggio Crescenza	Scuola Primaria	80%
	Scuola Secondaria	80%
Insalata con carote	Scuola Primaria	20%
	Scuola Secondaria	20%
Pizza margherita	Scuola Primaria	100%
	Scuola Secondaria	100%
Insalata mista	Scuola Primaria	10%
	Scuola Secondaria	10%
Risotto alle verdure	Scuola Primaria	70%
	Scuola Secondaria	60%
Lonza al forno	Scuola Primaria	90%
	Scuola Secondaria	90%
Insalata mista	Scuola Primaria	20%
	Scuola Secondaria	20%
Lasagne alla bolognese	Scuola Primaria	90%
	Scuola Secondaria	95%
Carote al vapore	Scuola Primaria	20%
	Scuola Secondaria	20%
Pasta all'olio e salvia	Scuola Primaria	100%
	Scuola Secondaria	100%
Formaggio stagionato	Scuola Primaria	70%
	Scuola Secondaria	70%
Finocchi in insalata	Scuola Primaria	20%
	Scuola Secondaria	20%
Passato di verdure con crostini	Scuola Primaria	85%
	Scuola Secondaria	80%
Merluzzo gratinato	Scuola Primaria	90%
	Scuola Secondaria	80%
Patate al forno	Scuola Primaria	100%
	Scuola Secondaria	100%