

**COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA  
"M.MONTESSORI" E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 "E.AMALDI"  
C.Setanti 10-12 Barcelona**

**Riunione del 10/06/2014**

**PRESENTI:** Cristino Cabria (Dirigente Scolastico), Lucia Materassi (Direttrice Scuola dell'Infanzia), Ernesto Fernandez (Seruni3n), dalle 14,00 Irene Signorelli (Rappresentante docenti della Scuola dell'Infanzia), Maria R. Cinotti ( Rappresentante docenti scuola primaria) Susana Alf3rez, Antonia Calella, Sivia Masucci, Raffaella Ruggeri. ( da controllare)

**ASSENTI:** Flaviana Alongi , Fabiola Mancinelli, Flaviana Alongi (da controllare)

**PUNTO 1 O.d.G.: Approvazione verbale riunione del 15/11/2012**

Si passa alla lettura del verbale della seduta del che viene approvato con 5 voti favorevoli e 2 astenuti.

Delibera di accettazione, come componente della Commissione Mensa, della Signora Serena Orsoletti in qualit3 di rappresentante dei P5.

**PUNTO 2 O.d.G.: Bilancio del servizio mensa per l'anno scolastico 2013/2014**

I rappresentanti delle diverse sezioni/classi, concordano che in linea generale c'3 stato un miglioramento del men3:

- gli stufati di carne vengono ben accettati, ma si propone un condimento pi3 semplice;
- troppo pesce nel men3, il salmone molte volte non viene neanche assaggiato, richiesta di condimenti pi3 delicati e semplici;
- pollo 3 accettato bene anche speziato;
- lamentale, da parte degli insegnanti e degli alunni dei turni successivi al primo, a riguardo della pasta scotta;
- prevedere delle alternative al cibo caldo conservato in contenitori di plastica, per evitare rischio cancerogeno;
- prevedere alternative per conservare il pane in contenitori adeguati, eliminando l'utilizzo della pellicola;
- in generale si chiede sempre di poter aumentare la presenza di prodotti freschi;
- proporre dei cambi nelle giornate con insalata mista e paella, perch3 i bambini hanno fame;
- eliminare gli Actimel dalla merenda della scuola materna e proporre uno Yougurt in bottiglia della "Fageda";

La Serunion aveva accettato la sfida di introdurre pi3 pesce, ma dopo un confronto sull'evidente insuccesso, tutti i membri della Commissione presenti, propongono per il prossimo anno scolastico 2014/ 2015 di presentare in maniera alternata il pesce : una volta alla settimana per due settimane consecutive e due volte alla settimana per una settimana; e ogni 15 giorni prepararlo impanato nella cucina della scuola e cotto al forno.

Dietro richiesta di alcuni rappresentanti viene specificato che :

- i funghi per i condimenti sono in latta, vengono utilizzati freschi solo nelle Giornate Regionali e Biologiche;
- durante il periodo estivo i ceci e le lenticchie utilizzati per le insalate sono confezionati, mentre durante il periodo invernale sono secchi e vengono messi in acqua;
- si ricorda che l'insalata di frutta 3 composta per il 25% da frutta sciroppata e per il 75% da frutta fresca;

- è stata controllata la confezione del formaggio utilizzato per condire e dopo aver constatato che non è cento per cento parmigiano reggiano, si chiede alla Serunion che nel prossimo incontro di settembre si possano confrontare i prezzi con un grana padano e si possa conoscere il prodotto che viene servito nelle altre mense di Serunion.

Segue un breve accenno al monitoraggio dell'ultima giornata Biologica:

la pasta integrale nonostante fosse scotta è stata accettata abbastanza bene e si chiede di poter riproporre nel menù la pasta con la ricotta, come alternativa ad una pasta al pomodoro.

### **PUNTO 3 O.d.G. : Ultime informazioni sulla mensa biologica**

Vista la mancanza di tempo, la Direttrice Materassi, propone che a partire dal mese di Settembre, la commissione possa esporre alla Serunion delle richieste orientate all'introduzione di prodotti di prossimità e di prodotti biologici, senza alterare gli attuali costi della mensa. Il Signor Fernandez concorda e sottolinea che sarebbe importante valutare delle richieste specifiche e ritenute prioritarie.

### **PUNTO 4 O.d.G. : Varie ed Eventuali**

Il Dirigente annuncia che a partire dal prossimo anno aumenterà il numero degli alunni delle scuole medie presenti in mensa, a causa del cambio di orario delle lezioni scolastiche. Bisognerà valutare la migliore opzione di organizzazione di tempi e di spazi per il comedor e per la ricreazione.

Il prossimo incontro è previsto per il mese di Settembre 2014.

La segretaria

**Antonia Calella**