

COMMISSIONE MENSA

VERBALE RIUNIONE DEL 30/05/2019

Il giorno 30 MAGGIO 2019 alle ore 18,00, presso il refettorio scuola secondaria I grado " IV Giugno 1859", si apre la riunione della commissione mensa con il seguente ordine del giorno:

1. Valutazione menù in vigore
2. Comunicazione dei membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati
3. Scelta menù a tema
4. Varie ed eventuali

Sono presenti:

I genitori

Lentini Ivano, Bosani Alessio, Viganò Laura, Colombo Daila, Lana Roberta, Colombo Franca, Crivelli Chiara, Ghidini Silvia,

Gli insegnanti:

Calicchio Laura, Simanella Roberto, Giuli Gian Piero, Pastori Maria Carla, Pastori Serena, Ricco Giovanna, Velluto Sergio

I rappresentanti del comune:

Settore Servizi alla Persona: Alemanni Elisabetta

La Società Gemeaz Elixir Spa

Ruperto Giuseppina (responsabile del servizio), Venditti Marika (dietista)

La società Biogest:

Dott.ssa Lomolino Daniela, ditta Biogest

Sono assenti giustificati :

I genitori :

Santucci Chiara , Di Maio Angelica, Poli Chiara

gli insegnanti:

Rossi Elisabetta

Sono assenti non giustificati :

I genitori Cavallaro Nicola, D' Amico Rita, Zacchetti Nadia,

Gli insegnanti: Madre Galimberti Anna

La riunione è aperta alle ore 18.30

1) Valutazione menù in vigore

La riunione si apre con la richiesta di Gemeaz, per problemi legati ai cibi congelati, di spostare il menù del lunedì della 2^a settimana, al venerdì della stessa, i membri approvano.

Le insegnanti chiedono di sostituire i mandarini con le clementine, per evitare i semi.

Si sostituisce la crescenza, (inservibile), con Emmental e brie, il lunedì della 2^a settimana.

Il 7 giugno verrà dato il ghiacciolo al posto della torta di compleanno. Per le Canossiane e Santa Caterina, sarà il 6 giugno.

Si sostituisce la minestra di riso e prezzemolo, con insalata di riso per i mesi di giugno e settembre, per gli altri mesi sarà riso burro e salvia. Questa decisione potrà subire modifiche qualora la temperatura della stagione richieda un piatto caldo o freddo.

2) Comunicazione membri assaggiatori in merito ai sopralluoghi effettuati

Si passa a discutere sullo stato dei refettori visitati nelle varie uscite. Non si riscontrano grosse problematiche, se non accortezza con la pulizia delle posate (un guasto alla lavastoviglie) o mancanza delle porzioni.

Il problema più grave è stato per un menù servito ad un bambino intollerante (allergia frutta a guscio e uova), al quale hanno servito pasta al pesto.

Fatto sicuramente grave al quale Gemeaz ha cercato di porre rimedio per evitare il ripetersi di tali eventi, adottando una checklist nella quale l'allergene viene segnato in neretto ed evidenziato in rosso.

A questo si aggiunge l'obbligo di chiamare, in caso di dubbio, in sede scolastica per sincerarsi di non incorrere in errori. Per Gemeaz comunque verrà emessa penale.

3) Scelta menù a tema:

Quest'anno avrà come titolo "**LE STAGIONI DELL'ANNO**", si stabiliscono le date e i prossimi menù a tema :

Mercoledì 30 OTTOBRE 2019 (1^ tappa HALLOWEEN)

Farfalle con crema di broccoli

Tortino di zucca e fontina

Insalata di colori (carote ,mais e barbabietole servite a parte)

Muffin al cioccolato

Mercoledì 18 dicembre 2019 (2^ tappa Natale)

Lasagnette porri e salsiccia

Arista alle noci

Patate dorate alle erbe

Pandoro

Il menù invernale comincerà il 21 ottobre.

4) Varie ed eventuali

Il giorno 26 ottobre 2019 ci sarà l'open day al centro cottura per le famiglie riservato per chi si affaccia al primo anno della scuola dell'infanzia, e il primo anno della scuola primaria. Ci sarà la visita al centro cottura più un laboratorio.

Si segnala il bagno rotto in mensa alla Giovanni Paolo II, segnalazione ripetuta più volte ma è andata a buon fine.

La seduta è tolta alle ore 20.00

Magenta, 30 Maggio 2019

Il Vice Presidente
Lentini Ivano

Il Presidente
Bosani Alessio