

## COMMISSIONE MENSA - seduta del 25/01/2018

Le insegnanti referenti per i plessi di Vigonovo, Galta e Tombelle forniscono i loro riscontri circa il livello di apprezzamento del menù dall'inizio del corrente anno scolastico.

### 1) OSSERVAZIONI PER VIGONOVO E GALTA

La docente Zoccoletti esprime una certa soddisfazione a livello complessivo sottolineando che il menù risulta maggiormente gradito per gli alunni. Grazie anche e soprattutto alle recenti modifiche apportate, come da richieste effettuate nelle precedenti sedute.

Tuttavia viene fatta notare la presenza di alcune piccole criticità che ancora permangono. In particolare risulta che:

-Il piatto di pasta e fagioli è invisibile a diversi alunni, e pertanto ne viene scartata puntualmente una gran quantità;

-Nemmeno la frittata risulta essere particolarmente gradita dagli alunni. Si ipotizza pertanto di sostituirla, ad esempio con un piatto a base di pollo e patate;

-Il "piatto unico", ritenuto eccessivamente vincolante, si pensa di eliminarlo "spacchettandolo" dunque in più pietanze diverse, ma comunque in modo da rispettare gli standard nutrizionali regionali. Tale osservazione viene avallata anche dall'insegnante referente per Tombelle.

- Nel plesso di Galta si nota una carenza di personale inserviente, in contrasto con quanto previsto da regolamento. Infatti il regolamento stesso prescrive la presenza di almeno 1 membro del personale mensa ogni 40 alunni, ma in realtà si riscontra un rapporto soltanto di 1/50.

### 2) OSSERVAZIONI PER TOMBELLE

L'insegnante referente per il plesso di Tombelle avanza le seguenti richieste:

-Ottenere, se possibile, ed esclusivamente per l'inverno, l'inserimento in menù di un piatto a base di spezzatino con polenta.

-Delucidazioni riguardo ad un controllo anti blatta che avrebbe dovuto tenersi lo scorso [30 Ottobre](#), ma che allo stato attuale non risulterebbe ancora effettuato.

### 3) ALTRE OSSERVAZIONI/PROPOSTE

Le insegnanti dei vari plessi propongono poi quanto segue:

-Reintrodurre il menù a tema con le varie specialità europee;

-Onde evitare sprechi, conservare le pietanze non consumate ed ancora sigillate. A tal proposito si chiede infatti che le docenti vengano autorizzate dal personale mensa a redistribuire tali pietanze, in modo tale che possano essere consumate successivamente, ma in loco.

La presidente Giuffrida fa inoltre notare la presenza di un avanzo (pari ad €3.000) accantonato annualmente da CAMST a favore del comune. Viene proposto inoltre di organizzare un concorso, con un tema da sviluppare, in cui i ragazzi dovranno cimentarsi.

### 4) PROSSIMI APPUNTAMENTI

Si programma di tenere un incontro con la nutrizionista di CAMST per il giorno [01 Marzo](#).