



**ISTITUZIONE AI SERVIZI SOCIALI
"DAVIDE DRUDI"
COMUNE DI MELDOLA**



Meldola, lì 11/03/2024

Verbale di riunione del comitato mensa del 06 marzo 2024 presso il salone del Consiglio Comunale in P.zza Orsini a Meldola.

Ordine del giorno:

- andamento del servizio e proposte di miglioramento
- progetti ed obiettivi
- varie ed eventuali

Inizio riunione ore 16.40

Presenti: Consigliere Walter Zanzani, Direttore Istituzione Marco Ricci, Dietista Giuseppina Campo, genitori e referenti insegnanti n. 8 partecipanti

SINTESI:

1. In seguito ai saluti, il Direttore dell'Istituzione spiega che il comitato mensa è riunito al fine di valutare l'andamento del servizio e che rappresenta l'occasione per esporre eventuali segnalazioni. A tal proposito lascia la parola ai referenti mensa che si presentano;
2. Inizia uno scambio di informazioni e confronto tra genitori, insegnanti e personale comunale;
3. Per quanto riguarda la scuola primaria viene segnalato da un genitore quanto segue:
 - il menù pasta al pomodoro e legumi, sformato di verdure, carote crude e finocchi lessati, non è stato gradito dalla maggior parte della classe terza, si segnala il pomodoro eccessivamente lento e acido;
 - l'insalata non è stata gradita perché eccessivamente condita, ma si riferisce ad un evento occasionale;
 - la fettina di carne bianca proposta in una dieta invece risultava senza condimento (olio).Si ribadisce che ogni segnalazione va effettuata nell'immediato prima alle sporzionatrici e in secondo luogo tramite apposita modulistica alla cucina. Solo grazie a questa modalità è possibile intervenire e risolvere tempestivamente le problematiche.
4. La referente del nido segnala l'importanza del taglio idoneo della verdura per i piccoli. Inoltre propone l'introduzione di piatti come le tagliatelle, i ravioli (piatto unico) e chiede ai cuochi le ricette delle crocchette di pesce e di verdura in quanto gradite;
5. L'insegnante della scuola dell'infanzia, a nome di entrambe le scuole, comunica che la frutta a volte ha molto scarto ma c'è un feedback immediato e diretto con la cucina. Richiede di aumentare leggermente la grammatura della pasta in bianco e di ricevere una scorta di parmigianini da utilizzare in casi eccezionali e a loro discrezione.

6. La Dietista elenca le tipologie di derrate biologiche utilizzate. Descrive il progetto di educazione alimentare a.s. 2023/2024 al quale parteciperanno le cinque classi prime. Il tema che verrà affrontato è stato condiviso con le insegnanti e sarà la merenda.

Si decide, di comune accordo, quanto segue:

- l'invio di limoni freschi nella giornata del pesce;
- di alternare il formaggio stracchino biologico con altre tipologie di formaggio dop o convenzionale;
- alla scuola primaria provare ad alternare il panino col pane a fette.

Si segnala inoltre che rispetto l'anno precedente le seguenti derrate sono migliorate: lasagne, parmigiano per i primi piatti, minestre e zuppe, pane, focaccia/spianata.

Il consigliere del CdA conclude ringraziando per la partecipazione attiva dei componenti della commissione mensa, esprime parere favorevole alle proposte migliorative che verranno accolte e sottolinea l'importanza di avere una cucina a gestione diretta di qualità.

Fine riunione ore 18.00