

RELAZIONE INTERMEDIA/ FINALE DA ALLEGARE AL VERBALE DEL COLLEGIO DOCENTI

Docente : Biasini Bruna

REFERENTE COMMISSIONE MENSA

1. Sintesi del lavoro svolto:

- A- Presentazione membri Commissione
- B- Lettura verbale seduta precedente
- C- Lettura e approvazione del Regolamento del funzionamento della Commissione
Mensa
- D- Discussione sui vari menù
- E- Incontri – riunioni con indicazione delle ore impegnate:

La Commissione si riunisce in data 06/02/2020, dalle ore 16.15 alle ore 17.45

F- Problemi – difficoltà – suggerimenti:

MENU' INFANZIA BERZO

Le insegnanti della scuola dell'Infanzia di Berzo presentano alla Commissione i problemi legati al loro menù, gestito dalla Ditta Zani. Il problema è essenzialmente legato alla somministrazione dei filetti di pesce, che i bambini non apprezzano nemmeno proposti impanati.

Per variare si propongono:

- 1° giovedì del mese: platessa
- 2° venerdì del mese : crocchette di merluzzo
- 3° giovedì del mese: platessa gratinata
- 4° venerdì del mese: polpette di pesce

Altre variazioni proposte: polpette di carne in sostituzione dell'hamburger e spinaci in alternativa al cavolfiore. Le insegnanti infine richiedono al rappresentante della Ditta Zani più attenzione nella distribuzione della frutta, a volte non abbastanza matura e non sufficiente a soddisfare il totale degli alunni (spesso un frutto deve essere diviso tra due bambini, ma in caso di frutti piccoli le razioni diventano minime).

Si propone anche l'introduzione del tacchino (togliendo il prosciutto), ma la richiesta non è soddisfabile, in quanto nel menù sono già presenti vari tipi di carne.

MENU' INFANZIA BIENNO

La Scuola dell'Infanzia di Bienno chiede la reintroduzione degli gnocchi alla romana, molto graditi e precedentemente tolti dal menù dallo stesso ASL.

MENU' SCUOLA PRIMARIA BIENNO

Per quanto riguarda gli iscritti alla mensa scolastica a Bienno, si nota un sensibile scarto di pesce il venerdì. Vengono serviti alternativamente pesce persico o platessa impanati, ma forse a causa del fatto che presentano un sapore molto simile e rendono il pranzo del venerdì sempre uguale, non sono più molto graditi. La responsabile della mensa propone di introdurre delle polpette di pesce persico (in sostituzione del filetto impanato).

Si compila anche la richiesta (già inoltrata all'ufficio competente del Comune di Bienno) di introdurre per un venerdì al mese il tonno con i piselli e gli gnocchi alla romana (presenti entrambi qualche anno fa ed apprezzati dai commensali).

La richiesta sarà inoltrata dal Comune all'ASL per una sua eventuale approvazione. In caso di risposta affermativa, il menù del venerdì sarebbe molto più vario, e certamente più appetibile per i bambini.

- 1° venerdì del mese: Gnocchi alla romana/ piselli e tonno
- 2° venerdì del mese: polpette di pesce

3° venerdì del mese: sogliola
4° venerdì del mese: polpette di pesce
(Il menù attuale viene allegato come file al verbale)

Alcuni insegnanti lamentano la presenza dei pizzoccheri, che vengono alternati ai ravioli. Vi sono in effetti classi in cui lo scarto è degno di nota. Ma nel complesso come piatto è apprezzato, e si ritiene sia opportuno mantenerli nel menù.

G- Materiale prodotto a disposizione dei colleghi:

Verbale Commissione Mensa; Regolamento funzionamento Commissione Mensa

H- Altre comunicazioni che si ritiene opportuno “apportare”:

PROGETTI

Materna Berzo: è già avviato il progetto “Laboratorio alimentare”
Primaria Bienno: per le classi terza, quarta, quinta verrà organizzato un laboratorio (dopo il periodo pasquale), in cui i ragazzi potranno preparare degli gnocchi di pane. Il laboratorio sarà diretto dalle cuoche della mensa e si terrà nel refettorio della Scuola Primaria di Bienno (informazioni più precise verranno fornite in seguito, dopo aver deciso le date effettive e messo a punto ogni dettaglio).

VARIE ED EVENTUALI

Da un rappresentante dei genitori viene chiesto se, per chi ha più di un figlio iscritto alla mensa scolastica, sia previsto uno sconto fratelli.
La responsabile della mensa di Bienno chiede agli insegnanti di far assaggiare ogni pietanza ai bambini, in quanto, oltre ad essere educazione al “non spreco”, è anche un abituare gli alunni a sapori diversi ed a una sana alimentazione.

Data 11/02/2020

Firma

Bruna Biasini