



COMUNE di LURANO

Provincia di Bergamo
Viale Secco Suardo, 12 -24050-Lurano
Tel.035/800024

E-mail: protocollo.lurano@comune.lurano.bg.it
Pec: comune.lurano@pec.regione.lombardia.it

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 10/10/2024

Il giorno 10 ottobre 2024, alle ore 18:15, presso la Sala Consiliare del Comune di Lurano, si è riunita la Commissione mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

- Analisi e discussione del menù invernale – A.S. 2024/2025;
- Varie ed eventuali.

Sono presenti i componenti della Commissione:

Sig. Riva Ivan

Sindaco

Sig.ra Carminati Federica

Consigliera di maggioranza

Sig.ra Agliardi Cristina

Consigliera di minoranza

Dott.ssa Commisso Giuseppina

Responsabile Area Amministrativa –

Dietista Marengoni Emanuela

Responsabile Area – SerCar e dietista

N. 2 Rappresentanti dei docenti referenti
(Scuole Infanzia e Primaria)

- Poloni Monica (Sc. Primaria)

- Paravella Chiara (Sc. Infanzia)

N. 2 Rappresentanti dei genitori referenti
(Scuole Infanzia, Primaria, Secondaria)

- Bugini Veronica (Sc. Primaria)

- Moscardi Emanuela (Sc. Infanzia e
Secondaria)

Assume la funzione di segretario verbalizzante la Dott.ssa Commisso Giuseppina, Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Lurano.

Punto 1 all'o.d.g.

Aprè la seduta la Dietista Marengoni Emanuela, che chiede ai presenti un riscontro circa l'andamento del Servizio mensa degli ultimi mesi, rispetto a quanto rilevato nel corso dell'ultima riunione tenutasi a marzo 2024.

Si evidenzia, sia da parte delle insegnanti che dei genitori presenti, che la pasta al pesto non è particolarmente gradita dagli alunni, tant'è che spesso viene cestinata a causa dello scarso consumo. La sig.ra Bugini rileva che talvolta la pasta all'olio risulta asciutta e appiccicosa.

L'insegnante Paravella evidenzia che la quantità di panatura di carne e pesce è eccessiva, tanto da non avvertire il sapore della carne o del pesce. A tale affermazione la Consigliera di maggioranza Carminati controbatte sostenendo che è necessario garantire praticità e cercare di proporre pietanze che vengano gradite dagli alunni, anche al fine di evitare lo spreco alimentare e evitare che i fruitori non consumino il pasto.

La sig.ra Bugini comunica che le porzioni dei primi piatti risultano ridotte, e che talvolta non soddisfano gli alunni più grandi, i quali spesso vorrebbero addirittura il bis del primo piatto consumato ma non hanno modo di fruirne. La dietista Marengoni sostiene che la porzione di pasta servita a ciascun alunno pesa circa 70 grammi (a crudo) e che, pur non potendo fruire del bis di pasta, il pasto viene comunque completato da un secondo e da un contorno.

L'insegnante Poloni ribadisce che i piatti maggiormente graditi dagli alunni sono i primi.

Punto 2 all'o.d.g.

La Dietista Marengoni propone ai presenti una bozza dell'ipotetico menù invernale che, su proposta dei presenti, subisce alcune variazioni.

Nell'ottica di rispettare le vigenti disposizioni normative e, contestualmente, di soddisfare le esigenze dei fruitori del Servizio, i presenti discutono la possibilità di introdurre nel menu il risotto alla zucca; successivamente si decide invece, di comune accordo, di introdurre il risotto allo zafferano.

In seconda battuta la Consigliera Carminati rileva che spesso gli alunni non gradiscono i finocchi gratinati, quindi si propone una verdura alternativa: tra le ipotesi si discute dell'introduzione delle zucchine o della zucca al forno. Si condivide, tuttavia, di non introdurre le zucchine, in quanto verdure non di stagione e, di conseguenza, surgelate.

Si valuta, inoltre, di inserire nel menù la crema di zucca e patate con crostini.

Si propone di invertire il secondo piatto previsto il lunedì della seconda settimana, con quello del lunedì.

La consigliera Agliardi evidenzia che la fontina ha un sapore molto più delicato rispetto all'asiago inizialmente proposto nel menù, e si presta maggiormente al consumo anche da parte degli alunni musulmani; di comune accordo, in seguito a una breve discussione sul punto, l'asiago viene sostituito con la fontina.

La consigliera Carminati chiede che l'insalata che viene servita sia un po' più condita.

L'insegnante Paravella chiede che le patate al forno vengano sostituite con le patate lesse, almeno per gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia. La dietista Marengoni si riserva di valutare tale possibilità confrontandosi con personale addetto alla preparazione dei pasti.

Viene inoltre evidenziato che i pomodori non sono presenti nel menù proposto poiché solitamente si prediligono in primavera/estate.

La sig.ra Bugini interviene chiedendo se il pollo servito ha la certificazione Halal. La dietista si riserva di informarsi, poiché allo stato attuale non ne ha la certezza.

La sig.ra Moscardi evidenzia che il menù proposto per il giovedì della quinta settimana (ossia riso all'inglese e grana padano) è piuttosto scarso; propone, inoltre, di eliminare dal menu il formaggio branzi; la dietista Marengoni propone, come alternativa, la ricotta al forno.

La sig.ra Bugini rileva che per la seconda settimana di gennaio il menu prevede la pasta in bianco, che si ripete anche per la settimana successiva. I presenti, quindi, valutano di sostituire la pasta in bianco prevista per la settimana successiva con la pasta al pomodoro.

La sig.ra Moscardi fa notare che spesso le carote servite sono fredde, e che pertanto non vengono consumate dagli alunni. Chiede quindi se sia possibile ovviare al problema, sempre al fine di evitare lo speco alimentare. La dietista rileva che la temperatura prestabilita (60 gradi) viene solitamente rispettata. Il Sindaco propone, quindi, di alzare la temperatura del contenitore; l'istanza viene accolta dalla dietista.

La sig.ra Bugini fa presente, in ultima battuta, che un paio di volte è capitato di trovare capelli nei piatti. Si tratta, in ogni caso, di episodi sporadici. Viene comunque condiviso da tutti i presenti che il personale addetto è dotato di cuffie.

Il Sindaco e la consigliera Carminati propongono la convocazione di una seduta straordinaria della Commissione mensa intorno all'inizio di gennaio 2025, per valutare l'andamento generale del Servizio e raccogliere eventuali ulteriori proposte migliorative.

In seguito ad un'accurata lettura delle proposte, la dietista Marengoni prende atto di quanto rilevato dai partecipanti alla riunione, e comunica che procederà ad elaborare alcune modifiche al menu proposto, rendendole note all'utenza nel breve termine.

Il menù invernale discusso in data odierna sarà in vigore dal 4 novembre 2024 al 31 gennaio 2025 e verrà reso pubblico tramite il sito istituzionale dell'Ente; per il periodo successivo, i presenti si riservano di apportare eventuali modifiche in occasione della prossima riunione, già fissata per metà gennaio 2025.

La sig.ra Bugini propone di divulgare anche eventuali menù c.d. speciali.

Esaurita la discussione dei punti all'Ordine del giorno, la seduta si scioglie alle ore 19:45.

Il presente verbale viene letto e sottoscritto dai presenti.

Lurano, 10 ottobre 2024

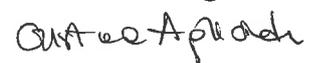
Ivan Riva



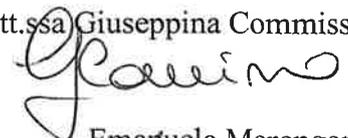
Federica Carminati



Cristina Agliardi



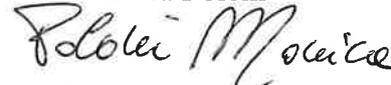
Dott.ssa Giuseppina Comisso



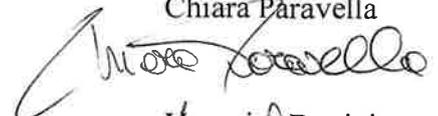
Emanuela Marengoni



Monica Poloni



Chiara Paravella



Veronica Bugini



Emanuela Moscardi

