



# COMUNE di LURANO

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

E-mail: [protocollo.lurano@comune.lurano.bg.it](mailto:protocollo.lurano@comune.lurano.bg.it)  
Pec: [comune.lurano@pec.regione.lombardia.it](mailto:comune.lurano@pec.regione.lombardia.it)

## VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 26/03/2024

Il giorno 26 marzo 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 estivo – A.S. 2023/2024;
- Varie ed eventuali.

Sono presenti i componenti della Commissione:

Sig. Riva Ivan

Sindaco

Dott.ssa Commisso Giuseppina

Responsabile Area Amministrativa –

Dietista Marengoni Emanuela

Responsabile Area – SerCar

N. 3 Rappresentanti dei docenti referenti  
(scuole Infanzia, Primaria e Secondaria)

- Prof.ssa Papadia Cristina (Sc. Secondaria)

- Poloni Monica (Sc. Primaria)

- Arnozzi Marina (Sc. Infanzia)

N. 1 Rappresentante dei genitori referenti  
(Scuola Primaria)

- Bugini Veronica

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.**

Apri 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 ad ottobre 2023.

La rappresentante dei genitori referente evidenzia, anche a nome degli altri due rappresentanti dei genitori (assenti alla riunione), che l'incremento del costo del pasto non è direttamente proporzionale all'aumento della qualità degli alimenti serviti.

Il pomodoro, in particolare, continua ad essere acido e la farinata di ceci continua ad essere fredda e dura; le patate sono spesso crude e fredde, la pasta risulta spesso scotta, e la gratinatura del pesce si presenta molle.

Per quanto riguarda il pesto, Bugini e Poloni, evidenziando che risulta piuttosto pesante da digerire, chiedono se trattasi di prodotto preconfezionato in vasetto, con sale e conservanti. La dietista Marengoni afferma che il pesto, pur non essendo prodotto direttamente dal personale del centro cottura, rispetta le linee guida stabilite dall'ATS territorialmente competente; propone, inoltre, di sostituire la pasta al pesto con la pasta in bianco.

Poloni, dal canto suo, sostiene di non aver ricevuto, direttamente dal personale docente, segnalazioni in merito alla qualità del pomodoro; evidenzia, per contro, di aver ricevuto doglianze in merito alla ridotta quantità del cibo servito, facendo particolare riferimento ai calamari (3 a testa). La dietista Marengoni sostiene, anche su questo aspetto, che le porzioni vengono servite nel rispetto della grammatura stabilita dalle linee guida ATS.

La prof.ssa Papadia rileva, invece, uno spreco alimentare con riferimento alla farinata di ceci, che spesso viene prodotta in eccesso e non viene integralmente consumata.

### **Punto 2 all'o.d.g.**

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

Papadia, in particolare, comunica che gli studenti della Scuola Secondaria consumano meno pasta al pesto rispetto a quella proposta nel nuovo menù; propone inoltre la sostituzione della farinata di ceci con le polpette di pesce.

Bugini e Poloni chiedono di poter introdurre nel menù l'affettato, ma la dietista Marengoni rileva che l'introduzione dell'affettato nei menù delle mense scolastiche è vietata dall'ATS di Bergamo.

Arnozzi evidenzia che, inevitabilmente, nel corso degli anni il modo di servire gli alimenti è mutato ovunque, e che in ogni caso i bambini della Scuola dell'Infanzia, più piccoli rispetto agli altri, non

lamentano particolari problematiche. Propone, pur non avanzando doglianze da parte dei propri alunni, di diminuire la quantità di olio contenuta nel pesto con cui viene preparata la pasta, in modo da soddisfare le richieste avanzate dagli altri componenti la Commissione mensa. La stessa Arnozzi rileva, infine, l'opportunità di introdurre nel menù il tonno, ed evidenzia che i bambini faticano a mangiare i formaggi (ad eccezione del grana padano, che viene gradito).

Bugini chiede come mai non sono stati inseriti nel menù gli gnocchi, ma Marengoni afferma che spesso gli alunni tendono a non consumarli.

Papadia rileva che le carote alla julienne sono morbide e vengono apprezzate.

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 menù proposto, rendendole note all'utenza nel breve termine.

Il menù primaverile/estivo sarà in vigore da inizio aprile 2024 a fine ottobre 2024 tenendo conto, in ogni caso, dell'andamento climatico.

Bugini chiede, prima di concludere la riunione, se sia possibile informare i genitori il cui credito utile alla fruizione del Servizio mensa risulta in esaurimento, con maggiore anticipo.

Esaurita la discussione dei punti all'Ordine del giorno, la seduta si scioglie alle ore 19:20.

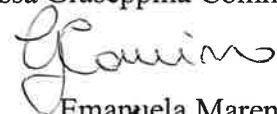
Il presente verbale viene letto e sottoscritto dai presenti.

Lurano, 26 marzo 2024

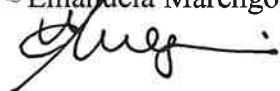
Ivan Riva



Dott.ssa Giuseppina Commisso



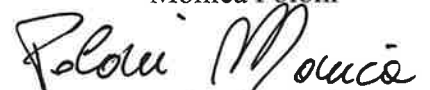
Emanuela Marengoni



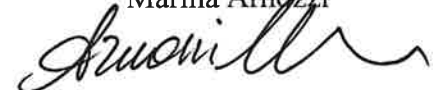
Prof.ssa Cristina Papadia



Monica Poloni



Marina Arnozzi



Veronica Bugini  
*Veronica Bugini*

*Veronica Bugini*

*Veronica Bugini*