

## **Resoconto riunione COMITATO MENSA del 02/12/2022 h. 17.00 presso Scuola Vivaldi Casier**

### Partecipanti:

Sig.ra Panzarin Roberta - Assessore Istruzione Comune di Casier  
Sig.ra Vincenzi Deborah - Vicepreside Istituto Comprensorio Casier  
Sig.ra Modugno Maria Anna - Maestra referente Istituto Comprensorio Casier  
Sig.ra Poma Vitina - Maestra referente Istituto Comprensorio Casier  
Sig.ra Busato Laura - Maestra referente Istituto Comprensorio Casier  
Sig. Carraro Alberto - Euroristorazione

### Commissione Mensa:

Sig.ra Longo Marika - Genitore referente (Primaria Casier)  
Sig.ra Simionato Elisa - Genitore referente (Primaria Casier)  
Sig. Dall'Agnol Marco - Genitore referente (Primaria Dosson)  
Sig.ra Perosina Lisa - Genitore referente (Primaria Dosson)  
Sig.ra Torresan Susanna - Genitore referente (Primaria Dosson)

La riunione inizia alle ore 17:30 con i saluti dell'Assessore Panzarin. Ricorda che, come da ultima riunione dello scorso anno, è stato rivisto per il menù e le quantità dei sughi per renderlo più appetibile ai bambini.

L'incontro prosegue con la discussione delle diverse criticità-esigenze presentato dalla Commissione Mensa (CM):

- 1) Pubblicazione Menù: Ricordato la necessità, nella pubblicazione dei Menù, di indicare la versione e/o la data di pubblicazione del menù così da consentire un facile ed immediato riconoscimento da parte dei genitori; Euroristorazione, dalla prossima versione, indicherà la data di pubblicazione sul menù, così da poter distinguere chiaramente le versioni.
- 2) Pubblicazione Menù Speciali: chiesto la possibilità di pubblicare o quantomeno comunicare agli interessati i menu speciali/dedicati (celiaci, intolleranti,...). Per ricevere il menù personalizzato è necessario che ogni genitore faccia richiesta a [dietespeciali@euroristorazione.it](mailto:dietespeciali@euroristorazione.it)
- 3) Servizio scodellatrici: Sono state riscontrate difficoltà a Casier, anche se per un periodo limitato, nella gestione del servizio alla Primaria a causa dell'assenza di un operatore. Si chiede di garantire l'operatività degli operatori; Euroristorazione vedrà di ridurre al minimo i disagi.
- 4) Differenza di servizio tra Casier e Dosson: è stato riscontrato una differenza nella qualità del servizio tra i due plessi; a Dosson la preparazione e presentazione dei piatti è più curata. In particolare si segnala il merluzzo ed il panino con l'hamburger. Negli anni è stato riscontrato tra tutte le parti che la presentazione dei piatti è un fattore importante per migliorarne l'attrattività e quindi il consumo. Differenza di Casier a Dosson, a dosson sembra più curato; Inoltre, probabilmente anche a causa della diversa organizzazione, i piatti a Casier risultano meno caldi. Considerato che la nuova organizzazione degli orari a Dosson (più turni scaglionati) ha portato dei benefici nella qualità e velocità del servizio si chiede di valutare la possibilità di applicarlo anche a Casier; Euroristorazione verificherà l'operato mentre la scuola valuterà la possibilità di riprogrammare gli orari dei pasti alla primaria di Casier; La maestra referente dell'infanzia segnala che è opportuno mantenere una differente preparazione dei piatti rispetto alla primaria (ad esempio nel menù hamburger si è optato per lasciare i diversi ingredienti fuori dal panino).

5) Piatti poco graditi: Il Pesce, in particolare il Merluzzo che non viene gradito dai bambini. Finocchi Cotti e Cappuccio Crudo. Gnocchi burro e salvia risultano poco conditi, molto asciutti. Spinaci filanti, per niente filanti. Mele a volte acerbe. Tortino di ceci. Euroristorazione prende atto.

6) Distribuzione Piatti nel Calendario del Menù: in generale cercare di distribuire menù speciali e pietanze particolari/interessanti nei diversi giorni della settimana. In particolare: qualche zuppa di lunedì, i menù speciali come l'hamburger replicarlo in qualche altro giorno della settimana. il tutto per consentire anche ai bambini delle 27ore di variare o poter consumare i piatti "speciali"; Euroristorazione valuterà giornate alternative tentando di coprire diverse giornate, anche duplicando i menu.

7) Recupero frutta e pane non consumato con sacchetto: al fine di ridurre gli sprechi si chiede di sensibilizzare bambini, famiglie ed insegnanti all'uso del sacchettino. Inoltre si chiedono aggiornamenti in merito al recupero del cibo non consumato. La scuola, pur informando che il servizio con il sacchettino è già attivo, vedrà di sensibilizzare maggiormente le famiglie.

8) Si chiede informazioni in merito a: Prossimo menù stagionale, menù etnici/continentali, visita ad Euroristorazione? Euroristorazione conferma che a breve arriverà il nuovo menù stagionale e verranno replicate le iniziative di menù particolari. La visita ad Euroristorazione verrà programmata ad inizio 2023.

9) Anche se non di competenza della Commissione si desidera segnalare la richiesta dei Genitori di poter ridurre il costo del buono mensa, in particolare per l'Infanzia che hanno delle porzioni ridotte rispetto ai bambini più grandi della Primaria. Euroristorazione fa presente che non è possibile alcuna riduzione. Per l'infanzia sottolinea che nella fornitura è inclusa anche la merenda del mattino, non prevista nel bando vinto.

Non essendoci altro da aggiungere la riunione si conclude alle ore 18:45.