



Comune di Gallarate

Assessorato alla Pubblica Istruzione

Ruolo e attività della commissione mensa

**INCONTRO di FORMAZIONE per i COMPONENTI
DEI COMITATI MENSA**

9 novembre 2016

Alessandra Zambelli – Tecnologo alimentare





Qualche dato...

- ▶ Ditta che gestisce il servizio: Euroristorazione
- ▶ 25 refettori e 4 asili nido, presso altrettanti plessi scolastici
- ▶ 3100 pasti preparati e distribuiti al giorno
 - n° 110 diete speciali per motivi medici
 - n° 550 diete per motivi etico religiosi
- ▶ Legame **fresco – caldo** di preparazione e distribuzione dei pasti
- ▶ **Centro cottura** sito in Via Arno a Gallarate





Qualità merceologica delle materie prime

- **stagionalità** *scelta dei prodotti in base alla stagione con caratteristiche nutrizionali, organolettiche migliori e costi inferiori.*
- **reperibilità** *disponibilità dei prodotti sul mercato e utilizzo di derrate alternative con alto valore tecnologico aggiunto*
- **conformità al Capitolato d'Appalto** *necessità di completa adesione alle tabelle merceologiche previste dal Capitolato d'Appalto*





Caratteristiche di alcuni prodotti del capitolato 2015-2018

- Olio extra vergine di oliva BIO
- Prosciutto cotto di alta qualità
- Passata di pomodoro BIO
- Formaggi di provenienza locale
- Carne di provenienza italiana
- Prodotti dietetici per diete speciali
- Pane a basso contenuto di sale come da protocollo d'intesa del 31/12/2010 tra Dir. Regionale Sanità e Unione Regionale Panificatori Lombardia





**Parmigiano Reggiano DOP
Stagionatura 24 mesi**





Prosciutto cotto sgrassato alta qualità

Deve essere ottenuto da cosce di maiale intere con carni mature privo di polifosfati o proteine di soia o del latte (per trattenere l'acqua) e deve essere costituito da fasce muscolari ben distinte che permettono di ottenere fette facilmente staccabili.

Umidità inferiore o uguale a 75%



Lavorazione del risotto



Tostatura del riso



Aggiunta del brodo



mantecatura



Gradimento risotto
alla parmigiana dal
65% al 87%

SALSAMAT



La lavorazione della frittata





Lavorazione dell'insalata





Composizione Commissione Mensa

Insegnanti

Rappresentanti dei genitori

Pubblica amministrazione



Tratto dal fumetto "Pensa che mensa"





Regolamento commissione mensa

Il Comune di Gallarate istituisce la **COMMISSIONE MENSA** nello spirito di **collaborazione** con i cittadini e al fine di assicurare la massima trasparenza nella gestione di un servizio di fondamentale importanza per la comunità scolastica.





I compiti della commissione

- verificare che la **qualità e la quantità** dei pasti corrisponda a quanto previsto dal menù;
- verificare la **coerenza** tra menù approvato e menù effettivamente preparato, fatti salvi i cambiamenti dovuti a causa di forza maggiore;
- verificare il **rispetto dei tempi e delle modalità di distribuzione**;
- formulare proposte





Componenti della commissione

- Un rappresentante del Comune che la presiede;
- fino a **cinque** rappresentanti dei genitori per ciascun plesso scolastico, di cui solo uno con compiti di rappresentanza in seno alla commissione;
- un rappresentante del corpo docente per ciascun plesso;
- un rappresentante della Ditta appaltatrice del servizio ristorazione.





Norme di comportamento per i componenti della commissione mensa

- È consentito **quotidianamente** l'accesso per l'attività di monitoraggio di un **singolo componente** per plesso;
- il commissario deve procedere **all'assaggio** delle portate e non al consumo del pasto completo;
- l'assaggio deve avvenire in un area riservata, possibilmente limitrofa alla cucina, perché non disturbi il momento del consumo dei pasti da parte dei bambini, in particolar modo nelle scuole dell'infanzia;
- il commissario deve evitare in alcun modo di intralciare il lavoro delle addette durante la distribuzione dei pasti





Norme di comportamento per i componenti della commissione mensa

- è tassativo evitare il contatto con le derrate prima, dopo e durante il consumo (apertura contenitori termici ecc..) e mantenere una distanza tale dalle derrate da consentire il controllo ma nel **rispetto delle norme igieniche vigenti**;
- il commissario **non può sedersi a tavola con i bambini** e non deve intervenire aiutandoli a consumare il pasto (porzionare, servire, tagliare, imboccare ecc.);
- non è consentito **assaggiare direttamente dai piatti** già porzionati;





Norme di comportamento per i componenti della commissione mensa

- la scheda di gradibilità, in allegato, deve essere compilata quotidianamente, una per ciascun plesso, **dal genitore o dal docente incaricato**, o da entrambi qualora fosse necessario;
- la scheda di gradibilità deve essere compilata in ogni sua parte;
- per convenzione si ritiene **“accettato”** un piatto consumato per circa 2/3 della porzione;
- la scheda di gradibilità debitamente compilata deve essere inviata sia all'Uff. Pubblica Istruzione che alla cucina centralizzata;
- qualsiasi **anomalia** riscontrata durante il servizio (es: presenza di corpi estranei, gravi disservizi..) **va comunicata tempestivamente** all'Uff. Pubblica Istruzione o al consulente incaricato del controllo.





Le segnalazioni

- Anomalie nell'organizzazione del servizio devono essere comunicate direttamente:
 - ai responsabili comunali presso il Servizio Istruzione **Tel. 0331 754333 – 754311**
 - All'insegnante referente della mensa o del plesso.
 - Alla direzione didattica
 - istruzione@comune.gallarate.va.it





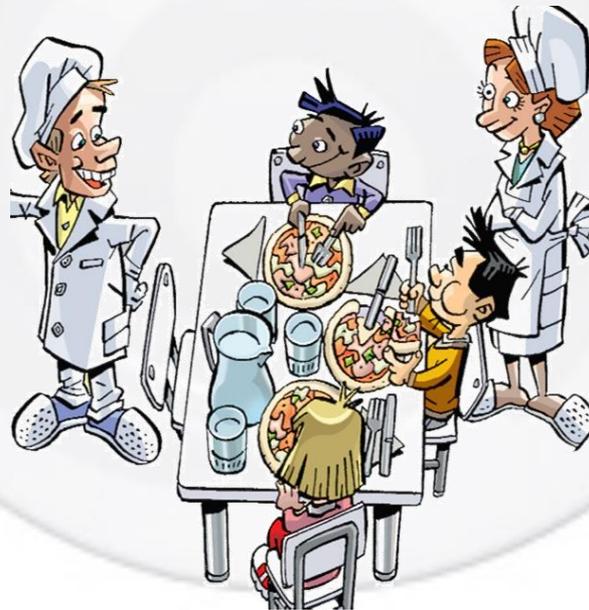
Monitoraggio dell'accettabilità del pasto

- Valutazione di:
 - Conformità al menù previsto
 - Presentazione del piatto
 - Valutazione gustativa dopo l'assaggio
- Gradibilità del pasto da parte dei bambini
 - Percentuali di consumo (2/3 del piatto)
 - Commenti dei bambini





L'assaggio deve avvenire subito dopo la porzionatura e contemporaneamente al consumo da parte dei piccoli utenti



Tratto dal fumetto
"Pensa che mensa"





**Completamente
rifiutato**



**Parzialmente
accettato**



accettato



SCHEDA DI VALUTAZIONE SERVIZIO MENSA

scuola INFANZIA GENITORE firma.....
 PRIMARIA INSEGNANTE
 SECONDARIA

data.....

(indicare con X menù valutato)	primo	secondo	contorno	contorno	frutta/dessert
menù del giorno					
menù diete etico religiose					
accettato (consumo di almeno 2/3 della porzione)					
rifiutato completamente					
rifiutato parzialmente					
motivazione del rifiuto	<input type="checkbox"/> cotto <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> abitudini alim. <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/> cotto <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> abitudini alim. <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/> cotto <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> abitudini alim. <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/> cotto <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> abitudini alim. <input type="checkbox"/> altro	<input type="checkbox"/> cotto <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> abitudini alim. <input type="checkbox"/> altro





commenti assaggiatore

Qualità, igiene, servizio, _____

totali presenti + insegnanti

n° personale addetto alla distribuzione.....

orario inizio distribuzione:

orario fine distribuzione:.....





Elementi di criticità

- Condimenti dei contorni
- Quantità di sale
- Sapori e condimento delle pietanze
- Grammature
- Formaggio primi piatti





TABELLA RIASSUNTIVA DELLE GRAMMATURE di RIFERIMENTO

grammature



ALIMENTO (g)	sc. dell'infanzia	sc. primaria	secondaria inf. e adulti
pasta	50	70	80
riso	50	60	80
Polenta (farina)	60	70	80
pasta per minestre	30	40	50
riso per minestre	20	30	40
tortellini e ravioli asciutti	100	120	130
Tortellini e ravioli in brodo	80	100	120
gnocchi	160	180	220
Pasta per lasagna	70	80	90
Pasta per pizza	120	150	200
pizza margherita (trancio)	200	220	250
CARNI E SALUMI	sc. dell'infanzia	sc. primaria	secondaria inf. adulti
lonza per fettine	50	60	80
Arista per arrosto	50	60	80
petto di pollo	50	60	80
fesa di tacchino	50	60	80
Tacchino per arrosto	50	60	100
coscia di pollo con osso	150	180	220
Carne per polpette o polpettone	80	90	100
Carne per bruscitt	100	120	140
prosciutto crudo	40	50	60
prosciutto cotto	40	50	60
bresaola	40	50	60
PESCE (al netto dello scongelamento)	sc. dell'infanzia	sc. primaria	secondaria inf. adulti
nasello, palombo	50	60	100
sogliola, merluzzo	50	60	100
bastoncini di pesce	70	90	120
FORMAGGI			
formaggi freschi	50	60	80
formaggi stagionati	40	50	70
mozzarella e ricotta	50	60	80
parmigiano grattugiato	5	5	7
CONTORNI E FRUTTA	sc. dell'infanzia	sc. primaria	secondaria inf. adulti
insalata cruda a foglia	50	60	80
carote, finocchi, pomodori	60	90	100
verdure da cuocere	100	130	170
patate per purea e arrosto	100	130	180
frutta	80	110	120
pane	40	50	60
Pane per panini	50	60	60



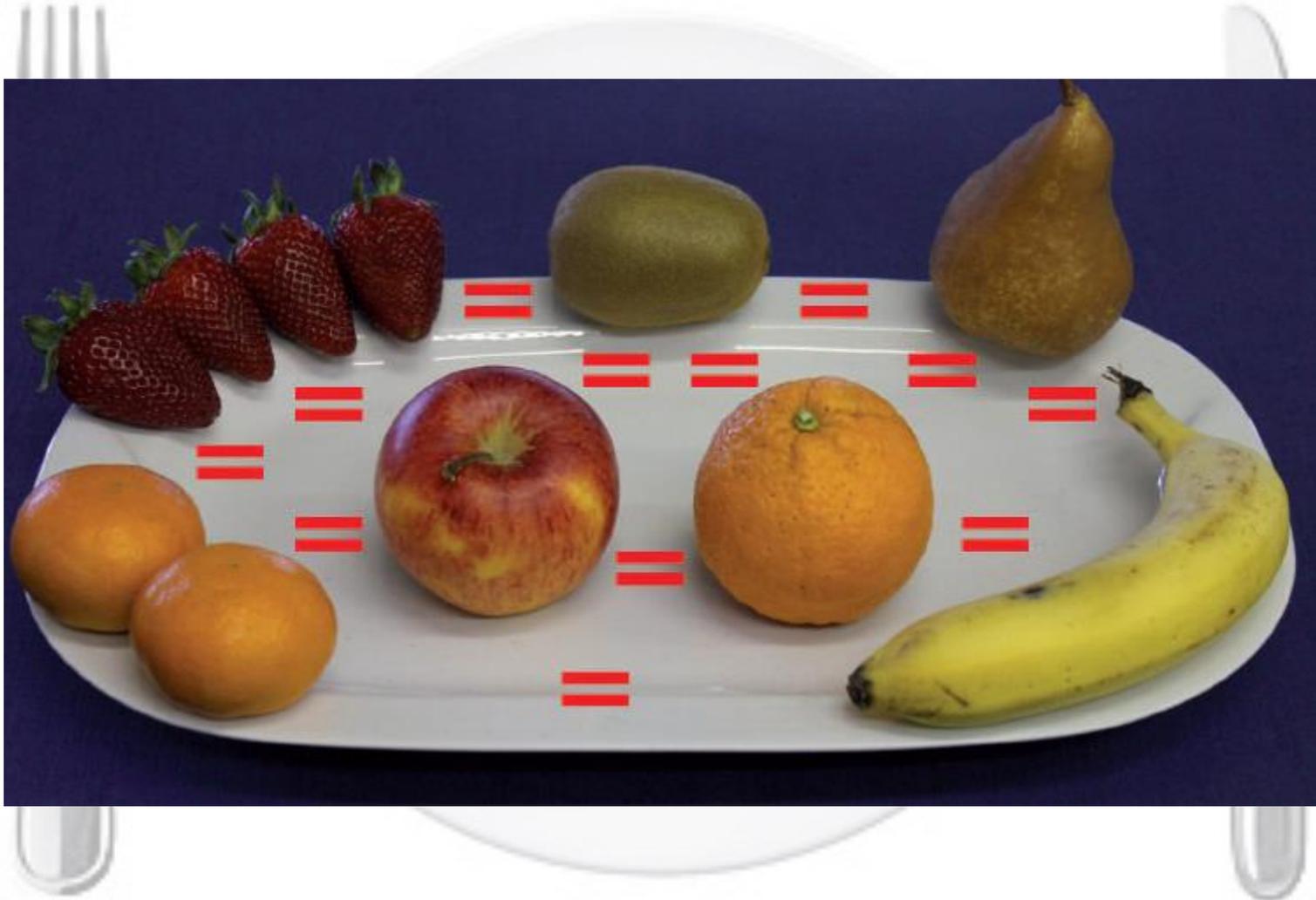


Sugo di pomodoro e verdure. (peso complessivo)	gr. 20-40	gr. 50
Olio oliva extravergine	gr 5	gr 5
Burro	gr 5	gr 5
Parmigiano	gr. 8	gr. 10
Carne	gr. 50	gr. 60
prosciutto crudo cotto bresaola	gr. 40	gr. 50
Uovo di gallina intero	1+1/2	2
pesce	gr. 60	gr. 80
formaggi freschi	gr. 50	gr. 60
formaggi stagionati	gr. 40	gr. 50
Verdura cotta	gr. 130	gr. 150
Verdura cruda	Gr 90	Gr 100
Fagioli freschi o surgelati se sostituiscono secondo piatto	Gr 150	Gr 170
Fagioli freschi come contorno	Gr 70	Gr 90
Piselli freschi o surgelati se sostituiscono il secondo piatto	Gr 270	Gr 310
Piselli come contorno	Gr 80	Gr 90
Patate se sostituiscono primo piatto	Gr 320	Gr 350

Alimenti	6 - 11 anni	Adulti/media
Gnocchi	gr 195	gr 220
Ravioli per asciutti freschi	gr 120	gr 130
Pasta o riso	gr. 70	gr. 80



Patate come contorno	Gr 150	Gr 200
Purè di patate	Gr 130	Gr 170
Polenta(farina di mais)	Gr 70	Gr 80
Pane senza condimenti aggiunti	gr. 50	gr. 60
Pizza margherita(base)	Gr 110	Gr 120
Banane, cachi, uva	Gr 60	Gr 80
Arance, mele, pere, kiwi..	Gr.110	gr.120
Yogurt/budino conf.	Gr 125	Gr 125
Gelato conf.	gr.50	gr.50





EQUIVALENZA TRA I FRUTTI

La porzione di frutta corrisponde a fragole n°4, oppure kiwi n°1, oppure clementina n°1, oppure mandarini piccoli n°2 oppure mela piccola n°1 o banana n°1

FRUTTA TIPO 1

È la frutta con contenuto di zuccheri semplici \leq a 10 g per 100 g di frutta

Albicocche, ananas, arancia, ciliegia, clementina, cocomero, fragola, kiwi, mela, melone, pera, pesca

FRUTTA TIPO 2

È la frutta con contenuto di zuccheri semplici $>$ a 10 g per 100 g di frutta

Banana, cachi, fichi, mandarini, mandaranci, prugne, uva

Il volume di riferimento è la pallina da tennis

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

ALIMENTO	Grammatura	PROTEINE grammi	LIPIDI grammi	GLUCIDI grammi	Kcal	FIBRA
FRUTTA 1 (media di albicocche, ananas, arance, ciliegie, clementine, cocomero, fragole, kiwi, mele, melone, nespole, pere, pesche)	100	0,6	0,2	7,9	33,4	2,0

ALIMENTO	Grammatura	PROTEINE grammi	LIPIDI grammi	GLUCIDI grammi	Kcal	FIBRA
FRUTTA 2 (media di banane, cachi, fichi, mandarini, mandaranci, prugne ,uva)	100	1,0	0,3	14,8	62,0	1,8





Esempi porzionatura primi piatti

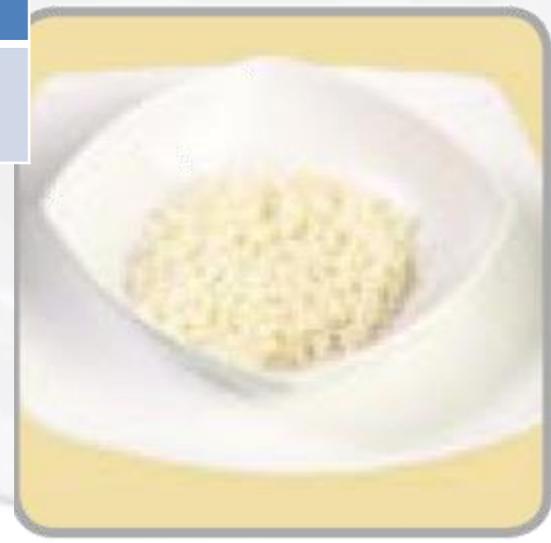


PESO GR **60**



PESO GR **80**

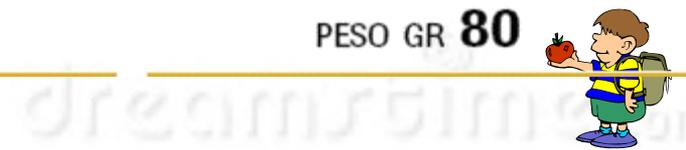
infanzia	primaria	secondaria
60 g	70 g	80 g



PESO GR **60**



PESO GR **80**





PESO GR **100**



PESO GR **130**

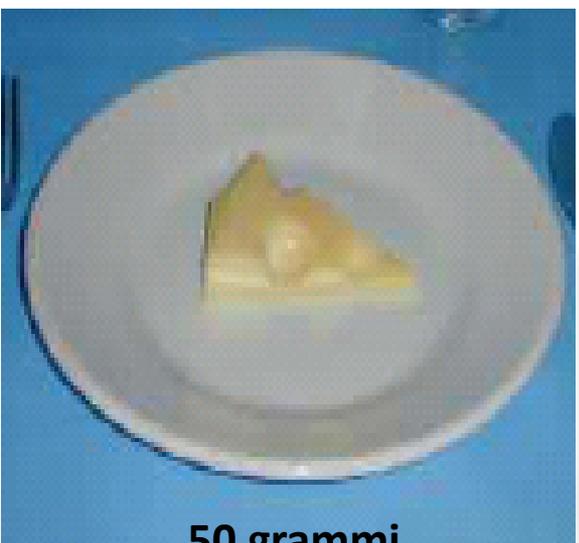
Ravioli di carne o di magro

infanzia	primaria	secondaria
100 g	120 g	130 g





Esempi porzionatura secondi piatti



50 grammi

Formaggio stagionato

infanzia	primaria	secondaria
40 g	50 g	70 g



60 grammi

Prosciutto cotto

infanzia	primaria	secondaria
40 g	50 g	60 g





Esempi porzionatura secondi piatti



90 grammi

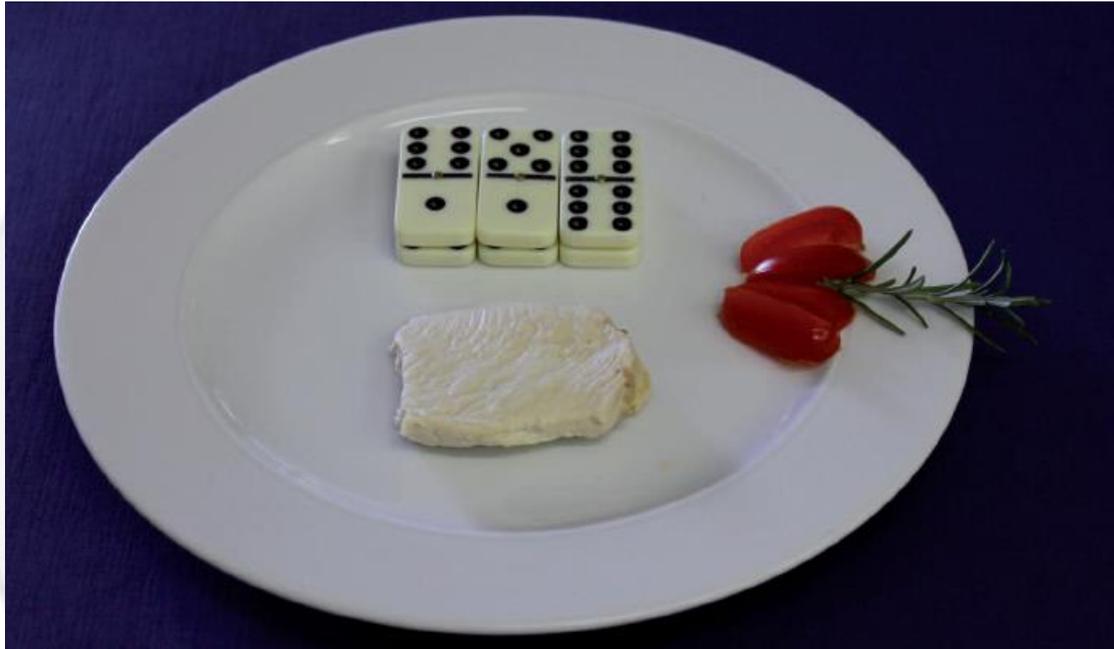
Carne per arrostiti

infanzia	primaria	secondaria
50 g	60 g	100 g





Carne



VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

ALIMENTO	Grammatura al crudo	Grammatura al cotto	PROTEINE grammi	LIPIDI grammi	GLUCIDI grammi	Kcal
CARNE BIANCA e ROSSA	50	41	10,54	1,25	0,0	54,0





Parmigiano reggiano



VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE

ALIMENTO	grammatura	PROTEINE grammi	LIPIDI grammi	GLUCIDI grammi	KCAL
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	5	0,0	5,0	0,0	45,0
PARMIGIANO REGGIANO	5	1,7	1,4	0,1	19,8
TOT.		1,7	6,4	0,1	64,8





Valutazione menù a punti



 Regione
Lombardia
ASL Milano 2



Comune MEDIGLIA

4 /2/2012

PARTE A - MENU' SCOLASTICO A PUNTI





Viviamo il pasto a scuola come un **opportunità** per conoscere nuovi sapori, apprendere nuovi saperi e vivere una esperienza di convivialità.





Bibliografia di riferimento

- “Alla scoperta del gusto” proposte per l’educazione al gusto nella scuola dell’obbligo **C. Barzanò e al. – Regione Lombardia**
- “Dire Fare Gustare” percorsi di educazione del gusto nella Scuola **R. Nistri - Slow Food editore**
- *Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica ed. 2002*
- *Linee di indirizzo nazionali per la refezione Scolastica – Ministero della Salute – maggio 2010*
- *Le ricette di Maria Montessori cent’anni dopo*
A.A.V.V. – FeFè Editore - Roma

