



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

03/11/2021 h 18.00

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa.
2. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole e modalità effettuazione sopralluoghi a partire da mercoledì 10 novembre 2021.
3. Valutazione del servizio da settembre ad oggi e del menù estivo
4. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Funzionario sezione istruzione e integrazione: Mario Baldo
- Istruttore direttivo Mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Luigi Laudadio
- Dietista Cir Food: Floriana Brambilla
- Dietista Risto-service: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Mara Valin	rapp. Insegnante	Grimm
Barbara Rubin	" "	Collodi
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Debora Campanale	rapp. Genitore	Grimm

Scuola primaria:

Francesca Panebianco:	rapp. Insegnante	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Rosalba Gallizzi	" "	Sciviero
Cristina Bertocin	" "	Corridoni

Maurizio Panzarasa:

	rapp. genitore	Sciviero
Manuela Russo	" "	Manzoni
Laura Signorini	" "	Fortis
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni
Laura Russomanno	" "	Corridoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Fiorella D'Acerno	rapp. Insegnante	Kennedy
Chiara Pascucci	rapp. Genitore	Kennedy

Sono presenti anche i signori Chiara Romeo, Xiaoyi Xia, Antonella Renda (non rappresentanti di commissione mensa) in qualità di uditori.

1.- Presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa e modalità effettuazione sopralluoghi a partire dal 10/11/2021:

Elena Saglia informa che la commissione mensa si è rinnovata con l'ingresso di 10 nuovi rappresentanti ratificati dai rispettivi Istituti e due ancora in attesa di tale ratifica e che oggi sono presenti in qualità di uditori. A tutti loro si dà il benvenuto.

Informa che a partire dal 10 novembre p.v. i rappresentanti potranno effettuare i sopralluoghi nei refettori della scuola di competenza secondo le seguenti modalità:

- controllo della temperatura e del green pass da effettuare all'ingresso della scuola, igienizzazione delle mani, compilazione registro di entrata ed uscita dalla scuola (dove è presente);
- essere munito di mascherina e camice (chi non ha il camice può richiederlo alle addette mensa il giorno del primo sopralluogo);
- accedere sino all'ingresso del refettorio/aula senza entrare in esso e avere contatto con gli alunni ed effettuare un breve tempo di osservazione (si potrà effettuare giornalmente un sopralluogo in un solo turno a scelta);
- effettuare l'assaggio dei cibi del menù del giorno;
- compilare la check list di effettuato sopralluogo da inviare a e.saglia@comune.brugherio.mb.it

I nuovi rappresentanti saranno contattati da Elena Saglia per un primo incontro informativo sul servizio e successivamente accompagnati presso la scuola di competenza per il sopralluogo in mensa e per ricevere le necessarie istruzioni nonché conoscere il personale addetto al servizio di refezione scolastica.

2. – Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole

Elena Saglia illustra l'organizzazione del servizio a seconda delle scuole come segue:

- **scuole dell'infanzia:**
 - **infanzia Collodi:** in questa scuola sono presenti refettori per le sezioni dello stesso colore (arancione, azzurro e verde); l'installazione di pannelli separano le sezioni dello stesso colore in modo da evitare interferenze: le addette effettuano quindi il servizio sezione per sezione.
 - **Infanzia Grimm:** il servizio viene effettuato nelle aule; il plesso permette la disponibilità di luoghi in cui i bambini possono sostare durante l'apparecchiatura e la sparecchiatura, senza particolari criticità;
 - **Infanzia Rodari:** il servizio viene effettuato nelle aule e anche in questo caso il plesso permette la disponibilità di luoghi in cui i bambini possono sostare durante l'apparecchiatura e la sparecchiatura senza particolari criticità;
 - **Infanzia Manzoni:** il servizio viene effettuato nelle aule e sono stati presi accordi per l'uscita scaglionata dei bambini dalle aule in modo che non ci siano incroci tra i tre gruppi classe;
- **scuole primarie:**
 - **primaria Corridoni:** i refettori a disposizione sono rimasti invariati (tre) e applicando il distanziamento tra i bambini l'organizzazione è su due turni mensa come segue - primo turno alle ore 12.30 per le classi 1^A, 1^B, 2^A, 2^B e 3^A; secondo turno alle ore 13.30 per le rimanenti classi 4^A, 4^B, 5^A e 5^B;
 - **primaria Fortis:** il servizio è stato organizzato su due turni come segue - al primo turno alle 12.30 una classe mangia in aula (2^B) e due classi dello stesso piano mangiano in un locale che era destinato alle riunioni e che ora funge da refettorio (2^C e 2^D) ; tutti gli altri mangiano nel refettorio al piano interrato (1^A, 1^B, 1^C, 2^A, 3^A, 3^B, 3^C). Nel secondo turno tutte le restanti classi mangiano nel refettorio al piano interrato (4^A, 4^B, 4^C, 5^A, 5^B, 5^C);
 - **primaria Sciviero:** i refettori a disposizione sono rimasti invariati (quattro) e l'applicazione del distanziamento tra i bambini permette l'organizzazione su tre turni mensa; primo turno alle ore 12.00 (1^A, 1^B, 2^A, 2^B); secondo turno alle ore 13.00 (3^A, 3^B, 3^C, 3^D, 4^A); terzo turno alle ore 14.00 (4^B, 4^C, 5^A, 5^B, 5^C);
 - **primaria Manzoni:** anche per quest'anno uno dei due refettori presenti, viene utilizzato come aula didattica e quindi al suo posto si continua ad utilizzare un altro spazio presente al pian terreno; l'applicazione del distanziamento tra i bambini permette l'organizzazione su tre turni mensa con le classi verranno servite in aula al primo turno (2^A, 2^B, 2^C). L'organizzazione risulta la seguente: primo turno alle ore 12.00 (1^A, 1^B, 3^A); secondo turno alle ore 13,00 (3^B, 5^A, 5^B); terzo turno alle ore 14.00 (4^A, 4^B, 4^C);
 - **primaria Don Camagni:** a causa dell'accentuarsi dei problemi di infiltrazione dal tetto nei refettori, tutte le classi mangiano in aula mantenendo l'organizzazione su tre turni mensa: primo turno alle ore 11.45 (1^a, 1^B, 1^C, 2^B, 2^C); secondo turno alle ore 12.45 (2^A, 2D, 3^A, 3^B, 3^C); terzo turno alle ore 13.45 (4^A, 4^B, 4^C, 5^A, 5^B, 5^C);
- **scuola secondaria di primo grado:**
 - **secondaria di primo grado Kennedy:** il servizio è organizzato distribuendo le 15 classi a tempo pieno presenti in questa scuola nei refettori disponibili su tre turni mensa: primo turno alle ore 11.55 per le cinque classi prime; secondo turno alle ore 12.50 per le cinque classi seconde; terzo turno alle ore 13.45 per le cinque classi terze.

3. – Valutazione del servizio da settembre ad oggi e del menù estivo

Si raccolgono le seguenti segnalazioni da parte di più scuole:

- l'abbinamento delle lenticchie in umido con il contorno di fagiolini - non è gradito; come pure non è risultato molto gradito il ragù di lenticchie abbinato alle penne (forse bisognerebbe abbinarle ad un altro formato di pasta) - si propone di provare a sperimentare delle polpette di lenticchie;
- i fagiolini sono troppo cotti, a volte sono legnosi e presentano filamenti;
- la focaccia risulta troppo alta, asciutta e stopposa; si propone di sperimentare delle focacce rotonde come quelle da panetteria;
- le uova sode sono troppo fredde;
- l'hamburger di pesce e l'hamburger vegetale non sono graditi;

- il pane non sembra fresco;
- la pasta del pasto in bianco è molto dura;
- i cavolfiori sono troppo cotti.

Chiara Pascucci segnala una problematica sulla dieta di suo figlio frequentante la primaria Don Camagni avvenuta verso la metà di ottobre di cui però emerge che il Comune e il centro cottura non sono stati informati. Illustrerà quindi più dettagliatamente a Luigi Laudadio l'evento.

L'insegnante **Rosalda Gallizzi** interviene per chiedere di chi è la responsabilità delle diete qualora ci fosse un errore di somministrazione/predisposizione della dieta. **Luigi Laudadio** risponde che le diete sono predisposte dal centro cottura e quindi la responsabilità è in capo alla ditta e al suo personale. Fa presente quanto sia fondamentale che la certificazione medica sia aggiornata in modo che la dieta possa essere preparata correttamente. Ne approfitta per informare che ad oggi mancano ancora delle certificazioni. Nonostante ciò le diete vengono comunque predisposte per evitare problemi agli utenti.

Dall'infanzia Collodi **Barbara Rubin** segnala una circolare ATS che sconsiglia la somministrazione di uva, mozzarelline e pomodorini in quanto possono causare soffocamento.

Maurizio Panzarasa esprime soddisfazione per la gestione della dieta speciale di sua figlia. L'unica nota negativa è l'impossibilità di poter avere il bis.

Laura Signorini commenta positivamente il menù di halloween.

Per quanto riguarda la questione del pane **Luigi Laudadio** informa che in accordo con **Elena Saglia** nel mese di ottobre è stato cambiato il fornitore a fronte delle lamentele emerse lo scorso anno. E' comunque un pane di tipo industriale e risente molto delle condizioni climatiche. Per quanto riguarda le cotture di pasta e verdure si farà maggiore attenzione presso il centro cottura e per le preparazioni non gradite si valuteranno nuove ricette e per la focaccia si cercherà un nuovo fornitore e si valuterà una sperimentazione in una scuola campione.

Per quanto riguarda l'organizzazione del servizio nei vari plessi, si raccolgono criticità in particolare da parte delle scuole:

- primaria Fortis per il riassetto del refettorio tra il primo e il secondo turno;
- secondaria Kennedy per il riassetto dei refettori su tutti i tre turni e per i tempi di consumo del pasto.

Viviana Ferrario in merito all'organizzazione del servizio in primaria Fortis informa che a seguito della segnalazione ricevuta da Elena Saglia aveva già provveduto a modificare l'organizzazione del personale e aveva ricevuto riscontri positivi in merito; comunque effettuerà nuovi sopralluoghi per accertarsi che non siano subentrati ulteriori criticità.

Luigi Laudadio conferma che presso la secondaria Kennedy i tempi per il servizio tra distribuzione e consumo dei pasti è molto ristretto e anche 5 minuti di ritardo nella discesa in refettorio delle classi, può determinare un aggravio nell'organizzazione sia per la classe stessa che vede ridurre il tempo a disposizione per il consumo del pasto, sia per le addette che sono costrette a sollecitarne l'uscita per tempo.

Potrebbe essere utile attivare un progetto educativo in cui coinvolgere i ragazzi a fine pasto ad effettuare la sparcchiatura posizionando le stoviglie prive di residui alimentari in un punto di raccolta. Questo potrebbe agevolare le operazioni da parte delle addette e magari recuperare qualche minuto nella sistemazione dei refettori per il turno successivo. **Luigi Laudadio** si rende quindi disponibile a valutare una sperimentazione previo confronto con **Elena Saglia** e l'insegnante **Fiorella D'Acerno** rappresentante insegnante della secondaria Kennedy.

Laura Signorini chiede informazioni sull'esito della verifica del personale che era stata preannunciata nell'ultima commissione.

Mario Baldo risponde che la concessionaria ha poi presentato un quadro di assegnazioni del personale che è stato ritenuto migliorativo rispetto al precedente, anche se migliorabile, nel senso di rendere qualche situazione meno rischiosa rispetto alle improvvise assenze di personale in malattia. Va considerato che per le due imprese non è semplice garantire delle risorse di riserva per le situazioni di improvvise assenze. L'ufficio comunque sta presidiando in modo costante al rispetto di quanto offerto.

Dalla primaria Manzoni e Sciviero le rappresentanti insegnanti non evidenziano problematiche sul versante personale che valutano molto efficiente e disponibile.

4. - *Varie ed eventuali*

Elena Saglia informa che in occasione della giornata mondiale dei diritti dell'infanzia (sabato 20/11), si distribuirà nella giornata di venerdì 19/11 una barretta di cioccolato al latte.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g , la riunione si conclude alle 19.45 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI

Giovanna Borsotti



IL SEGRETARIO
Elena Saglia

Elena Saglia



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

12/04/2022 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Raccolta segnalazioni sul menù invernale.
2. Presentazione menù primavera estate in vigore dal 20/04/2022.
3. Varie ed eventuali: richiesta da parte dell'Istituto comprensivo De Pisis di una valutazione di modifica del Regolamento di commissione mensa

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Funzionario sezione istruzione e integrazione: Mario Baldo
- Istruttore direttivo Mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Luigi Laudadio
- Dietista Risto-service: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola primaria:

Francesca Panebianco:
Rosalba Gallizzi

rappr. Insegnante
" "

Manzoni
Sciviero

Maurizio Panzarasa:
Laura Signorini
Filippo Dal Mas
Maurizio Grumetti

rappr. genitore
" "
" "
" "

Sciviero
Fortis
Fortis
Don Camagni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Chiara Pascucci

rappr. Genitore

Kennedy

E' presente anche la sig.ra Antonella Renda in qualità di uditore.

1.- Raccolta segnalazioni sul menù invernale:

Si raccolgono le seguenti segnalazioni da parte di più scuole:

- le seguenti pietanze: la frittata agli spinaci del venerdì quarta settimana e le uova strapazzate del lunedì prima settimana sono presenti in giorni troppo ravvicinati;
- pasta integrale olio evo e grana dop: la cottura non è mai ottimale e il colore un po' scuro non la rende appetibile da parte dei bambini; meglio abbinare la pasta integrale con un sugo per mitigare il colore e anche il sapore - oppure si propone di cambiare la marca del prodotto per vedere se c'è un miglioramento;
- qualità della polenta: ultimamente molto liquida e difficile da somministrare;
- cottura dei fagiolini e zucchine: queste verdure risultano sempre troppo cotte. In particolare le zucchine gratinate dove la gratinatura è inesistente in quanto assorbita dal liquido di cottura;
- passato di legumi con riso: i legumi non sempre risultano ben cotti e ben frullati - inoltre il riso assorbe il brodo rendendo il passato molto compatto; si propone di abbinare questo passato con l'orzo;
- qualità del prosciutto cotto: dalla primaria Manzoni e Sciviero viene sottolineata una qualità di prosciutto cotto nell'ultima somministrazione un po' bassa in quanto il prosciutto è risultato ricco di grasso e nervature determinando un grande scarto da parte degli utenti; situazione non verificatasi negli altri plessi (dalla primaria Don Camagni e Fortis il prosciutto cotto è risultato buono);
- polpette al sugo: dalla Don Camagni viene segnalata la presenza di troppo olio;
- diete in bianco: la pasta è sempre poco cotta e poco condita (manca sale e olio);
- frutta non sempre a giusta maturazione;
- dalla scuola secondaria viene segnalata la presenza due volte degli gnocchi (lunedì prima settimana e lunedì quarta settimana) e le polpette non sempre di buon sapore.

Luigi Laudadio interviene in merito alle problematiche delle cotture e qualità degli alimenti. Si presterà una maggiore attenzione alla cottura di zucchine e fagiolini anche se, essendo prodotti surgelati, non è così facile; sicuramente la gratinatura delle zucchine non verrà proposta il prossimo anno visto il risultato non adeguato; per quanto riguarda la qualità del prosciutto informa che il prodotto risponde ai requisiti di qualità come da prescrizione merceologica: si tratta di coscia intera di suino nazionale. I prosciutti tagliati per la preparazione di lunedì 11/04 sono stati 25. Il prosciutto all'interno può presentare delle parti grasse e nervose. Dispiace che in due scuole si abbia avuto un'incidenza maggiore di tagli più ricchi di grasso e nervi.

Si farà maggiore attenzione alla cottura della pasta per i piatti in bianco come pure per il loro condimento; informa inoltre che le polpette cotte al forno vengono sempre sgocciolate per eliminare il grasso trasudato e anche qui si farà un ulteriore controllo. Bisogna tenere presente che comunque ulteriore grasso può trasudare anche nello stazionamento nelle gastronomie e quelle sul fondo possono risultare maggiormente intrise; per quanto riguarda la frutta, il problema della giusta maturazione è di difficile soluzione soprattutto per il numero di pezzi che vengono distribuiti: avremo sempre un numero di frutti indietro e un numero di frutti magari troppo avanti con la maturazione.

Elena Saglia informa che nella redazione del menù invernale del prossimo anno si terrà conto delle segnalazioni raccolte.

2. - Presentazione menù primavera estate in vigore dal 20/04/2022

Elena Saglia spiega che il menù primavera estate è stato rivisto alla luce delle segnalazioni raccolte nella scorsa commissione. Sono stati inseriti i primi piatti in brodo assenti nella precedente versione in quanto il clima era ancora caldo, e inseriti dei nuovi piatti come: pasta pomodoro e acciughe (venerdì prima settimana); pasta all'amatriciana per la secondaria (lunedì seconda settimana); riso e fagioli (martedì seconda settimana); pasta al pesto di zuccina (mercoledì seconda settimana); crocchette di patate e formaggio (venerdì quarta settimana).

Si apre la discussione e si raccolgono le seguenti riflessioni:

- viene segnalato nella prima e terza settimana la presenza per tre giorni di seguito della carne (pr. cotto, bocconcini di pollo, polpette di manzo nella prima settimana; affettato di tacchino, cotoletta di pollo, arrosto di lonza nella terza settimana): si chiede di valutare se nella prima settimana è possibile inserire un secondo piatto a base di legumi (si propone di provare una farinata di ceci o delle polpette di legumi) e nella terza settimana verificare se è possibile spostare la caprese in modo da interrompere la sequenza dei tre giorni di carne;
- si consiglia inoltre di valutare delle nuove ricette a base di legumi al fine di sperimentarle in questi ultimi due mesi di scuola per cercare di trovare delle alternative gradite da inserire al posto della carne.

Luigi Laudadio verificherà con il cuoco del centro cottura e, se sarà possibile, comunicherà a Elena Saglia le proposte al fine di concordare la sperimentazione.

3. - Varie ed eventuali: richiesta da parte dell'Istituto comprensivo De Pisis di una valutazione di modifica del Regolamento di commissione mensa

Giovanna Borsotti informa i presenti che dall'Istituto Comprensivo De Pisis è pervenuta la richiesta di valutazione di una modifica al regolamento di commissione mensa. I punti su cui si chiede la modifica riguardano il numero delle ispezioni da parte dei rappresentanti e l'interazione con gli alunni. Nello specifico l'istituto propone:

1. "La verifica e l'ispezione periodica, sia del locale sia della distribuzione dei pasti, potranno essere effettuate da parte dei componenti della Commissione mensa una volta a settimana, coprendo tutti i turni giornalieri. Rimane obbligo di verifica e ispezione almeno una volta al mese".
2. "Possono presenziare alla distribuzione e al consumo dei pasti facendo attenzione a non intralciare l'attività degli addetti al servizio mensa, limitando i rapporti con gli alunni e con gli insegnanti relativamente alla qualità del pasto giornaliero somministrato."

Tale richiesta è motivata dal fatto che il servizio mensa è ben supervisionato non solo dalle insegnanti rappresentanti di commissione mensa ma anche dalle altre insegnanti che a loro si rivolgono per segnalare i disservizi o i menù che presentano un basso gradimento da parte degli alunni. Quindi si ritiene che la presenza del genitore in mensa una volta a settimana sia ampiamente sufficiente. Inoltre l'interazione con gli alunni dovrebbe essere tale da non urtare i compromessi già concordati tra l'alunno e il proprio insegnante e di cui il rappresentante genitore non è al corrente. Gli insegnanti conoscono bene i propri alunni e sanno con chi è possibile insistere nell'assaggio e con chi è bene utilizzare altre specifiche strategie.

Si apre la discussione e i rappresentanti genitori sono tutti concordi a NON ridurre il numero delle ispezioni. Emerge infatti quanto il sopralluogo del genitore rappresentante sia importante anche per tutti gli altri genitori perché la sua ispezione può dare dei chiarimenti sul servizio e sulla gestione/distribuzione del pasto come pure rassicurazioni sulla qualità dei cibi. Quindi è molto importante lasciare la possibilità al rappresentante genitore di assaggiare i menù proposti e di verificare personalmente il servizio ogni qual volta lo ritenga necessario e di poterlo fare anche tutti i giorni se ne ha la possibilità. Dall'altra parte ritiene altrettanto corretto che il suo rapporto con gli alunni non vada a contrastare la linea adottata dall'insegnante per quanto riguarda l'assaggio dei piatti proposti in mensa.

I rappresentanti genitori sono tutti d'accordo anche sulla necessità di riprendere quei progetti di educazione alimentare che possano aiutare i bambini all'assaggio e a comprendere quanto una buona alimentazione sia correlata con un buon stato di salute. **Laura Signorini** ricorda il progetto contro lo spreco in mensa che

purtroppo è stato sospeso a causa della pandemia e che aveva dato dei buoni risultati. Chiede di riprenderlo il prossimo anno coinvolgendo nuovamente tutte le scuole.

Maurizio Grumetti interviene per condividere la sua intenzione di proporre nel prossimo consiglio di istituto un progetto in cui una nutrizionista possa effettuare interventi ad hoc di educazione alimentare in tutte le classi di scuola primaria.

Giovanna Borsotti alla luce degli interventi ritiene che la proposta dell'istituto comprensivo non possa essere accolta ma raccomanda a tutti i rappresentanti genitori durante i sopralluoghi in caso di dubbi su atteggiamenti non conformi nei confronti del cibo da parte dei bambini, di relazionarsi sempre con le insegnanti. A questo scopo predisporrà e invierà a tutti i rappresentanti una lettera per richiamare questo aspetto un po' delicato.

Chiara Pascucci chiede la parola per evidenziare il problema del servizio mensa presso la secondaria Kennedy: il personale nel numero previsto (si parte con quattro persone al primo turno per arrivare a 6 persone al terzo turno) non riesce, tra un turno e l'altro, a garantire quella pulizia che sarebbe invece necessaria. Chiede quindi di valutare una migliore organizzazione (personale in più) e anche la possibilità di istituire delle zone nei refettori dove gli alunni possano partecipare, una volta terminato il pasto, allo sparecchio, così da agevolare il lavoro delle addette mensa.

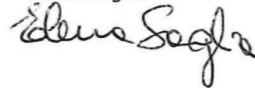
Luigi Laudadio interviene sottolineando la compressione degli orari tra un turno e l'altro, compressione che rende il lavoro delle addette molto frenetico. Conferma che sicuramente un progetto in cui gli alunni possano partecipare allo sparecchio sarebbe di aiuto. Purtroppo quest'anno non è stato possibile sperimentarlo per evitare l'affollamento tra gli alunni. Il prossimo anno si valuterà come migliorare l'organizzazione sperando di poter ridurre anche i turni mensa e magari riuscire ad avere più tempo a disposizione tra un turno e l'altro.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g , la riunione si conclude alle 19.30 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio lì 13/04/2022



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

30/05/2022 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. *Anteprima dei dati raccolti con il questionario (ancora non definitivi).*
2. *Iscrizioni alla mensa 2022/2023.*
3. *Progetto contro lo spreco/scarto in mensa: verifica di ATS alla disponibilità di ripresa del progetto.*
4. *Criticità sul menù primavera/estate*
5. *Varie ed eventuali*

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Funzionario sezione istruzione e integrazione: Mario Baldo
- Istruttore direttivo mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Luigi Laudadio
- Dietista Cir-Food: Floriana Brambilla
- Dietista Risto-service: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola primaria:

Maurizio Panzarasa:	rappr. genitore	Sciviero
Laura Signorini	" "	Fortis
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni

Giovanna Borsotti prima di procedere con l'ordine del giorno ringrazia i pochi partecipanti intervenuti. Spiega che per il prossimo anno si procederà a calendarizzare fin dall'inizio le date delle tre commissioni mensa cercando di evitare le giornate di programmazione scolastica, di collegio e colloqui con le famiglie. Comprende che la convocazione della commissione a ridosso della chiusura delle scuole in cui sono già previste delle attività non ne ha agevolato la partecipazione e si augura che con una programmazione anticipata si possa avere una maggiore partecipazione. Lascia poi la parola ad **Elena Saglia** che procede a dare una prima panoramica sui dati raccolti dal questionario predisposto per i bambini della scuola primaria e i ragazzi della scuola secondaria di 1° grado.

1.-Anteprima dei dati raccolti con il questionario (ancora non definitivi):

- scuola primaria- al 30/05/2022 sono stati compilati 179 questionari che su 1300 utenti usufruenti del servizio rappresenta una percentuale del 13,76%;
- scuola secondaria Kennedy - al 30/05/2022 sono stati compilati 37 questionari che su 300 utenti usufruenti del servizio rappresenta una percentuale del 12,33%

Vengono inoltre presentati i dati parziali rimandando alla ripresa del prossimo anno scolastico l'illustrazione dei dati definitivi.

Dalla discussione emerge da parte di tutti i rappresentanti che i risultati ottenuti con una tale bassa percentuale di partecipanti, non possono essere considerati rappresentativi.

Per il prossimo anno viene proposto di somministrare il questionario agli insegnanti e ai rappresentanti di commissione mensa.

Luigi Laudadio non è sorpreso dai risultati emersi soprattutto da parte dei ragazzi della scuola secondaria dove i turni mensa e l'organizzazione è collegata ai tempi ristretti a disposizione e che sicuramente incidono su tutto il servizio.

2. – Iscrizioni alla mensa 2022/2023

Elena Saglia informa che da oggi (30/05/2022) il portale è aperto per il rinnovo dell'iscrizione alla mensa per l'a.s. 2022/2023. L'informativa è stata distribuita in tutte le scuole.

Ricorda la necessità di essere in regola con i pagamenti in quanto la possibilità di rinnovare l'iscrizione è solo a fronte di un debito inferiore ai €100,00. L'iscrizione on-line sarà possibile fino la 15/09 p.v.

Informa che nella giornata odierna si sono già registrate un centinaio di iscrizioni.

3. – Progetto contro lo spreco/scarto in mensa: verifica di ATS alla disponibilità di ripresa del progetto

Elena Saglia informa che è stata data la disponibilità ad ATS per riprendere il progetto sullo spreco/scarto in mensa. Verificato che ancora non si hanno informazioni su come potrà essere organizzato il servizio (relativamente al distanziamento da applicare nei refettori e di conseguenza ai turni mensa da organizzare), non è possibile ad oggi valutare come organizzare il progetto. Sicuramente, si vorrebbe almeno proporre di riprendere l'abitudine di portare in classe il pane e la frutta non consumata in mensa per utilizzarla come merenda così da diminuire questo spreco che con la pandemia è decisamente aumentato. Inoltre Elena Saglia si rende anche disponibile ad effettuare degli interventi specifici nelle classi interessate, sul menù in vigore e sulla modalità di preparazione dei pasti.

Maurizio Grumetti interviene per sottolineare la necessità di educare anche i genitori. Dalla esperienza maturata in questo anno in qualità di rappresentante di commissione mensa, ritiene che forse la nutrizionista che voleva proporre per la scuola primaria Don Camagni, più che nelle classi dovrebbe girare nelle case delle famiglie.

Giovanna Borsotti informa che per l'organizzazione dei turni mensa per il prossimo anno bisognerà attendere le indicazioni Ministeriali e le decisioni delle Dirigenti Scolastiche. In merito quindi al progetto contro lo spreco/scarto in mensa, si dovrà attendere l'avvio dell'anno scolastico.

Nella prima commissione mensa del prossimo anno si potrà valutare meglio come procedere.

4. – Criticità sul menù primavera/estate

Elena Saglia riassume le criticità raccolte attraverso le varie schede di valutazione pasti inviate dai rappresentanti e le email prevenute dalle insegnanti. Le criticità comuni a più scuole riguardano principalmente i seguenti piatti: pasta al pomodoro e acciughe, hamburger di pesce, riso e fagioli, medaglione di verdura e formaggio. Sulle zucchine è prevenuta la segnalazione di cottura non adeguata da più scuole: solitamente le zucchine risultano sempre troppo cotte ma nell'ultima distribuzione la cottura è risultata insufficiente tanto da definirle crude. Da una scuola sola è pervenuta la segnalazione della presenza di più minestre rispetto ai menù delle altre stagioni, pane secco come fosse scongelato, scarsa varietà della frutta, uovo sodo non gradito, coscia di pollo pericolosa per la presenza di ossa piccole.

Sulla qualità del pane i rappresentanti presenti riferiscono che da quando è stato modificato il fornitore la qualità è migliorata.

Maurizio Panzarasa segnala alcune problematiche relativamente alla dieta per i celiaci (dieta senza glutine): il pane non è morbido ma si sbriciola, il pesto si presenta con poche foglie di basilico e le polpette sono sostituite dall'hamburger.

Maurizio Grumetti si complimenta per l'olio extravergine di oliva presente in mensa e utilizzato per il condimento principalmente delle verdure: è biologico, di origine italiano ed è veramente di qualità. Segnala che va rivista la cottura della pasta integrale: è troppo cotta e si sfalda. Chiede informazioni sul pesto perché quello da lui assaggiato non era buono e i bambini infatti non lo hanno gradito. Chiede infine perché i ravioli di magro non sono conditi con il burro in quanto il condimento dell'olio con l'aroma della salvia conferisce ai ravioli un sapore amarognolo.

Luigi Laudadio spiega che l'utilizzo del burro non è consentito nella ristorazione scolastica e l'olio di condimento dei ravioli è lo stesso utilizzato per il condimento delle verdure e che si trova presso le cucine scolastiche. Per quanto riguarda il pesto conferma che non ci sono state variazioni ed è quello solito. Potrebbe essere che l'abbinamento con la pasta integrale ne modifichi il sapore.

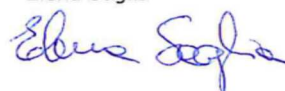
I rappresentanti delle altre due scuole però non hanno raccolto osservazioni in merito e anche ad Elena Saglia non sono pervenute segnalazioni in merito al pesto se non quella di Maurizio Grumetti.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendo varie e eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 19.00 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio lì 01/06/2022