



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale Riunione commissione mensa 16/11/2022 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa.
2. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole.
3. Risultati definitivi questionario sul servizio mensa.
4. Proposta progetti di educazione alimentare.
5. Criticità sul menù estivo
6. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- 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:

Barbara Rubin	rappr. Insegnante	Collodi
---------------	-------------------	---------

Scuola primaria:

Maurizio Panzarasa:	rappr. genitore	Sciviero
Maria Cristina Santangelo	" "	Fortis
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Rasalba Gallizzi	rappr. Insegnante	Sciviero
Francesca Panebianco	" "	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertocin	" "	Corridoni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
Alessia Clapis	rappr. Insegnante	Kennedy

1.-Presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa:

Elena Saglia presenta e dà il benvenuto ai nuovi rappresentanti di commissione mensa. Sono stati infatti eletti:

- per la scuola dell'infanzia Collodi il genitore Valentina Scarfò;
- per la scuola primaria Don Camagni l'insegnante Jessica Sardella;
- per la scuola secondaria di 1° grado Kennedy l'insegnante Alessia Clapis e il genitore Michele Ialongo;
- per la scuola dell'infanzia Rodari l'insegnante Elisa Barzago;
- per la scuola primaria Fortis i genitori Francesca Titone e Cristina Santangelo.

Giovanna Borsotti ringrazia per la loro disponibilità e augura ai nuovi genitori e insegnanti un buon lavoro all'interno di questa commissione.

2. - Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole

Elena Saglia riepiloga l'organizzazione dei turni mensa nelle scuole primarie e nella scuola secondaria di 1° grado:

- le scuole primaria Don Camagni, Fortis e Corridoni sono organizzate su due turni mensa. Per ogni turno vengono rispettati i limiti della capienza dei refettori previsti dai VV.FF; è stato possibile inserire un numero maggiore di tavoli che ha permesso di facilitare il lavoro delle addette che per il turno successivo devono riapparecchiare un numero inferiore di tavoli;
- le scuole primaria Sciviero e Manzoni hanno la medesima modalità organizzativa solo che in Sciviero i turni mensa sono tre mentre in Manzoni sono quattro per via di un numero di locali e di capienza ridotta; anche in queste due scuole nei locali refettori sono stati inseriti più tavoli rispetto al numero effettivo degli utenti che possono consumare il pasto, così da poter avere già pronti due turni mensa e non avere necessità di effettuare una pausa tra un turno e l'altro per la riapparecchiatura, che, per i turni successivi viene effettuata nel mentre i bambini consumano il pasto. In questo modo viene rispettato il vincolo della capienza da un lato e dall'altro si riescono ad effettuare più turni senza la necessità di effettuare una pausa tra di essi.
- secondaria Kennedy: il servizio è organizzato su tre turni mensa. Anche in questo caso vengono rispettati i limiti sulla capienza dei refettori previsti dai VV.FF ed è stato possibile inserire un numero di tavoli maggiore che agevola il lavoro delle addette mensa.

3. – Risultati definitivi questionario sul servizio mensa

Elena Saglia proietta i risultati definitivi relativi al questionario somministrato alla fine dell'anno scolastico 2021/2022. Evidenzia che rispetto ai dati analizzati nella scorsa riunione si sono modificati i numeri degli utenti che l'hanno compilato:

- per la primaria siamo passati dai 179 ai 305 questionari compilati passando da un 13,76 ad un 23,46%;
- per la secondaria siamo passati da 37 a 64 questionari compilati passando da un 12,33 ad un 21,33%

Ciò che non è cambiato è il giudizio nei confronti del servizio: positivo per quanto riguarda le scuole primarie e pressochè negativo per la scuola secondaria. Si allega al presente verbale il file con tutte le risposte e i grafici corrispondenti.

La discussione con i rappresentanti fa emergere la necessità di somministrare nuovamente il questionario ai bambini alla fine del mese di febbraio in modo che le insegnanti possano sollecitare i genitori alla compilazione avendo in quel periodo più opportunità di interagire con loro.

4. – Proposta progetti di educazione alimentare

Elena Saglia illustra la proposta che verrà inoltrata ai Dirigenti scolastici: il progetto vuole far conoscere la filiera che va dalla produzione alla distribuzione dei pasti della refezione scolastica e in particolare:

- il menù e le sue regole;
- il centro cottura e le modalità di preparazione dei pasti;
- la veicolazione, l'arrivo, la predisposizione dei carrelli termici e la distribuzione dei pasti;
- il personale coinvolto nel servizio e una breve visita alla cucina presente nel plesso scolastico;
- sensibilizzazione sul tema dello spreco e scarto in mensa.

Elena Saglia informa inoltre che il 30/11 p.v. ci sarà un incontro con ATS per valutare la possibilità di riprendere il progetto dello spreco/scarto in mensa che è stato interrotto a causa della pandemia nell'a.s. 2019/2020. Informa inoltre che per poter riprendere quel progetto sarà necessario coinvolgere un certo numero di genitori che nel momento del pasto si rendano disponibili ad effettuare la raccolta e la pesatura degli alimenti rimasti nei piatti (definito scarto) e nelle gastronomie (il non distribuito e definito spreco).

Le rappresentanti di commissione mensa concordano sul progetto che quindi verrà inoltrato ai Dirigenti scolastici con la richiesta di raccogliere le adesioni delle classi interessate. Le insegnanti rappresentanti di commissione mensa aiuteranno a divulgare il progetto tra le loro/i loro colleghe/i.

5. – Criticità sul menù estivo

Elena Saglia informa di aver raccolto le seguenti criticità: panatura troppo spessa del prodotto platessa impanata e ricetta delle polpette di lenticchie non gradita dai bambini.

Si apre la discussione e si raccolgono ulteriori segnalazioni sul menù estivo:

- non risultano graditi anche i seguenti piatti: pasta al pesto di broccoli e il riso con i fagioli;
- viene chiesto di modificare il contorno abbinato al bruscitt in quanto i pomodori rilasciano troppa acqua;
- viene segnalato lo spessore della focaccia troppo alto e la qualità della pizza non elevata; inoltre viene chiesto se possibile di non inserire questi due prodotti al lunedì;
- viene segnalato il prosciutto cotto non sempre con la stessa qualità;
- viene segnalata poca varietà della frutta e non sempre completamente matura;

Si raccolgono ulteriori segnalazioni sul menù speciale: il menù di Halloween non è stato gradito dai bambini. La commissione propone in vista di quello natalizio il seguente menù: ravioli di magro, cotoletta con patate (chips) o al forno (no patate tipo stick perché non risultano croccanti), pandoro.

Inoltre, dalla primaria Manzoni viene segnalato che:

- l'orario di inizio del primo turno mensa risulta troppo anticipato e chiede di verificare se è possibile una modifica per l'organizzazione del servizio del prossimo anno;
- in presenza di gnocchetti sardi in menù per i bambini di prima e seconda viene chiesto l'utilizzo del cucchiaio e non della forchetta in quanto i bambini hanno dimostrato delle difficoltà;
- il pesto servito ultimamente presentava dei grumi strani e si chiede una spiegazione.

Si risponde che:

- in merito all'orario, questo è collegato al numero dei turni mensa che sono 4 ed i refettori solo due; l'unica soluzione è stata quella di far partire il primo turno a mezzogiorno in modo che l'ultimo turno non iniziasse troppo tardi (13.45);
- in merito alla richiesta del cucchiaino per i bambini di prima e seconda della primaria Manzoni, sentiti gli altri plessi scolastici di scuola primaria che non hanno evidenziato la problematica e, avuto conferma che alla scuola dell'infanzia i bambini di 5 anni utilizzano la forchetta senza difficoltà, non si ritiene di accogliere la richiesta;
- in merito alla segnalazione sul pesto **Luigi Laudadio** riferisce di aver approfondito e molto probabilmente i grumi non erano altro che grumi di formaggio (pecorino).

Dalla discussione emerge inoltre una problematica riguardante il condimento delle diete speciali in quanto non c'è uniformità di trattamento: in alcune scuole le diete vengono condite e in altre no e non viene nemmeno offerto il condimento.

Viene chiesto a **Luigi Laudadio** di intervenire al fine di risolvere velocemente la problematica.

Dalla primaria Fortis viene segnalato che le addette distribuiscono il bis quando il bambino non ha ancora terminato di consumare il suo piatto.

Viene ribadito che il bis non andrebbe distribuito in quanto la ATS non è concorde, ma verificato che impedire la distribuzione del bis comporterebbe malumori, si chiede che sia l'insegnante che conosce i bambini a concordare con addette eventuali bis.

Ultima segnalazione riguarda lo sporciccio del primo piatto presso la primaria Corridoni: si raccomanda una grande attenzione da parte delle addette in quanto effettuano questo sporciccio mentre i bambini stanno consumando il secondo piatto.

6. – *Varie ed eventuali*

Elena Saglia comunica le date delle prossime commissioni:

- 01/03/2023
- 12/05/2023

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 18/11/2022

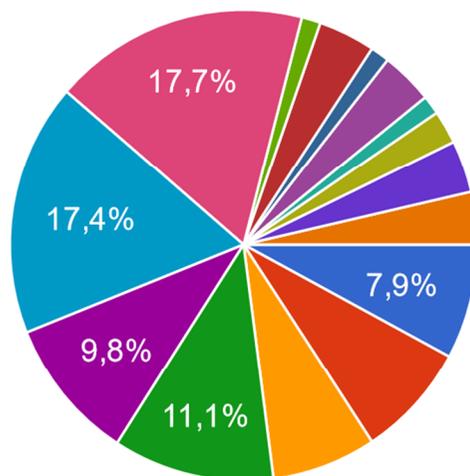
Risposte questionario scuole primarie: 305

Utenti iscritti al servizio mensa: 1300

Ha risposto il 23,46% di utenti

In quale scuola e turno mensa mangi?

305 risposte



- Primaria Corridoni 1° turno
- Primaria Corridoni 2° turno
- Primaria Don Camagni 1° turno
- Primaria Don Camagni 2° turno
- Primaria Don Camagni 3° turno
- Primaria Fortis 1° turno
- Primaria Fortis 2° turno
- Primaria Fortis servizio nelle aule

▲ 1/2 ▼

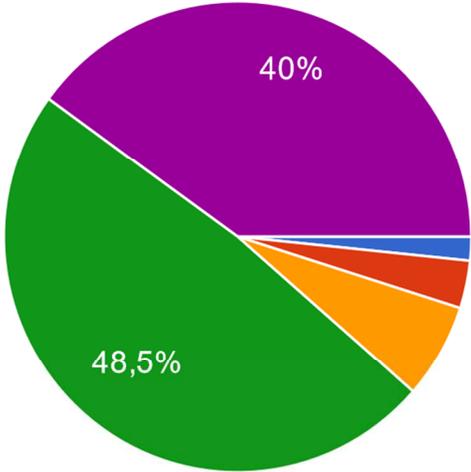
Corridoni 1° turno 7,9% - Corridoni 2° turno 7,9% - Don Camagni 1° turno 7,2% - Don Camagni 2° turno 11,1% - Don Camagni 3° turno 9,8%

Fortis 1° turno 17,4% - Fortis 2° turno 17,7% - Fortis servizio nelle aule 1,3% - Manzoni 1° turno 3,9% - Manzoni 2° turno 1,3% - Manzoni 3° turno 3,6% -

Manzoni aule 1,3% - Sciviero 1° turno 2,3% - Sciviero 2° turno 3,6% - Sciviero 3° turno 3,6%

Ti piace mangiare a scuola con i tuoi compagni di classe?

305 risposte



- Assolutamente no (2) 😈
- No (4) 😞
- Un pochino (6) 😐
- Si (8) 😊
- Molto (10) 😄

Assolutamente no 1,6%

No 3,3%

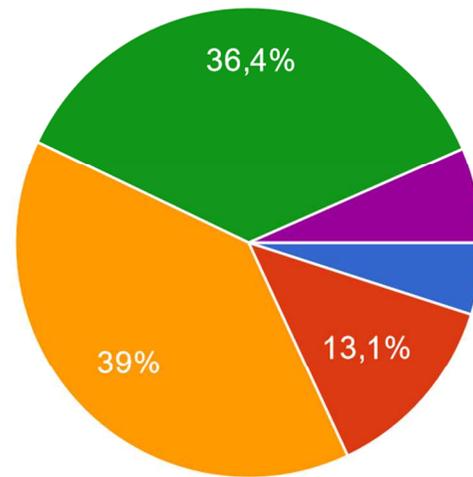
Un pochino 6,6%

Si 48,5%

Molto 40%

Trovi che il menù della mensa sia vario?

305 risposte



- Assolutamente no (2) 😡
- No (4) 😞
- Un pochino (6) 😐
- Si (8) 😊
- Molto (10) 😄

Assolutamente no 4,9%

No 13,1%

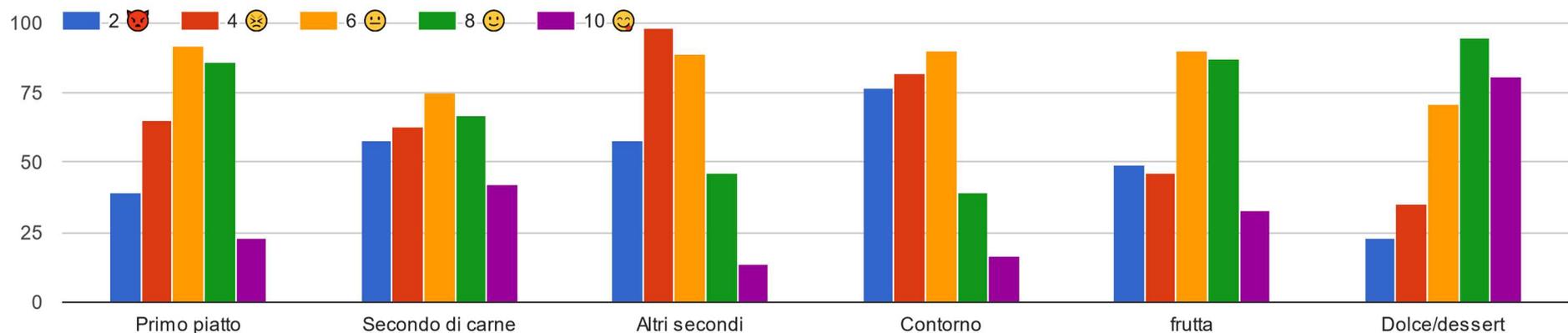
Un pochino 39%

Si 36,4%

Molto 6,6%

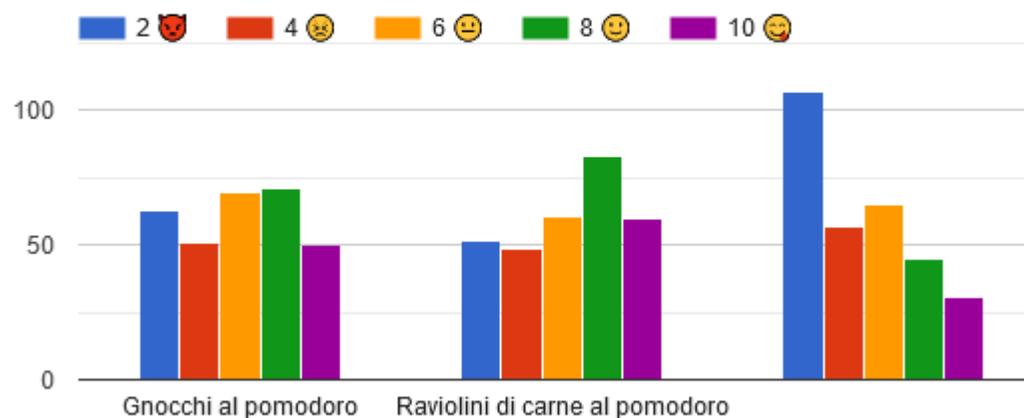
305 risposte

Esprimi la tua soddisfazione sui piatti serviti



ASSOLUTAMENTE NO:	39	58	58	77	49	23
NO	65	63	98	82	46	35
TOT	104 (34,09%)	121 (39,67%)	156 (51,14%)	159 (52,13%)	95 (31,14%)	58 (19,01%)
UN POCHINO	92	75	89	90	90	71
SI	86	67	46	39	87	95
MOLTO	23	42	16	17	33	81
TOT	201 (65,91%)	184 (60,33%)	151 (48,86%)	146 (47,87%)	210 (68,86%)	247 (80,99%)

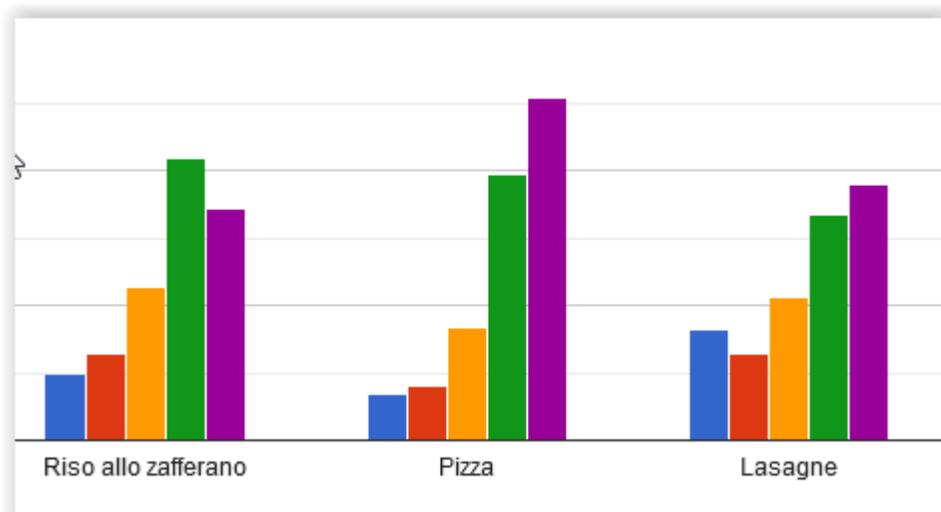
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale



Passato di legumi con riso

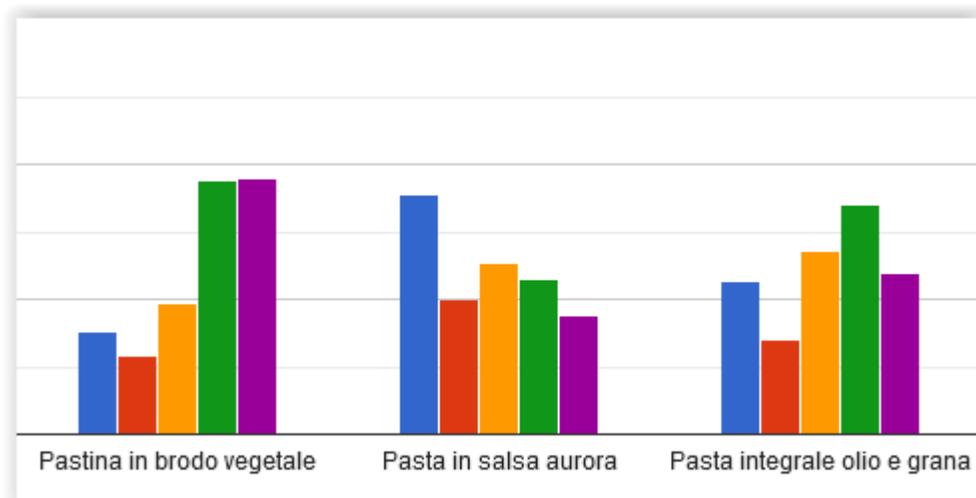
ASSOLUTAMENTE NO:	63	52	107
NO	51	49	57
TOT	114 (37,37%)	101 (33,11%)	164 (53,77%)
UN POCHINO	70	61	65
SI	71	83	45
MOLTO	50	60	31
TOT	191 (62,63%)	204 (66,89%)	141 (46,23%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale



ASSOLUTAMENTE NO:	25	17	41
NO	32	20	32
TOT	57 (18,68%)	37 (12,13%)	73 (23,93%)
UN POCHINO	57	42	53
SI	105	99	84
MOLTO	86	127	95
TOT	248 (81,32%)	268 (87,87%)	232 (76,07%)

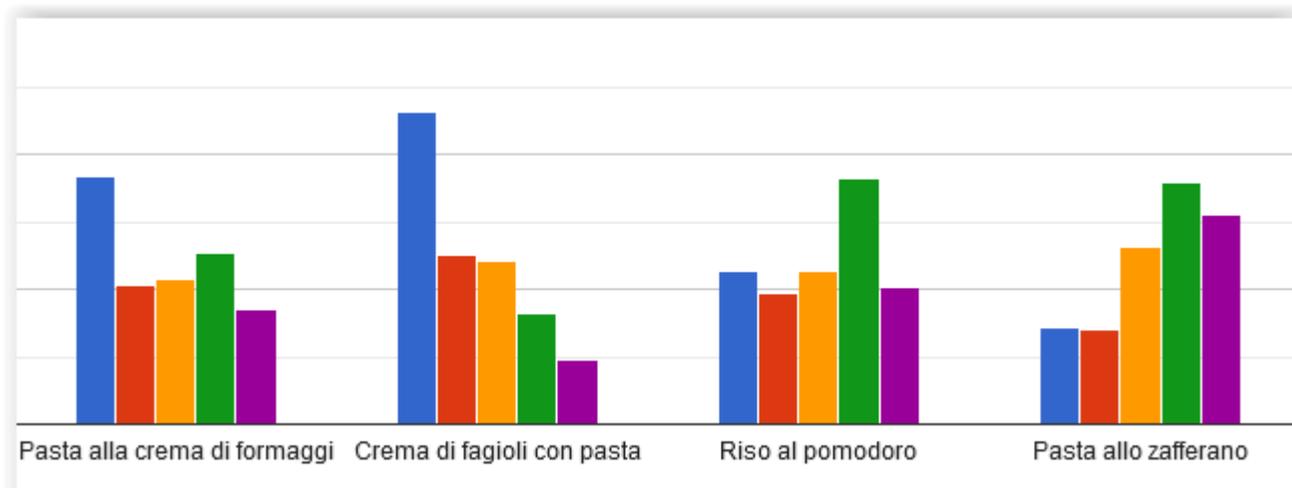
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale



ASSOLUTAMENTE NO:	38	89	57
NO	29	50	35
TOT	67 (21,96%)	139 (45,57%)	92 (30,17%)

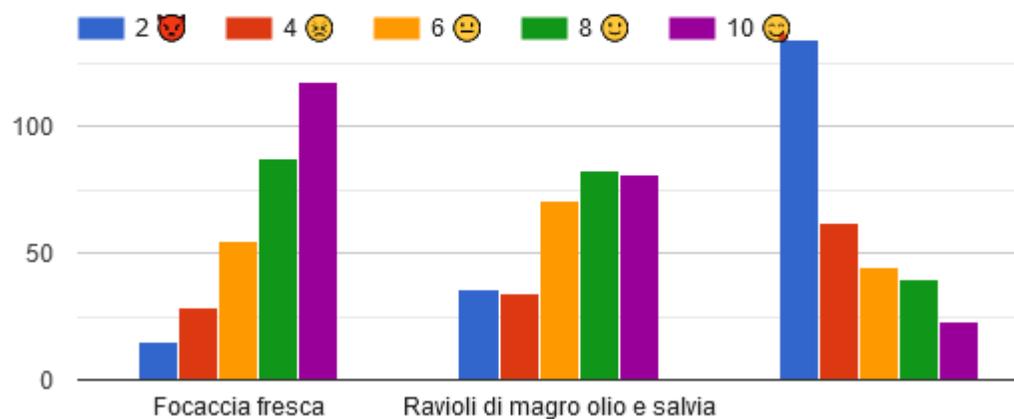
UN POCHINO	59	64	68
SI	94	58	85
MOLTO	95	44	60
TOT	248 (78,04%)	166 (54,43%)	213 (69,83%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale



ASSOLUTAMENTE NO:	92	116	57	36
NO	52	63	49	35
TOT	144 (47,21%)	179 (58,68%)	106 (34,75%)	71 (23,27%)
UN POCHINO	54	61	57	66
SI	64	41	91	90
MOLTO	43	24	51	78
TOT	161 (52,79%)	126 (41,32%)	199 (65,25%)	234 (76,73%)

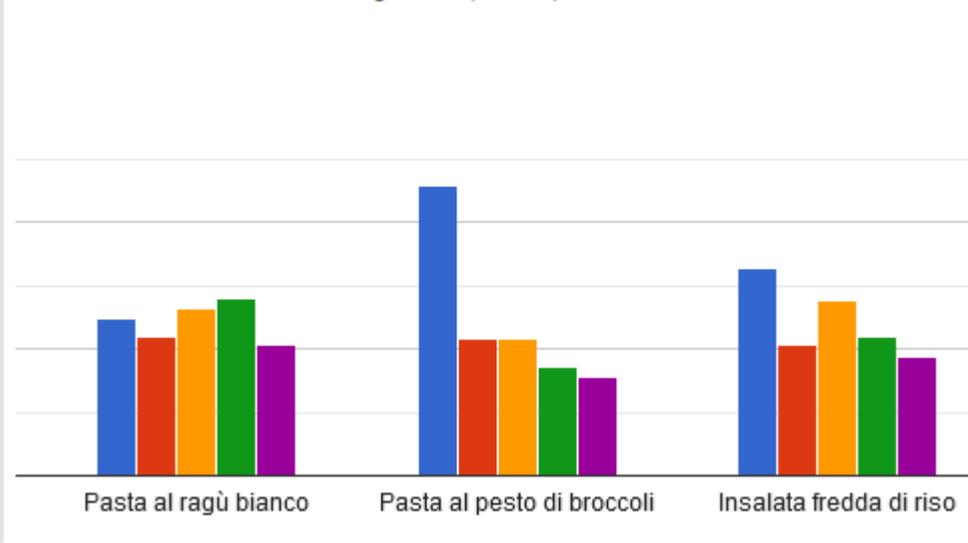
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti estivi



Pasta pomodoro e acciughe

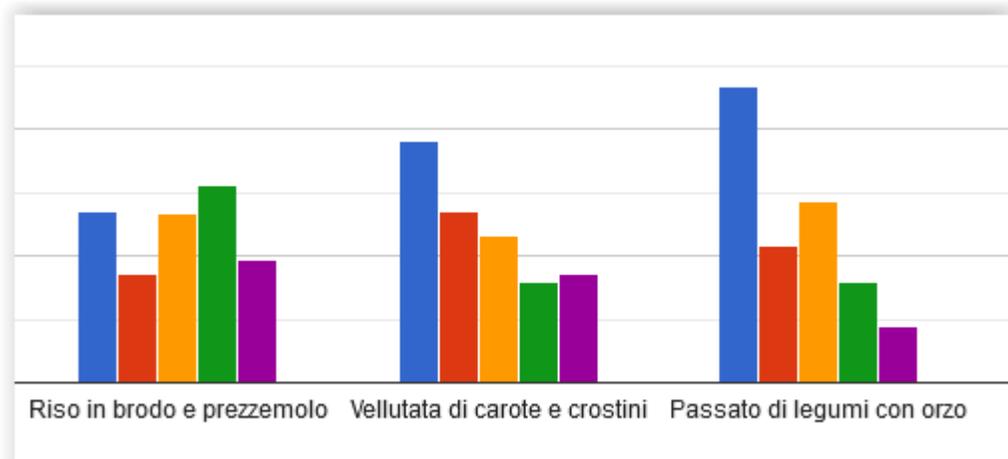
ASSOLUTAMENTE NO:	15	36	135
NO	29	34	62
TOT	44 (14,42%)	70 (22,95%)	197 (63,6%)
UN POCHINO	55	71	45
SI	88	83	40
MOLTO	118	81	23
TOT	261 (85,58%)	235 (77,05%)	108 (36,40%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti estivi



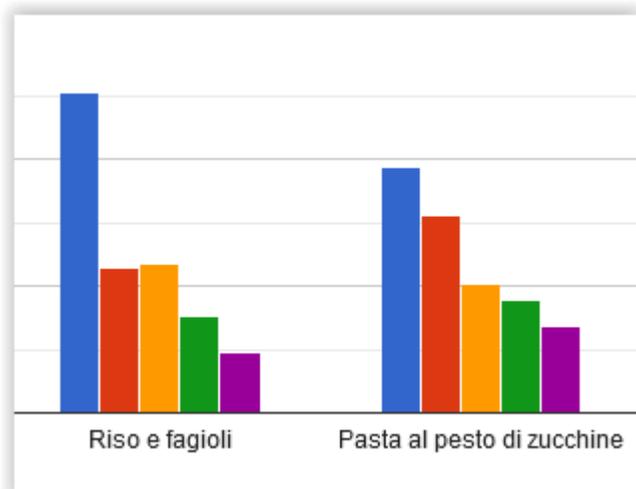
ASSOLUTAMENTE NO:	62	115	82
NO	55	54	52
TOT	117 (38,36%)	169 (55,40%)	134 (43,93%)
UN POCHINO	66	54	69
SI	70	43	55
MOLTO	52	39	47
TOT	188 (61,64%)	136 (44,60%)	171 (56,07%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti estivi



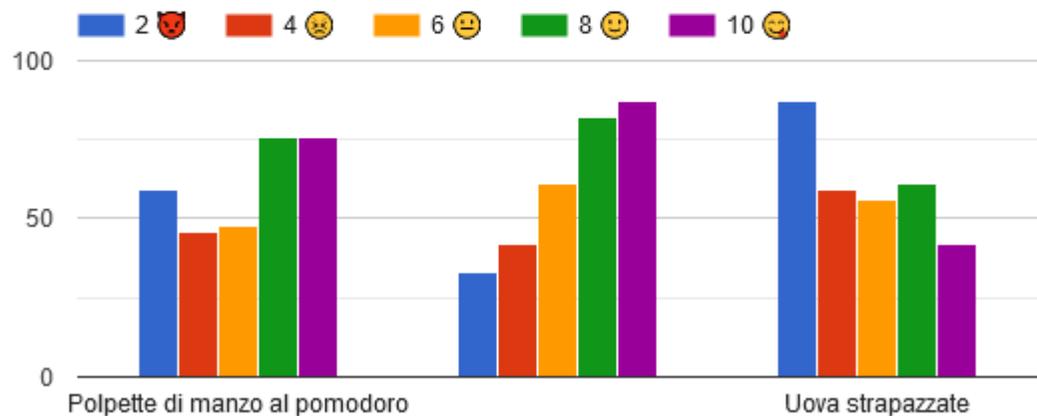
ASSOLUTAMENTE NO:	68	96	117
NO	43	68	64
TOT	111 (36,39%)	164 (53,77%)	181 (59,34%)
UN POCHINO	67	58	72
SI	78	40	40
MOLTO	49	43	22
TOT	194 (63,61%)	141 (46,23%)	134 (40,66%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti estivi



ASSOLUTAMENTE NO:	127	97
NO	57	78
TOT	184 (60,32%)	175 (57,37%)
UN POCHINO	59	51
SI	38	45
MOLTO	24	34
TOT	121 (39,68%)	130 (42,63%)

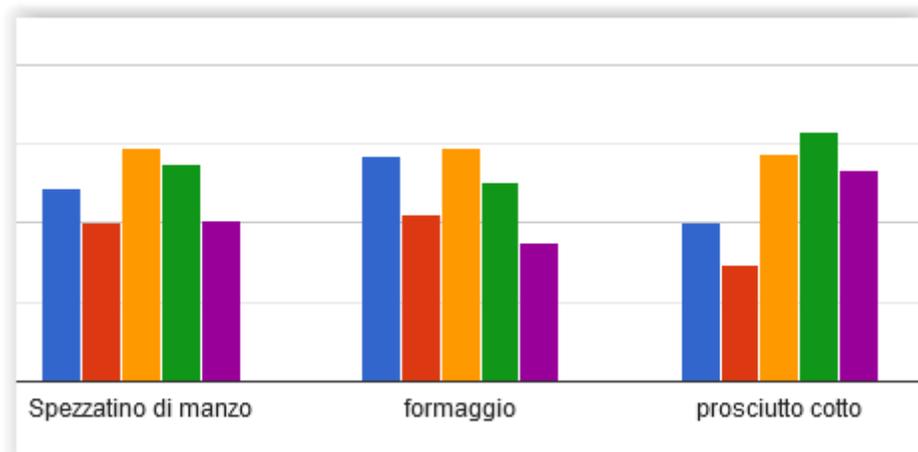
Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù invernale



Bocconcini di pollo e salsiccia

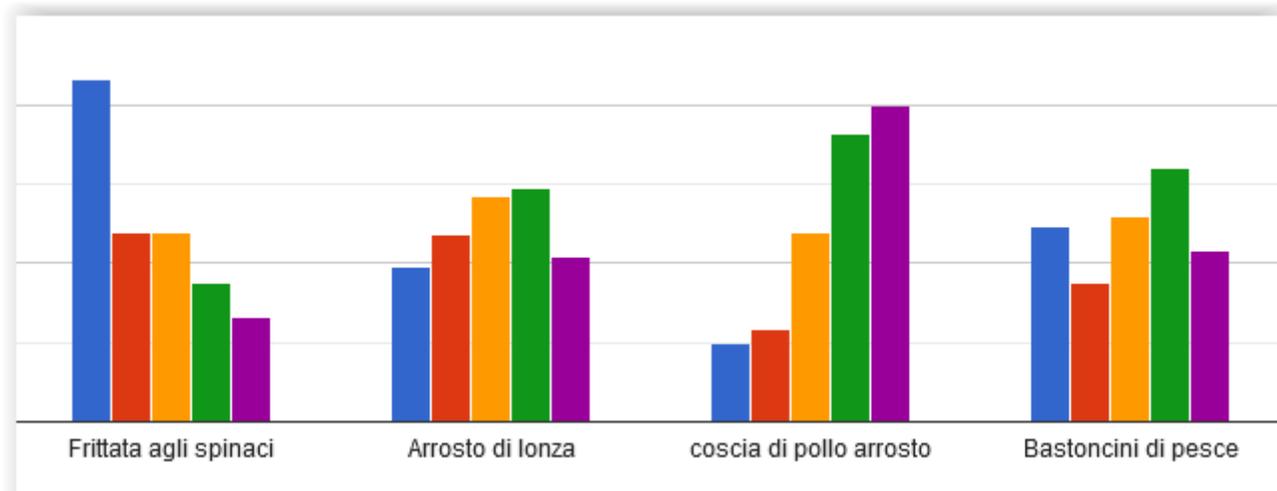
ASSOLUTAMENTE NO:	59	33	87
NO	46	42	59
TOT	105 (34,42%)	75 (24,59%)	146 (47,86%)
UN POCHINO	48	61	56
SI	76	82	61
MOLTO	76	87	42
TOT	200 (65,58%)	230 (75,41%)	159 (52,14%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù invernale



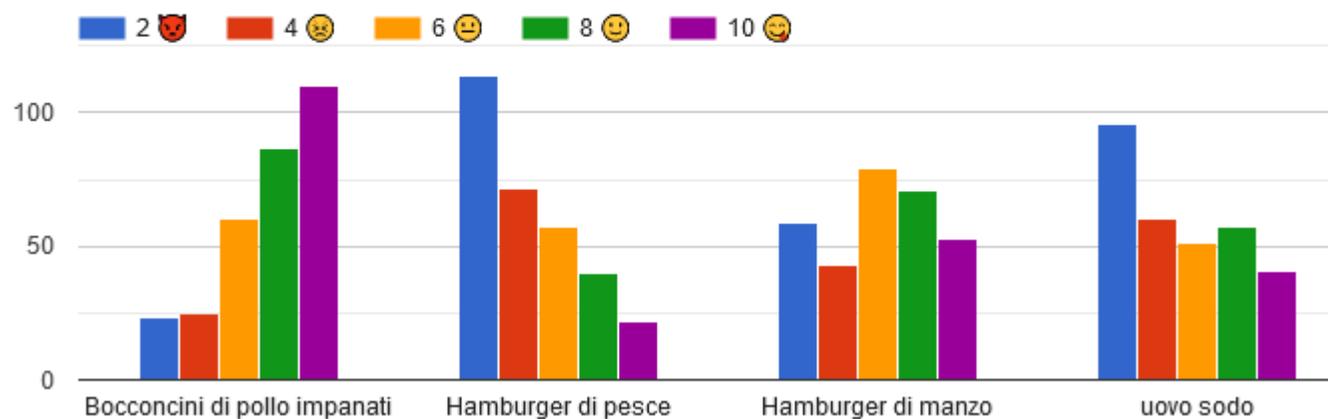
ASSOLUTAMENTE NO:	61	71	50
NO	50	53	37
TOT	111 (36,39%)	124 (40,65%)	87 (28,52%)
UN POCCHINO	74	74	72
SI	69	63	79
MOLTO	51	44	67
TOT	194 (63,61%)	181 (59,35%)	218 (71,48%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù invernale



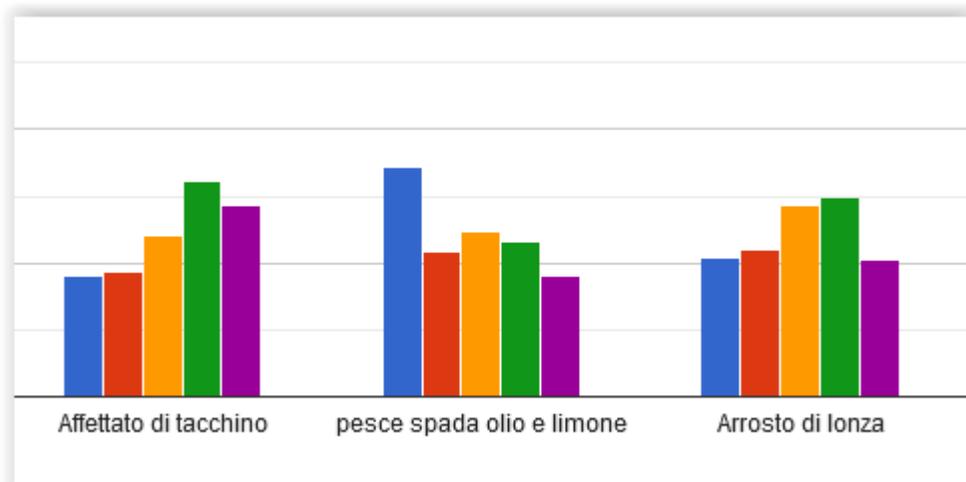
ASSOLUTAMENTE NO:	108	49	25	62
NO	60	59	29	44
TOT	168 (55,08%)	108 (35,40%)	54 (17,7%)	106 (34,75%)
UN POCHINO	60	71	60	65
SI	44	74	91	80
MOLTO	33	52	100	54
TOT	137 (44,92%)	197 (64,60%)	251 (71,48%)	199 (65,25%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù estivo



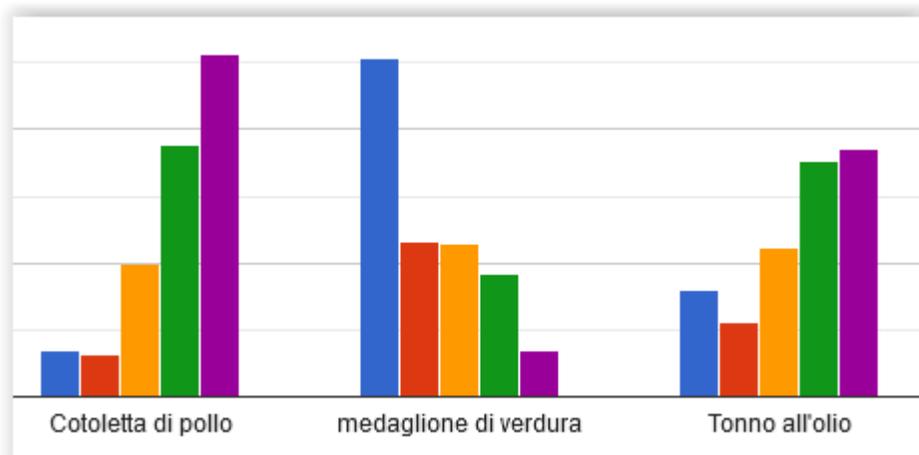
ASSOLUTAMENTE NO:	23	114	59	96
NO	25	72	43	60
TOT	48 (15,73%)	186 (60,98%)	102 (33,44%)	156 (51,14%)
UN POCHINO	60	57	79	51
SI	87	40	71	57
MOLTO	110	22	203	41
TOT	257 (84,27%)	119 (39,02%)	251 (66,56%)	149 (48,86%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù estivo



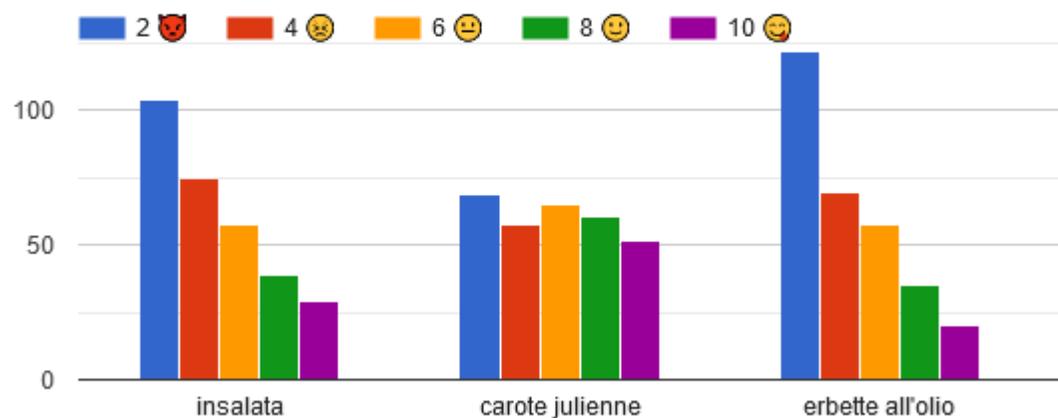
ASSOLUTAMENTE NO:	45	86	52
NO	47	54	55
TOT	92 (30,16%)	140 (40,65%)	107 (35,08%)
UN POCHINO	60	62	72
SI	81	58	75
MOLTO	72	45	51
TOT	213 (69,84%)	165 (59,35%)	198 (64,92%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù estivo



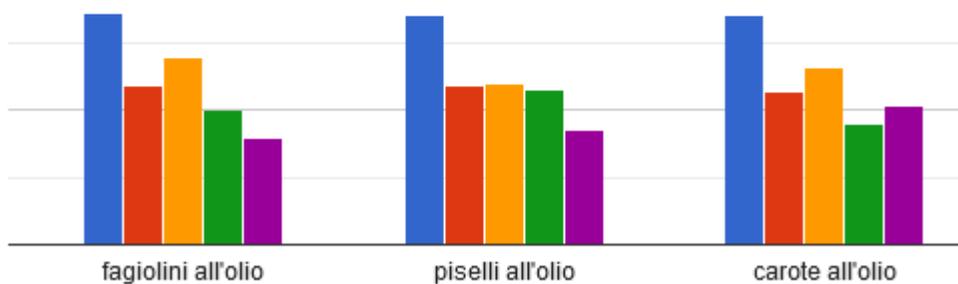
ASSOLUTAMENTE NO:	17	127	40
NO	16	58	28
TOT	33 (10,81%)	185 (60,65%)	68 (22,29%)
UN POCHINO	50	57	56
SI	94	46	88
MOLTO	128	120	93
TOT	271 (89,19%)	165 (39,35%)	237 (77,71%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni



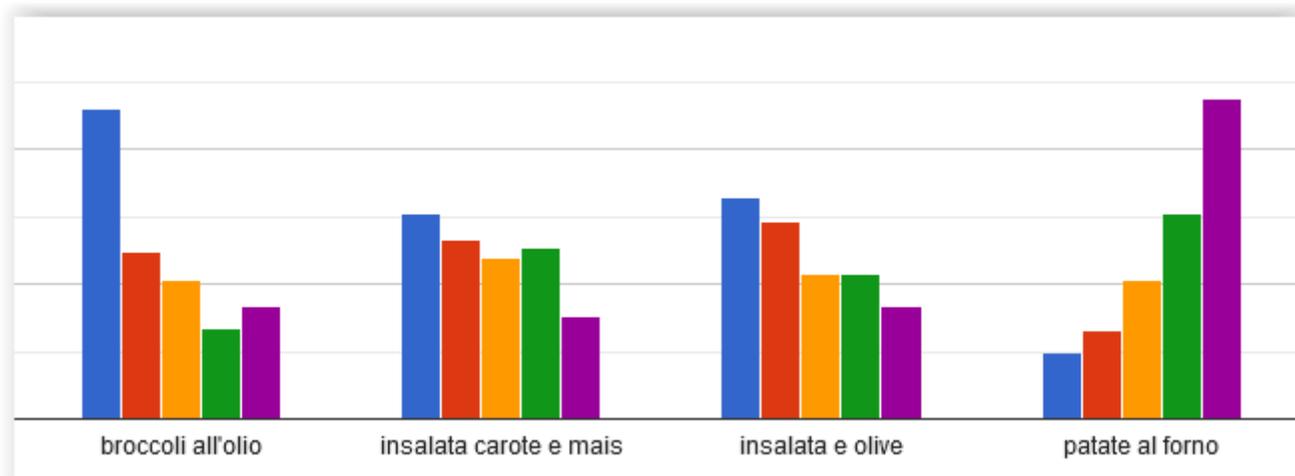
ASSOLUTAMENTE NO:	104	69	122
NO	75	58	70
TOT	179 (58,68%)	127 (41,63%)	192 (62,95%)
UN POCHINO	58	65	58
SI	39	61	35
MOLTO	29	52	20
TOT	126 (41,32%)	178 (58,37%)	113 (37,05%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni



ASSOLUTAMENTE NO:	86	85	85
NO	59	59	57
TOT	145 (47,54%)	144 (47,21%)	142 (46,55%)
UN POCHINO	70	60	66
SI	50	58	45
MOLTO	40	43	52
TOT	160 (52,46%)	161 (52,79%)	163 (53,45%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni

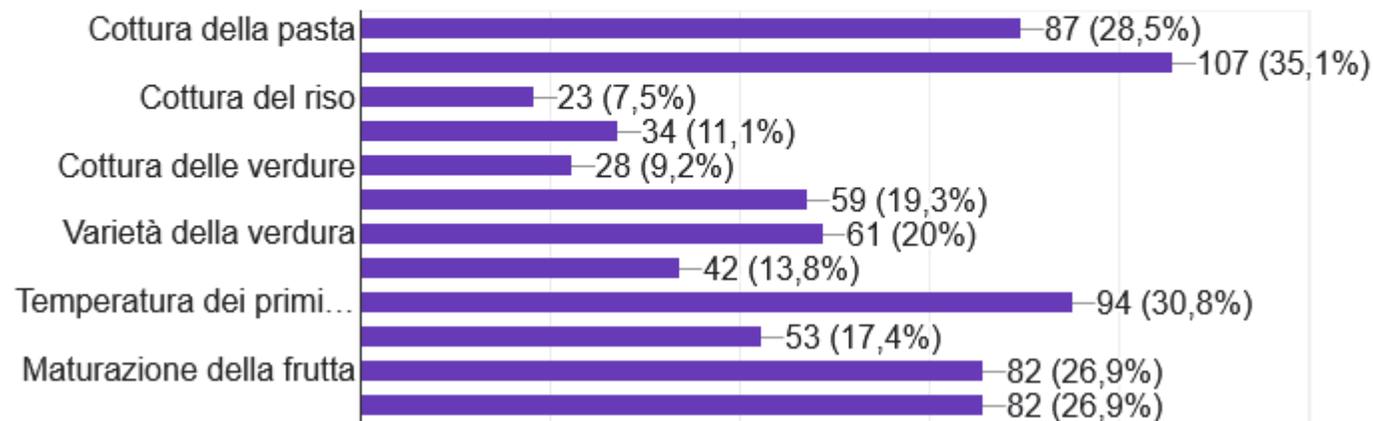


ASSOLUTAMENTE NO:	127	115	82	25
NO	69	62	73	33
TOT	196 (64,26%)	177 (58,03%)	155 (50,81%)	58 (19,01%)
UN POCHINO	56	52	54	52
SI	21	34	54	76
MOLTO	32	42	42	119
TOT	109 (35,74%)	138 (41,97%)	150 (49,19%)	247 (80,99%)

Cosa secondo te deve migliorare (max 3 risposte)?



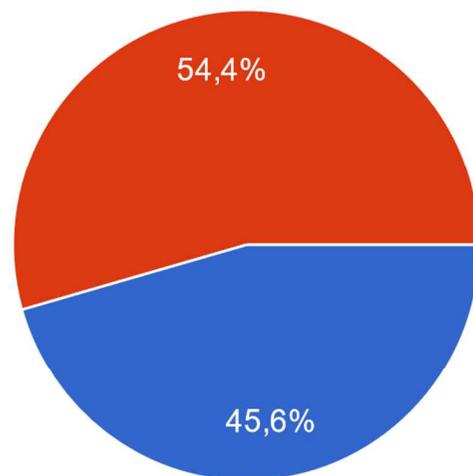
305 risposte



- 1) Condimento della pasta
- 2) Temperatura dei primi piatti
- 3) Cottura della pasta
- 4) Maturazione della frutta
- 5) Varietà della frutta
- 6) Varietà della verdura
- 7) Condimento della verdura
- 8) Temperatura dei secondi piatti
- 9) Cottura carne/pesce
- 10) Condimento del riso
- 11) Cottura delle verdure
- 12) Cottura del riso

Primi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

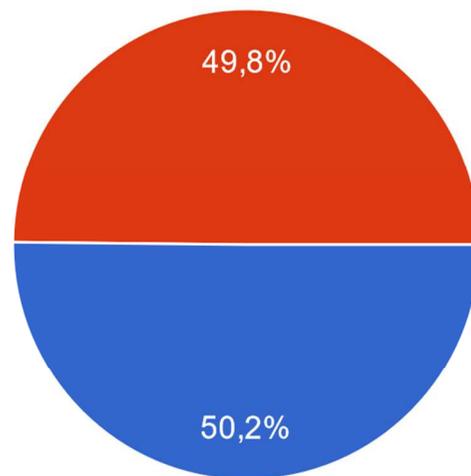
305 risposte



- Non sufficientemente calda (4) ☹️
- Calda (8) 😊

Secondi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

305 risposte

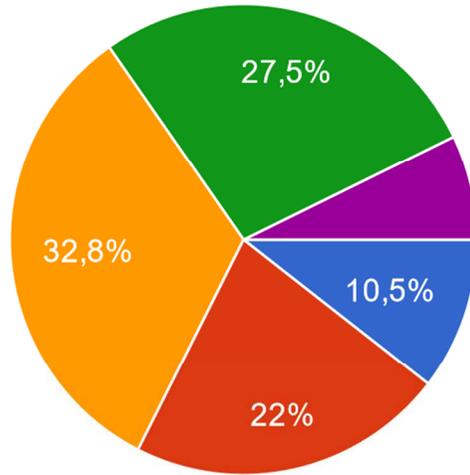


● Non msufficientemente calda (4) 😞

● Calda (8) 😊

Esprimi un giudizio sulla mensa

305 risposte



- Servizio inadeguato (2) 😡
- Servizio scadente (4) 😞
- Servizio Sufficiente (6) 😐
- Servizio buono (8) 😊
- Servizio ottimo (10) 😄

Servizio inadeguato	10,5%
Servizio scadente	22%
Tot	32,5%
Servizio sufficiente	32,8%
Servizio buono	27,5%
Servizio ottimo	7,2%
Tot.	67,5%

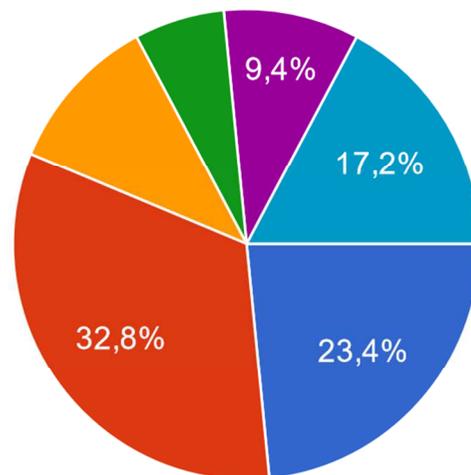
Risposte questionario scuola secondaria Kennedy: 64

Utenti iscritti al servizio mensa: 300

Ha risposto il 21,33% di utenti

In quale turno mensa mangi?

64 risposte



- Secondaria 1° grado Kennedy 1° turno al self service
- Secondaria 1° grado Kennedy 1° turno servizio al tavolo
- Secondaria 1° grado Kennedy 2° turno al self service
- Secondaria 1° grado Kennedy 2° turno servizio al tavolo
- Secondaria 1° grado Kennedy 3° turn...
- Secondaria 1° grado Kennedy 3° turn...

1° TURNO SELF 23,4%

2° TURNO SELF 10,9%

3° TURNO SELF 9,4%

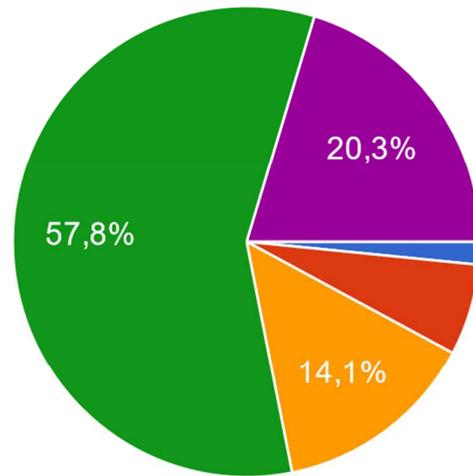
1° TURNO AL TAVOLO 32,8%

2° TURNO AL TAVOLO 6,3%

3° TURNO TAVOLO 17,2%

1) Ti piace mangiare a scuola con i tuoi compagni di classe?

64 risposte



- Assolutamente no (2) 😡
- No (4) 😞
- Un pochino (6) 😐
- Si (8) 😊
- Molto (10) 😄

ASSOLUTAMENTE NO 1,6%

NO 6,3%

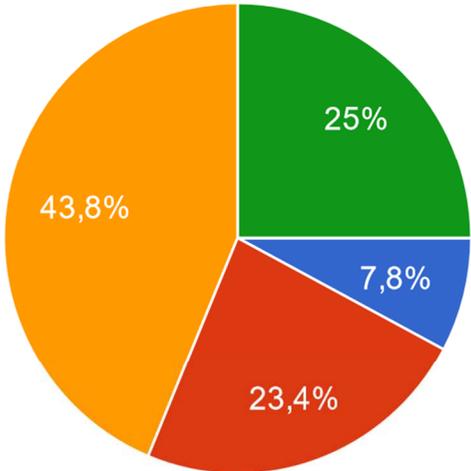
UN POCHINO 14,1%

SI 57,8%

MOLTO 20,3%

Trovi che il menù della mensa sia vario?

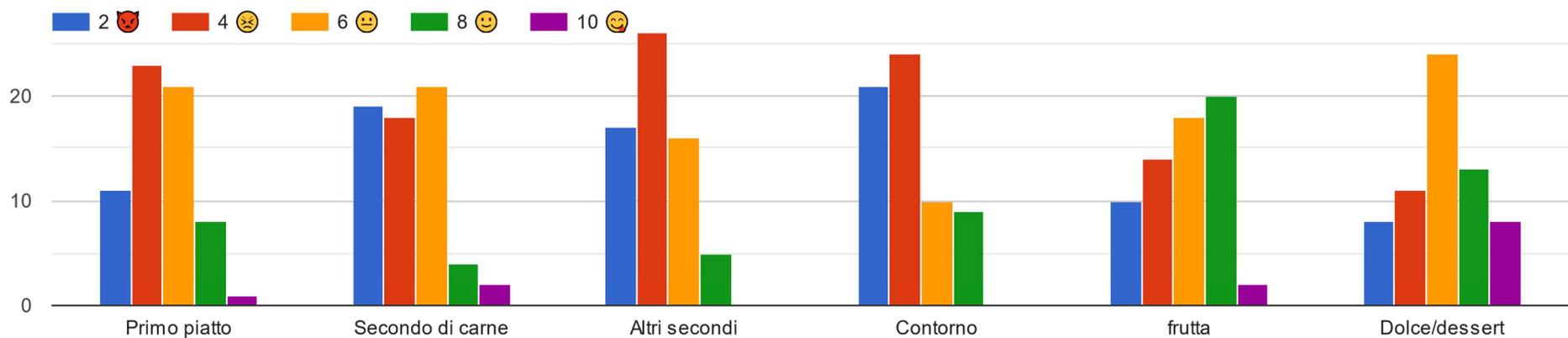
64 risposte



- Assolutamente no (2) 😡
- No (4) 😞
- Un pochino (6) 😐
- Si (8) 😊
- Molto (10) 😄

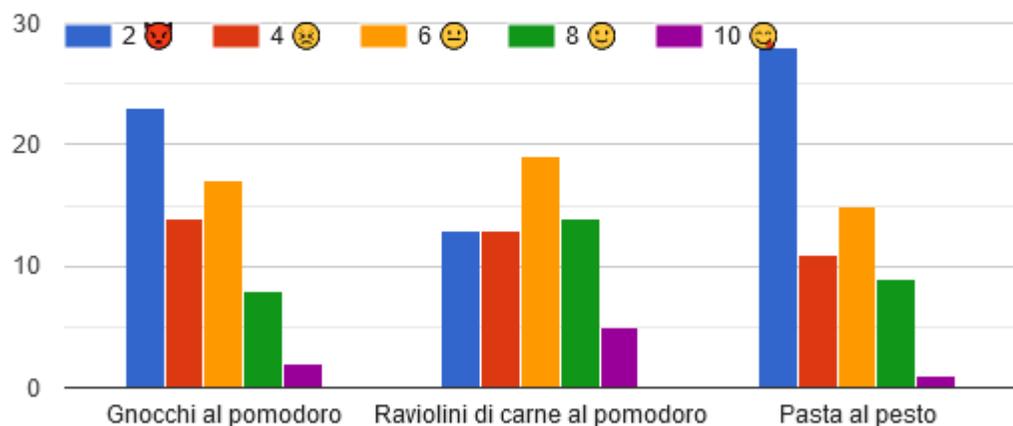
64 RISPOSTE

Esprimi la tua soddisfazione sui piatti serviti



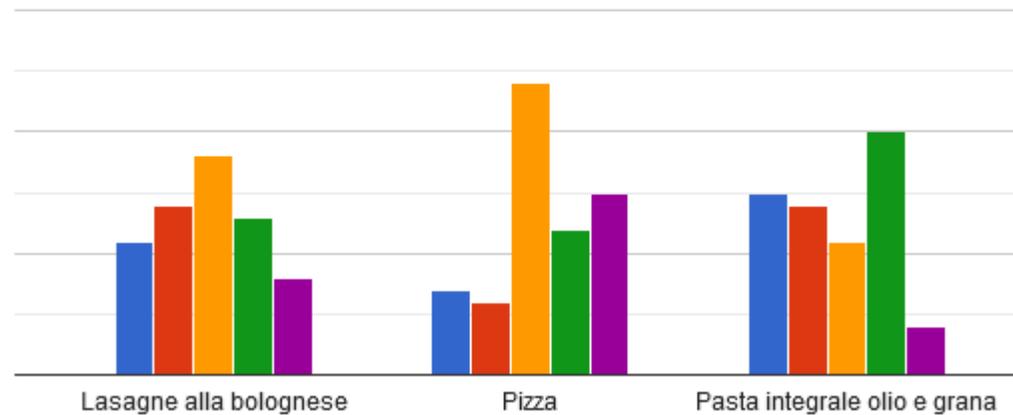
ASSOLUTAMENTE NO:	11	19	17	21	10	8
NO	23	18	26	24	14	11
TOT	34 (53,12%)	37 (57,81%)	43 (67,18%)	45 (70,31%)	34 (37,5%)	19 (29,69%)
UN POCHINO	21	21	16	10	18	24
SI	8	4	5	9	20	13
MOLTO	1	2	0	0	2	8
TOT	30 (46,88%)	27 (42,19%)	21 (32,82%)	19 (29,69%)	40 (62,5%)	45 (70,31%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti invernali



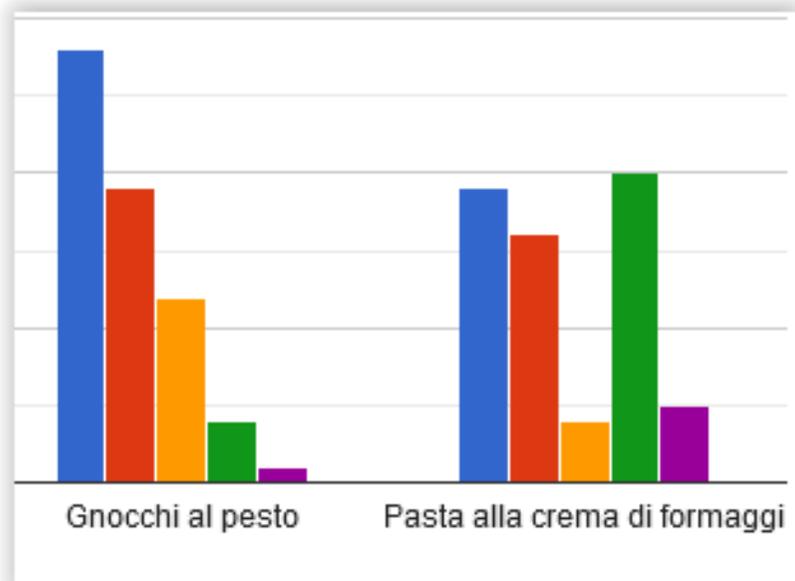
ASSOLUTAMENTE NO:	23	13	28
NO	14	13	11
TOT	37 (57,81%)	26 (40,63%)	39 (60,93%)
UN POCHINO	17	19	15
SI	8	14	9
MOLTO	2	5	1
TOT	27 (42,19%)	38 (59,37%)	25 (39,07%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti invernali



ASSOLUTAMENTE NO:	11	7	15
NO	14	6	14
TOT	25 (39,06%)	13 (20,32%)	29 (45,31%)
UN POCHINO	18	24	11
SI	13	12	20
MOLTO	8	15	4
TOT	39 (60,94%)	51 (79,68%)	35 (54,68%)

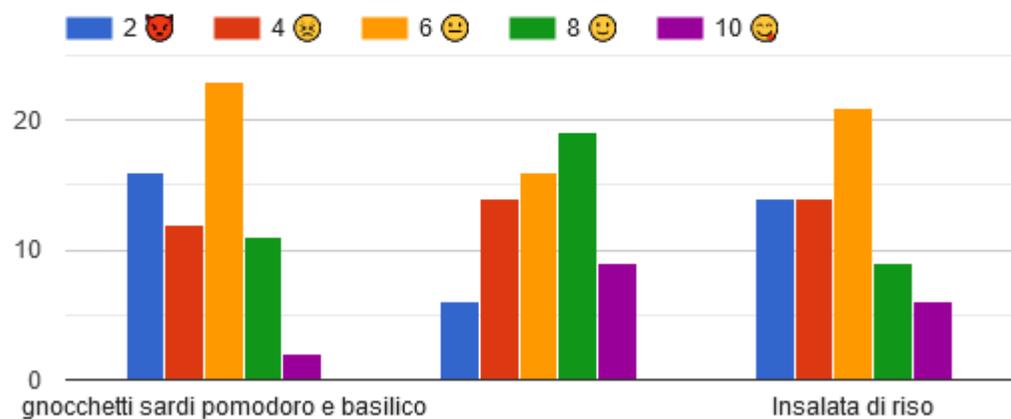
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti invernali



ASSOLUTAMENTE NO:	28	19
NO	19	16
TOT	47 (73,43%)	35 (54,68%)

UN POCHINO	12	4
SÌ	4	20
MOLTO	1	5
TOT	17 (26,57%)	29 (45,32%)

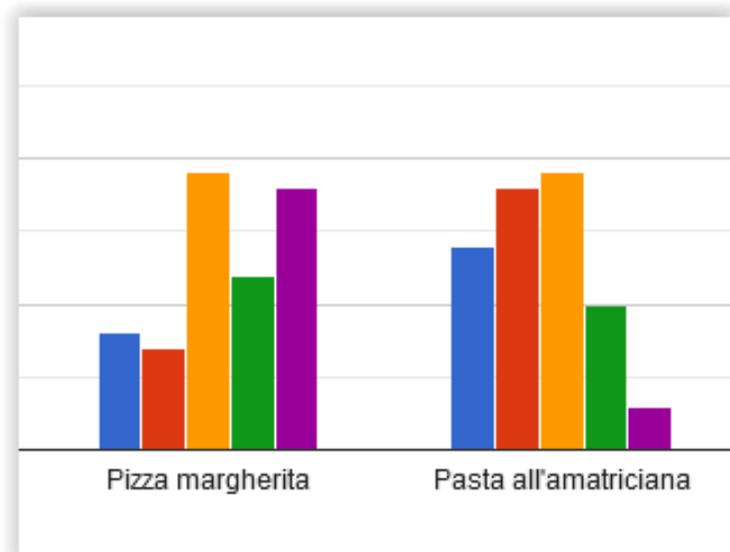
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti primaverili/estivi



RAVIOLI DI MAGRO

ASSOLUTAMENTE NO:	16	6	14
NO	12	14	14
TOT	28 (43,75%)	20 (31,25%)	28 (43,75%)
UN POCHINO	23	16	21
SI	11	19	9
MOLTO	2	9	6
TOT	36 (56,25%)	44 (68,75%)	36 (56,25%)

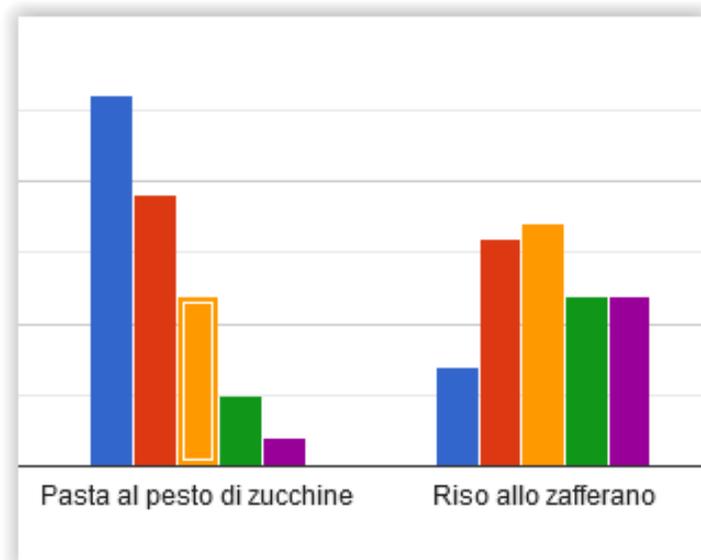
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti primaverili/estivi



ASSOLUTAMENTE NO:	8	14
NO	7	18
TOT	15 (23,44%)	32 (50,00%)

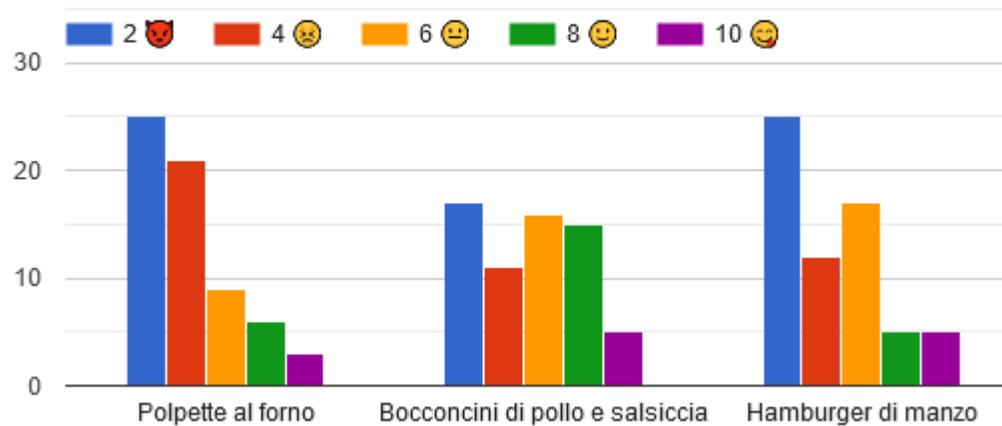
UN POCHINO	19	19
SI	12	10
MOLTO	18	3
TOT	49 (76,56%)	32 (50,00%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti primaverili/estivi



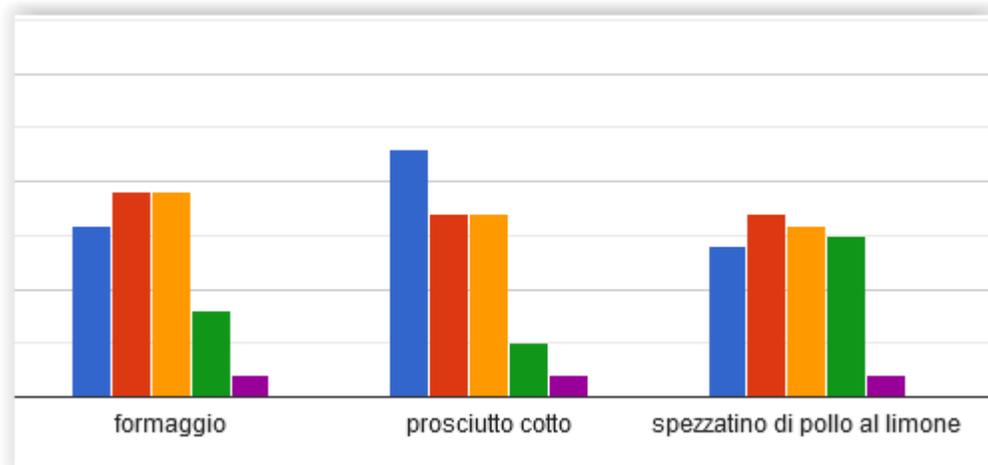
ASSOLUTAMENTE NO:	26	7
NO	19	16
TOT	45 (70,31%)	33 (35,94%)
UN POCHINO	12	17
SI	5	12
MOLTO	2	12
TOT	19 (29,69%)	41 (64,06%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti Invernali/estivi



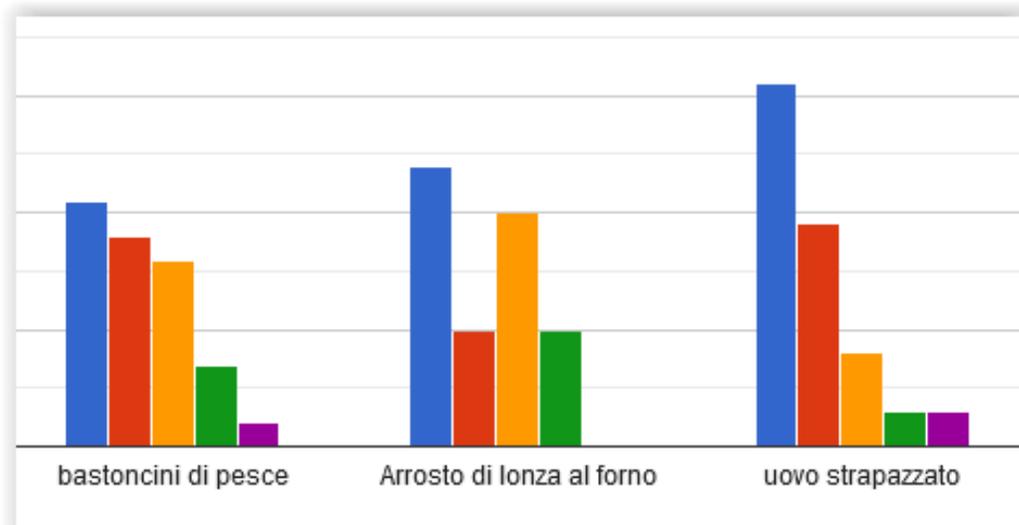
ASSOLUTAMENTE NO:	25	17	25
NO	21	11	12
TOT	46 (71,87%)	28 (43,75%)	37 (57,81%)
UN POCHINO	9	16	17
SI	6	15	5
MOLTO	3	5	5
TOT	18 (28,13%)	36 (56,25%)	27 (42,19%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti Invernali/estivi



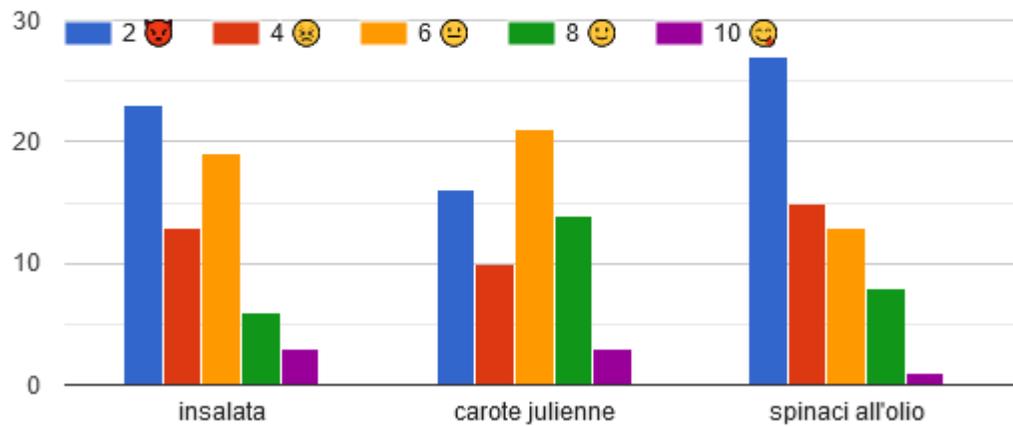
ASSOLUTAMENTE NO:	16	23	14
NO	19	17	17
TOT	35 (54,68%)	40 (62,5%)	31 (48,44%)
UN POCHINO	19	17	16
SI	8	5	15
MOLTO	2	2	2
TOT	29 (45,32%)	24 (37,5%)	33 (51,56%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti Invernali/estivi



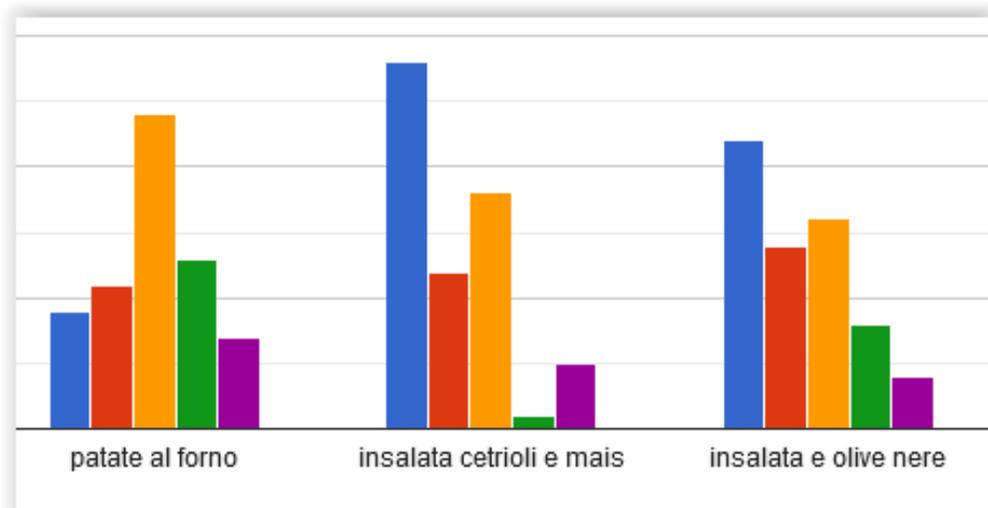
ASSOLUTAMENTE NO:	21	24	31
NO	18	10	19
TOT	39 (60,93%)	34 (53,12%)	50 (78,12%)
UN POCHINO	16	20	8
SI	7	10	3
MOLTO	2	0	3
TOT	25 (39,07%)	30 (46,88%)	14 (21,88%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni



ASSOLUTAMENTE NO:	23	16	27
NO	13	10	15
TOT	36 (56,25%)	26 (40,63%)	42 (65,62%)
UN POCHINO	19	21	13
SI	6	14	8
MOLTO	3	3	1
TOT	28 (43,75%)	38 (59,37%)	22 (34,38%)

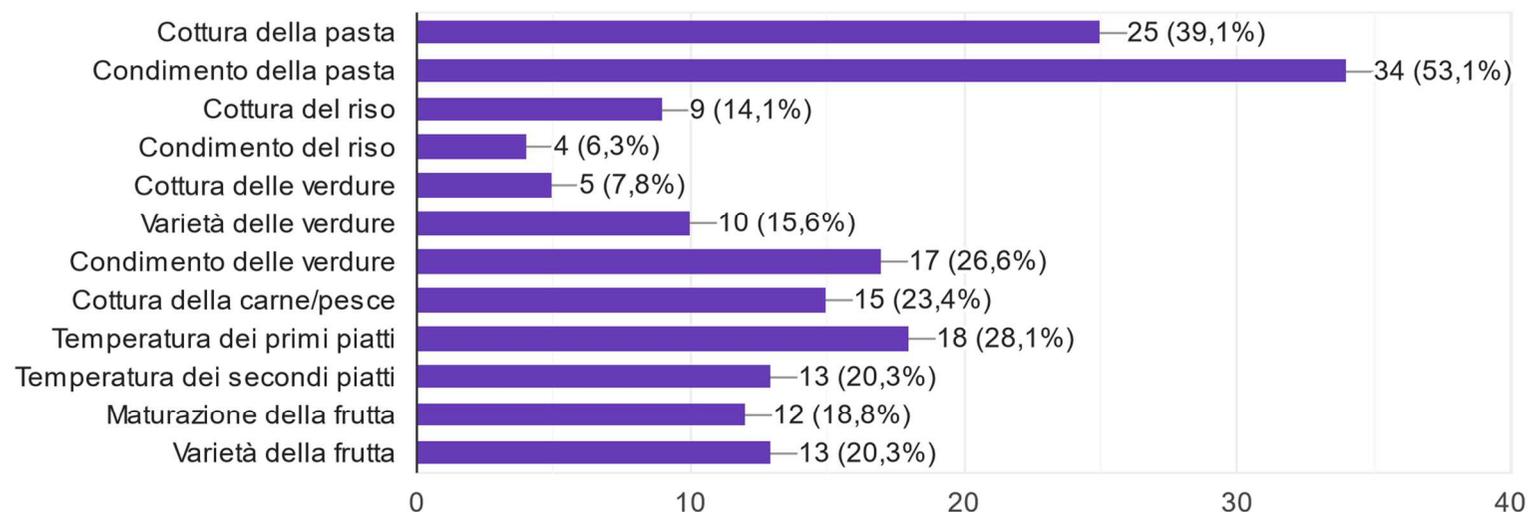
Dai una valutazione ai seguenti contorni



ASSOLUTAMENTE NO:	9	28	22
NO	11	12	14
TOT	20 (31,25%)	40 (62,50%)	36 (56,25%)
UN POCHINO	24	18	16
SI	13	1	8
MOLTO	7	5	4
TOT	44 (68,75%)	24 (37,50%)	28 (43,75%)

Cosa secondo te deve migliorare? (al max 3 risposte)

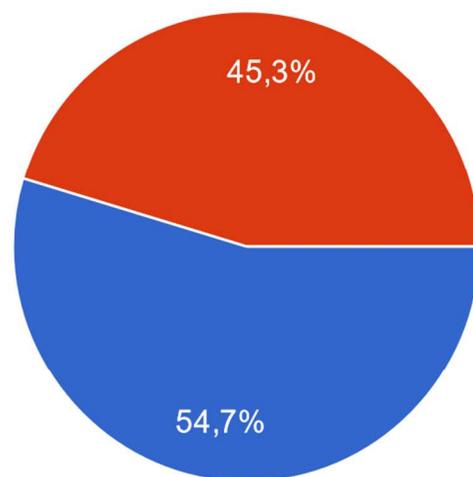
64 risposte



- 1) CONDIMENTO PASTA
- 2) COTTURA PASTA
- 3) TEMPERATURA PRIMI PIATTI
- 4) CONDIMENTO DELLE VERDURE
- 5) COTTURA CARNE/PESCE
- 6) TEMPERATURA DEI SECONDI PIATTI E VARIETA' DELLA FRUTTA
- 7) MATURAZIONE FRUTTA
- 8) VARIETA' VERDURA
- 9) COTTURA RISO
- 10) COTTURA VERDURE
- 11) CONDIMENTO RISO

Primi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

64 risposte

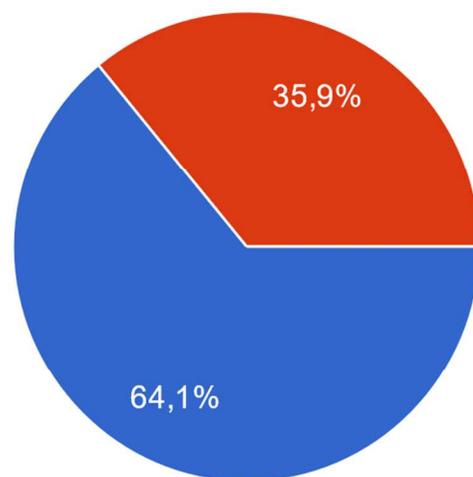


● non sufficientemente calda (4) 😞

● Calda (8) 😊

Secondi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

64 risposte

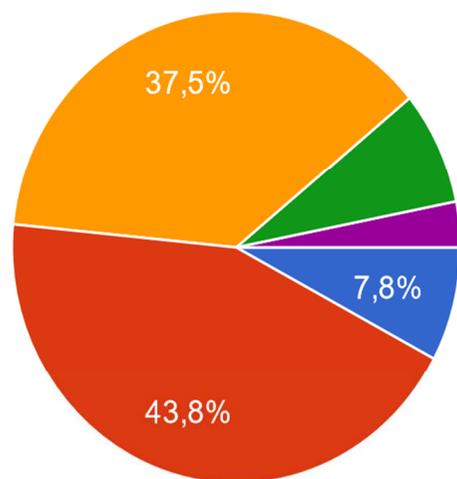


● non sufficientemente calda (4) 😞

● Calda (8) 😊

Esprimi un giudizio sulla mensa

64 risposte



- Servizio inadeguato (2) 😡
- Servizio scadente (4) 😞
- Servizio Sufficiente (6) 😐
- Servizio buono (8) 😊
- Servizio ottimo (10) 😄

INADEGUATO 7,8%

SCADENTE 43,8%

TOT 51,6%

SUFFICIENTE 37,5%

BUONO 7,8%

OTTIMO 3,1%

TOT 48,40



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

01/03/2023 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Informazioni sul progetto di educazione alimentare: scuole e classi che vi hanno aderito e relativi argomenti scelti
2. Questionario mensa: presentazione, impostazione e n. risposte pervenute
3. Valutazione periodica del servizio e segnalazioni proposte per il menù primavera/estate
4. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- 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:

Barbara Rubin	rappr. Insegnante	Collodi
Elisa Barzago	" "	Rodari
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Mara Valin	" "	Grimm
Debora Campanale	rappr. genitore	Grimm

Scuola primaria:

Maurizio Panzarasa:	rappr. genitore	Sciviero
Maria Cristina Santangelo	" "	Fortis
Valentina Colombo	" "	Fortis
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni
Laura Di martino	" "	Don camagni
Francesca Panebianco	rappr. Insegnante	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertoncini	" "	Corridoni
Jessica Sardella	" "	Don Camagni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
------------------	-----------------	---------

1. Informazioni sul progetto di educazione alimentare: scuole e classi che vi hanno aderito e relativi argomenti scelti:

Elena Saglia informa i rappresentanti di aver ricevuto una buona adesione da quasi tutte le scuole primarie e di aver iniziato il percorso a partire dal mese di febbraio; si riporta l'elenco delle 41 classi aderenti per un totale di 60 incontri.

Istituto De Pisis classi aderenti:

Primaria Sciviero:

- 5C conosciamo il centro cottura e spreco e scarto in mensa

Primaria Manzoni:

- 1^A e 1^B il menù e le sue regole e spreco e scarto in mensa;

- 2^B spreco e scarto in mensa
- 3^A e 4^A spreco e scarto in mensa
- 4^B il menù e le sue regole
- 5^A spreco e scarto in mensa

Istituto Don Camagni classi aderenti:

Primaria Don Camagni:

- 2^A, B, C visita cucina scolastica e spreco e scarto in mensa
- 3^A, B, C, D spreco e scarto in mensa
- 4^A, B, C il menù e le sue regole e conosciamo il centro cottura

Istituto N. Sauro classi aderenti:

Primaria Corridoni:

- 1^A spreco e scarto in mensa
- 2^A, B spreco e scarto in mensa
- 3^A, B spreco e scarto in mensa
- 4^A spreco e scarto in mensa
- 5^A e B conosciamo in centro cottura e spreco e scarto in mensa

Primaria Fortis:

- 1^A e B il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 2^A, B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 3^A, B, C, D il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 4^A, B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 5^A e B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa

Elena Saglia esprime soddisfazione in quanto i bambini di tutte le classi che ha incontrato fino ad ora si sono dimostrati molto interessati e curiosi. Il percorso denominato "visita della cucina scolastica e spreco e scarto in mensa" è stato apprezzato dai bambini delle classi seconde ed è risultato essere un percorso adatto per i bambini di età compresa tra i 6 e 7 anni. Risultato molto interessante anche il percorso "Conosciamo il centro cottura" che si è rivelato idoneo per questa fascia d'età.

Per la scuola secondaria, si riproporrà per il prossimo, alla ripartenza dell'anno scolastico per un maggior coinvolgimento degli insegnanti in fase di programmazione ed adesione progetti.

Michele Ialongo si rende disponibile, anche lui a sollecitare le adesioni sostenendo la rappresentante insegnante di commissione mensa. Ritiene infatti molto importante coinvolgere i ragazzi di scuola secondaria in quanto una maggiore consapevolezza sull'organizzazione del servizio e sulla preparazione dei pasti potrebbe aiutarli a superare i pregiudizi nei confronti del cibo servito in mensa che, dal suo punto di vista, è invece gradevole.

2. Questionario mensa: presentazione, impostazione e n. risposte pervenute

Elena Saglia informa che il questionario sul servizio di refezione scolastica messo a punto per raccogliere le osservazioni sul menù da parte dei bambini di scuola primaria e di scuola secondaria Kennedy, pubblicato a partire dal 21 di febbraio, rispetto allo scorso anno, presenta le seguenti novità:

- una specifica domanda per valutare quali piatti tra quelli presenti nei menù giornalieri, vengono maggiormente consumati;
- una domanda per individuare tra i secondi piatti, quelli con maggiori criticità;
- una domanda per individuare i menù con maggiori criticità;
- una domanda per valutare tre ricette diverse a base dello stesso alimento (filetto di merluzzo).

Osserva che alla data odierna, quella della convocazione mensa del 1 Marzo, per la scuola primaria hanno risposto 288 bambini che, su 1300 utenti, rappresentano il 22,15% (lo scorso anno dopo le due settimane a disposizione si era raggiunto il 23,46%), si denota una adesione maggiore, rispetto allo scorso anno, considerando che sarà possibile compilare il questionario ancora per una settimana. Per la scuola secondaria: al 1 marzo, 93 ragazzi hanno compilato il questionario sui 300 utenti iscritti che rappresentano il 31% dei partecipanti (lo scorso anno dopo le due settimane a disposizione si era raggiunto il 21,33%).

3. Valutazione periodica del servizio e segnalazioni proposte per il menù primavera/ estate

Elena Saglia raccoglie le seguenti criticità sul menù invernale:

- Venerdì 3^a e 4^a settimana: pasta integrale alla pizzaiola, filetto di merluzzo gratinato, fagiolini all'olio; pasta integrale al ragù di verdura, frittata di zucchine, broccoli all'olio;

Dopo discussione si decide di apportare le seguenti modifiche visto che lunedì 6 marzo saremo nella terza settimana: tenuto conto che dalla prima analisi dei risultati del questionario è emerso che alla secondaria la pasta integrale al pesto è poco gradita, si decide, per lunedì 6 marzo, di sostituire la pasta al pesto prevista in menù con la pasta al pomodoro per tutte le utenze (infanzia, primaria e secondaria); per venerdì 10 marzo invece verrà preparata la pasta al pesto come primo piatto e come secondo piatto il filetto di merluzzo pomodoro e olive.

Elena Saglia concorderà con il centro cottura le modifiche da apportare sul menù di venerdì di 4^a settimana sia sul primo che sul secondo piatto.

Dalla scuola dell'infanzia Collodi vengono segnalate le seguenti problematiche sul menù invernale: frutta acerba, panatura del pesce non adeguata, presenza nel menù di troppe carote alla julienne, coscia di pollo non adatta alla fascia di età della scuola dell'infanzia, abbinamento pizza con bocconcino di grana non gradito.

Elena Saglia informa che la pizza nel menù estivo sarà abbinata al prosciutto cotto.

Dalla scuola Corridoni si segnala il basso gradimento della nuova tipologia di polpetta confermata anche dalle altre scuole.

Elena Saglia interviene a questo proposito per informare che il centro cottura ha dato la disponibilità a ripristinare il prodotto precedente che aveva suscitato molte perplessità sulla cottura in quanto la colorazione della carne all'interno era risultata rosata, fornendo rassicurazioni sul prodotto e sulle modalità di cottura che si andranno ad applicare onde evitare ulteriori. Le polpette saranno presenti in menù mercoledì 8/03.

Dalla primaria Manzoni viene segnalata la presenza della frittata il venerdì di 4^a settimana e il lunedì di 1^a settimana e viene quindi fatta richiesta di modifica, richiesta approvata anche dalle altre rappresentanti.

Viene inoltre chiesto di mettere a disposizione delle insegnanti il condimento e dalla primaria Don Camagni viene chiesto quando c'è la pizza di non mettere nello stesso piatto la pizza e il contorno ma di tenerli separati.

Sul menù primavera/estate vengono richieste le seguenti variazioni:

- Spostare la focaccia presente il lunedì 1^a settimana ad un altro giorno della settimana escludendo anche il venerdì;
- modificare il primo piatto del venerdì 3^a settimana (pasta alla pizzaiola) in quanto non gradito dai bambini;
- modificare il contorno del martedì 4^a settimana (pomodori) in quanto non si abbina bene con il bruscic di manzo previsto come secondo piatto.

Elena Saglia concorderà con il centro cotture queste richieste di modifica.

4. *Varie ed eventuali*

Elena Saglia raccoglie la seguente proposta da parte delle rappresentanti di commissione mensa: sperimentare per una settimana, solo per i bambini di scuola primaria, la distribuzione prima del secondo piatto con il contorno e poi del primo piatto. Questo per verificare se invertendo le portate i bambini consumano un quantitativo maggiore del secondo piatto inclusa la verdura.

Si valuterà quindi con il centro cottura quale settimana utilizzare come test in modo da darne informazione a tutti i membri della commissione mensa che a loro volta divulgheranno l'informazione alle famiglie attraverso i loro canali. Nella successiva commissione si valuteranno i risultati di questo esperimento.

Valentina Colombo chiede una maggiore attenzione alle diete per i vegani: non sempre tra primo e secondo turno la qualità risulta la stessa e inoltre il menù risulta un po' monotono, chiede di avere maggiori alternative. Sottolinea che sul mercato esiste il gelato panna/cioccolato per vegani che si potrebbe proporre al posto del gelato alla fragola e fa presente che spesso i legumi non sono conditi.

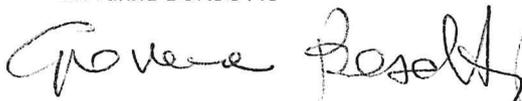
Più rappresentanti segnalano la scarsa cottura della pasta come mono porzione in bianco. **Luigi Laudadio** propone di sperimentare una modalità diversa di gestione del bianco in particolare quando in menù è prevista la pasta al sugo che arriva presso il plesso non condita. Questa può essere gestita dalle addette mensa anche per i bianchi. Si provvederà quindi ad istruire le addette mensa in modo da effettuare una sperimentazione la cui valutazione si potrà effettuare nella commissione mensa del mese di maggio.

Viene inoltre discussa la possibilità di togliere il bis a tutti i bambini come indicato dalle linee guida ATS ma non tutte le rappresentanti sono d'accordo.

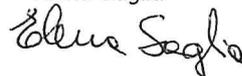
Elena Saglia ricorda che la prossima commissione mensa è fissata per il 10/05/2023.

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



Brughiero lì 08/03/2023

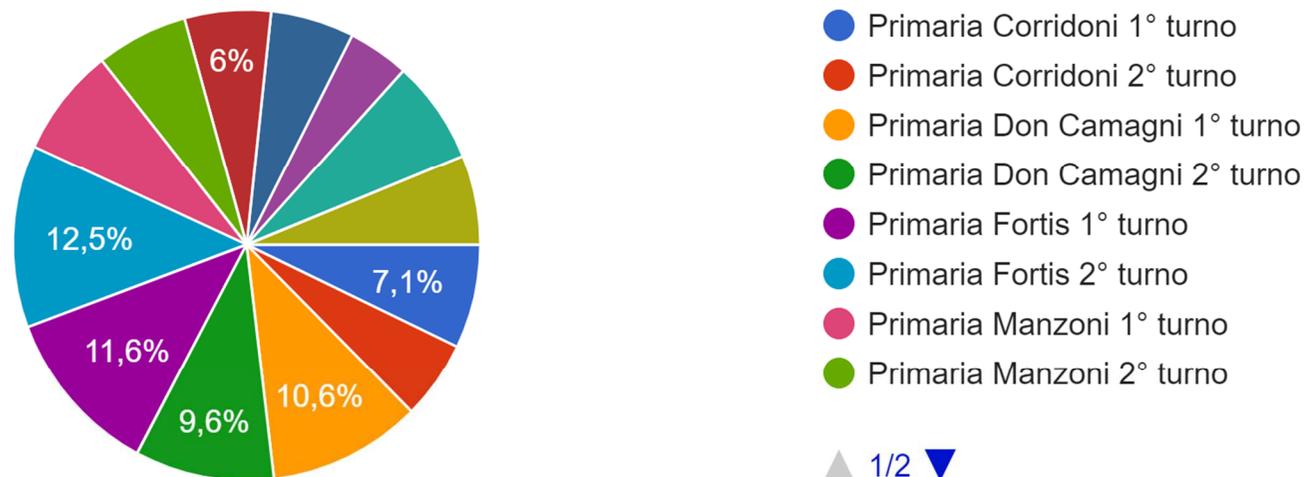
Risposte questionario scuole primarie: 519

Utenti iscritti al servizio mensa: 1300

Ha risposto il 39,92% di utenti

In quale scuola e turno mensa mangi?

519 risposte

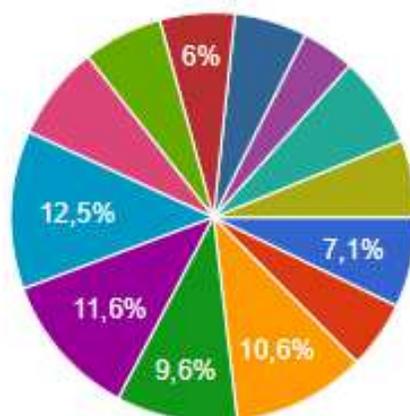


Corridoni 1° turno 7,1% (37) - Corridoni 2° turno 5,4% (28) - Don Camagni 1° turno 10,6% (55) - Don Camagni 2° turno 9,6% (50)-

Fortis 1° turno 11,6% (60) - Fortis 2° turno 12,5% (65) - Manzoni 1° turno 7,5% (39) - Manzoni 2° turno 6,4% (33) -

In quale scuola e turno mensa mangi?

519 risposte



- Primaria Manzoni 3° turno
- Primaria Manzoni 4° turno
- Primaria Sciviero 1° turno
- Primaria Sciviero 2° turno
- Primaria Sciviero 3° turno

▲ 2/2 ▼

Manzoni 3° turno 6% (31) - Manzoni 4° turno 5,8% (30) - Sciviero 1° turno 4,2% (22)- Sciviero 2° turno 7,1% (37) - Sciviero 3° turno 6,2% (32)

Riepilogo:

Corridoni: 12,5% (65)

Don Camagni: 20,20% (105)

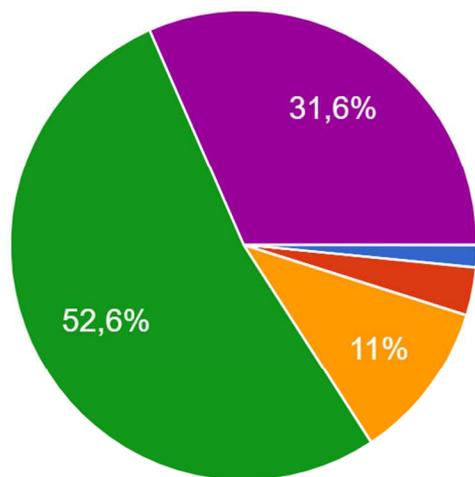
Fortis: 24,10% (125)

Manzoni: 25,7% (133)

Sciviero: 17,5% (91)

Mangi volentieri in mensa con i tuoi compagni di classe?

519 risposte



- Assolutamente no (2) 😈
- No (4) 😞
- Un pochino (6) 😐
- Si (8) 😊
- Molto (10) 😄

Assolutamente no 1,5% (8)

No 3,3% (17)

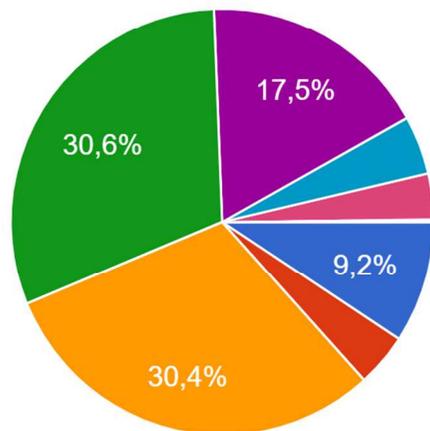
Un pochino 11% (57)

Si 52,6% (273)

Molto 31,6% (164)

Che cosa mangi volentieri

519 risposte



- Solo primo piatto
- Solo secondo piatto
- Primo piatto e un pò del secondo piatto
- Primo piatto, un pò del secondo piatto e la frutta
- Tutto il pasto previsto da menù
- pane e frutta
- solo pane
- solo frutta

Solo primo piatto 9,2% (48)

Solo secondo piatto 4% (21)

Primo piatto e un pò del secondo piatto 30,4% (158)

Primo piatto, un po' del secondo piatto e la frutta 30,6% (159)

Tutto il pasto previsto da menù 17,5% (91)

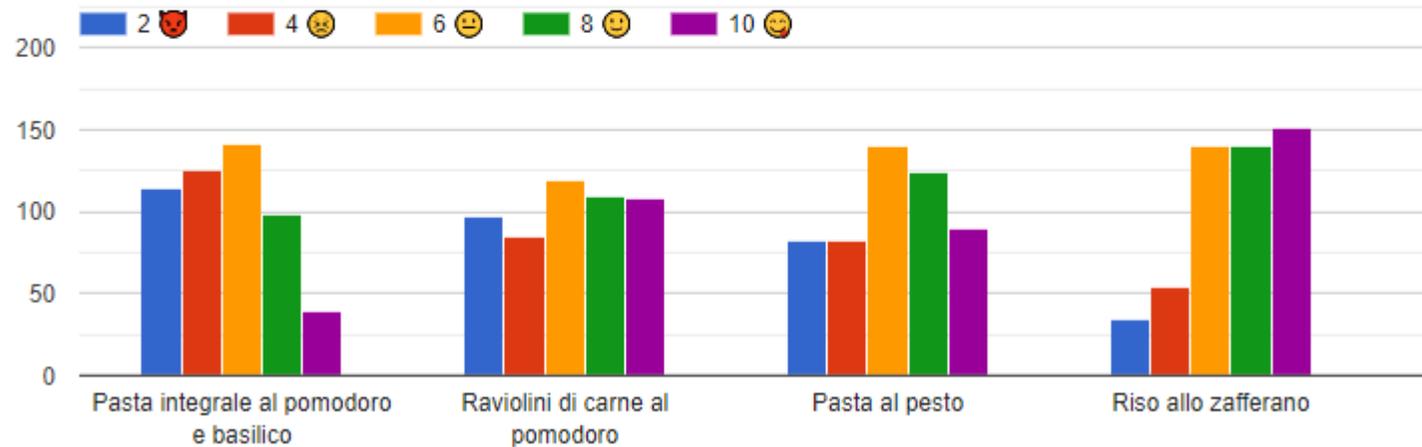
Pane e frutta 4,4% (23)

Solo pane 3,5% (18)

Solo frutta 0,2% (1)

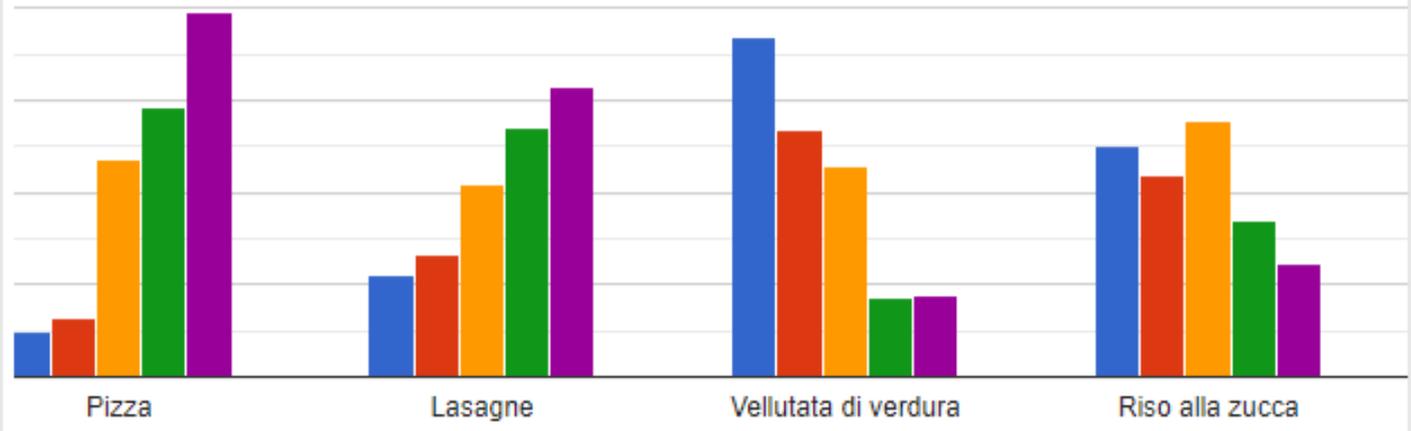
Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale

 Copia



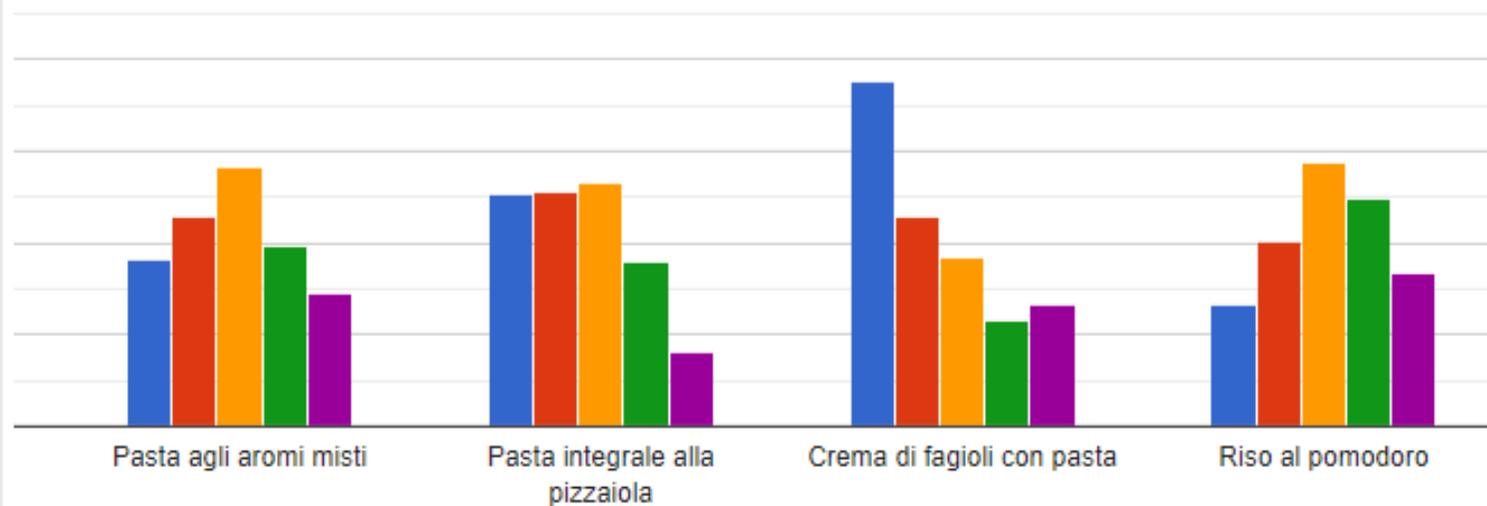
ASSOLUTAMENTE NO:	114	97	82	34
NO	125	85	83	54
TOT	239 (46,06%)	182 (35,07%)	165 (31,79%)	88 (16,95%)
UN POCHINO	142	119	140	140
SI	99	110	124	140
MOLTO	39	108	90	151
TOT	280 (53,94%)	337 (64,93%)	354 (68,20%)	431 (83,04%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale

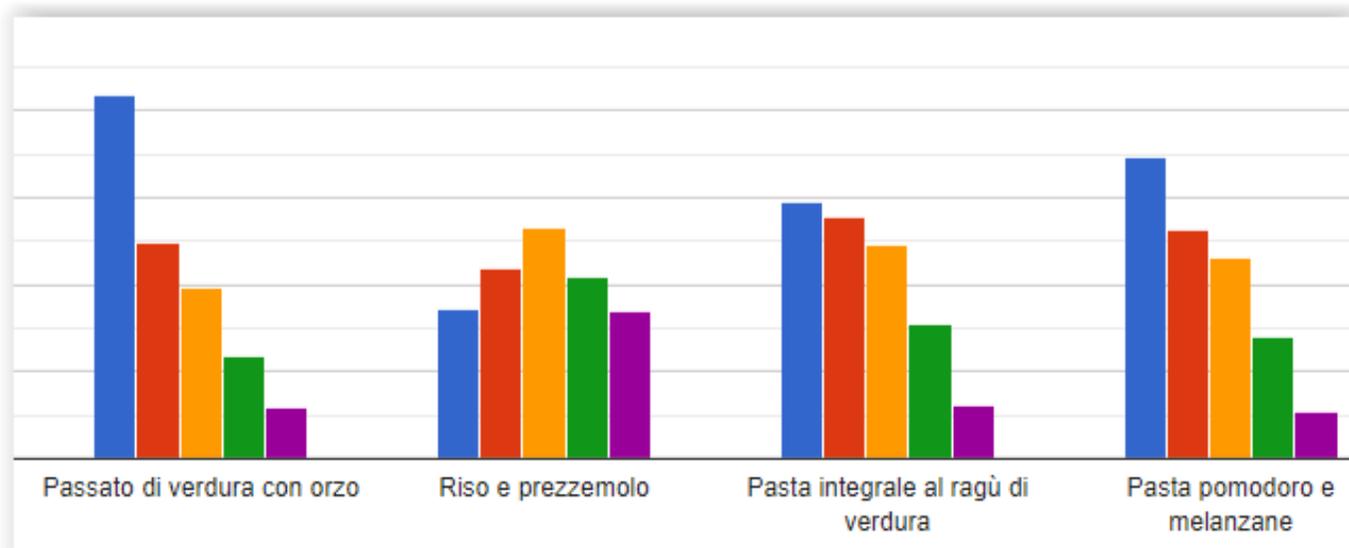


ASSOLUTAMENTE NO:	25	55	184	125
NO	32	66	134	109
TOT	57 (10,99)	121 (23,32%)	318 (61,28%)	234 (45,09%)
UN POCHINO	118	105	114	139
SI	146	135	43	85
MOLTO	198	158	44	61
TOT	462 (89,01%)	398 (76,68%)	201 (38,72%)	285 (54,91%)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti del menù invernale

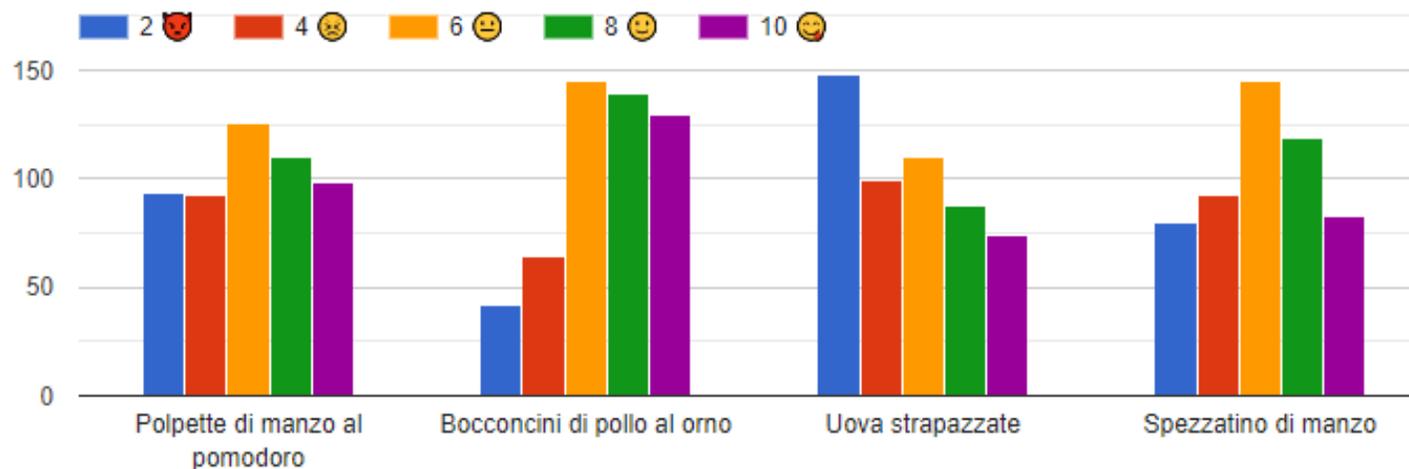


ASSOLUTAMENTE NO:	91	127	188	66
UN POCHINO SI:	115	128	114	101
TOT	206 (39,70%)	255 (49,13%)	302 (58,19%)	167 (32,18%)
MOLTO SI:	142	133	92	144
TOT	313 (60,30%)	264 (50,87%)	217 (41,81%)	352 (67,82%)



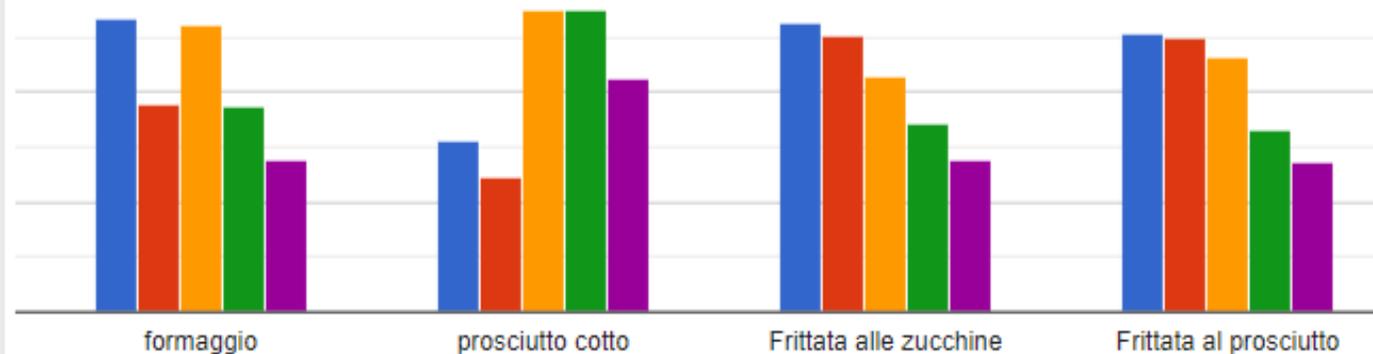
ASSOLUTAMENTE NO:	209	86	148	174
NO	124	110	139	132
TOT	333 (64,16%)	196 (37,77%)	287 (55,29%)	306 (58,96%)
UN POCHINO	98	133	123	116
SI	59	105	78	70
MOLTO	29	85	31	27
TOT	186 (35,83%)	323 (62,23%)	232 (47,71%)	213 (41,04%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù invernale

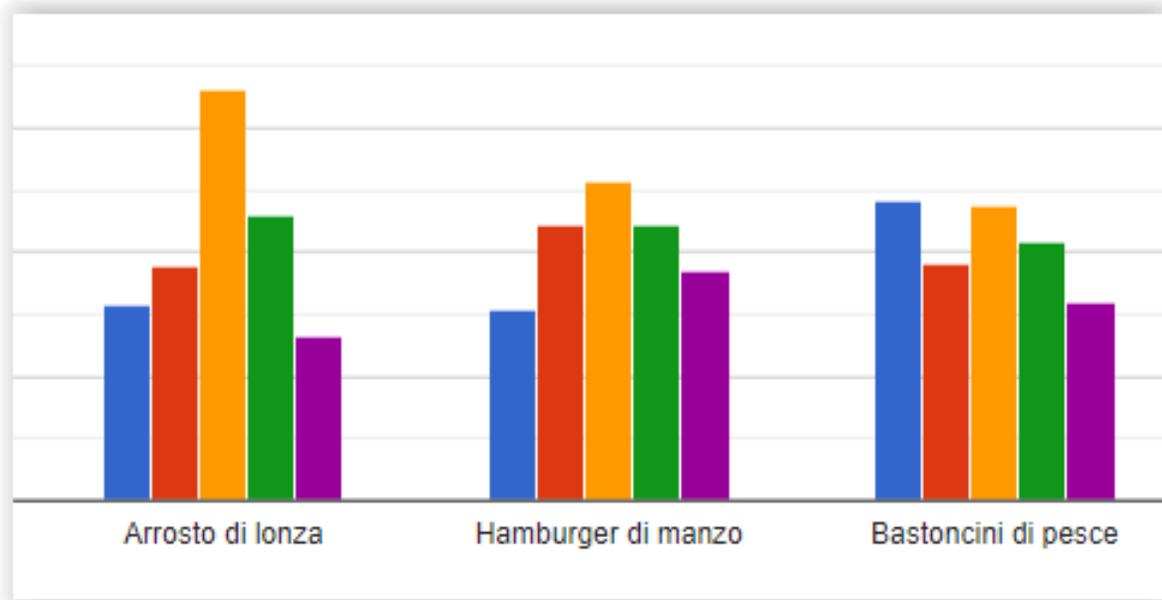


ASSOLUTAMENTE NO:	93	42	148	80
NO	92	64	99	92
TOT	185 (35,65%)	106 (20,43%)	247 (47,59%)	172 (33,15%)
UN POCHINO	126	145	110	145
SI	110	139	88	119
MOLTO	98	129	74	83
TOT	334 (64,35%)	413 (79,57%)	272 (52,41%)	347 (66,85%)

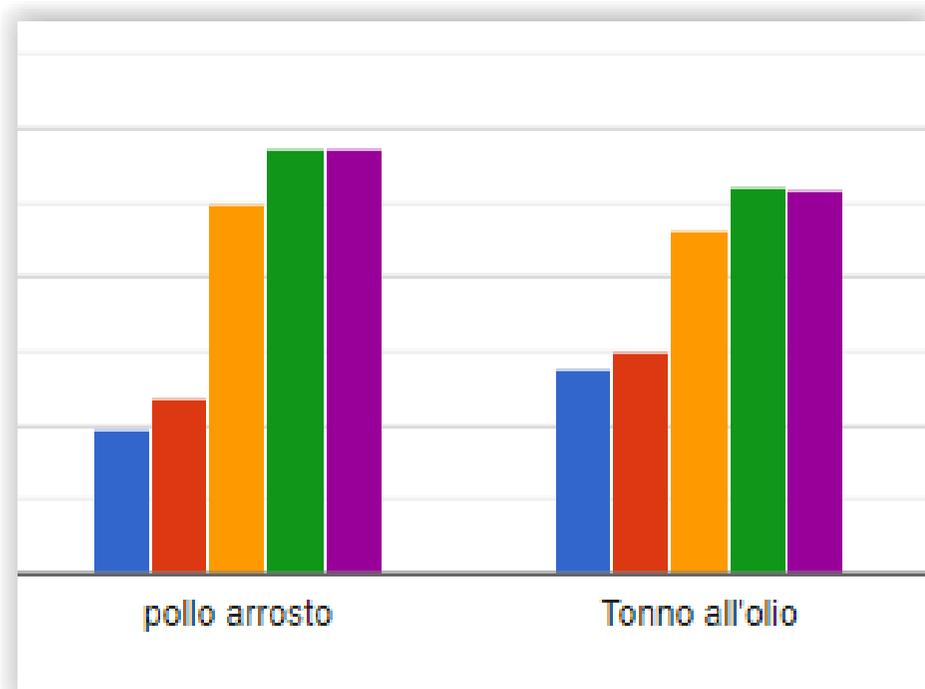
Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti presenti nel menù invernale



ASSOLUTAMENTE NO:	133	78	131	127
NO	94	61	126	125
TOT	227 (43,73%)	139 (26,78%)	257 (49,51%)	252 (48,55%)
UN POCHINO	130	137	107	116
SI	93	137	86	83
MOLTO	69	106	69	68
TOT	292 (56,27%)	380 (73,21%)	262 (50,49%)	267 (51,44%)

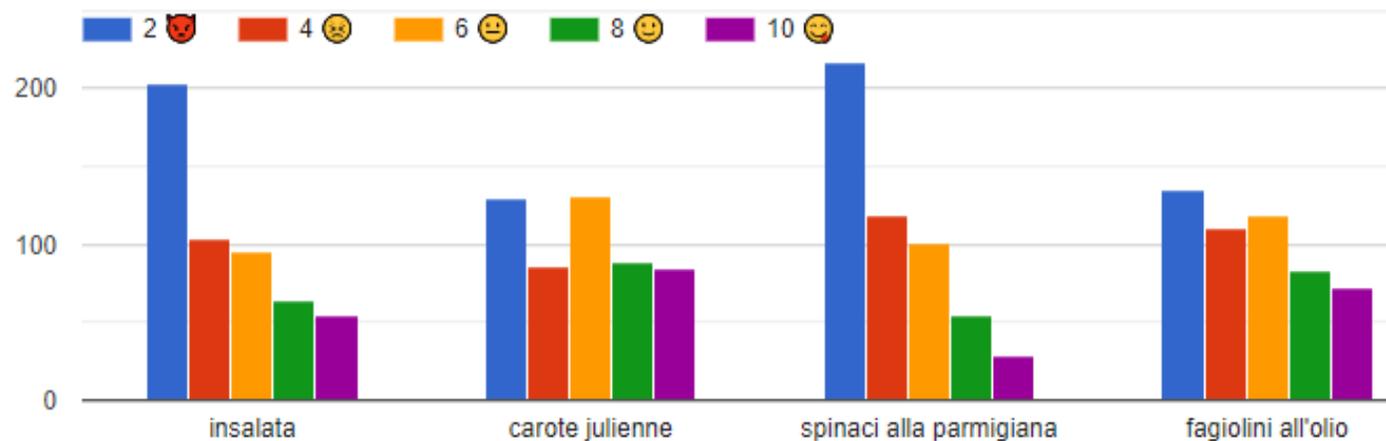


ASSOLUTAMENTE NO:	79	77	121
NO	94	111	95
TOT	173 (33,34%)	188 (36,23%)	216 (41,62%)
UN POCHINO	165	128	119
SI	115	111	104
MOLTO	66	92	80
TOT	346 (66,66%)	331 (63,77%)	303 (58,38%)



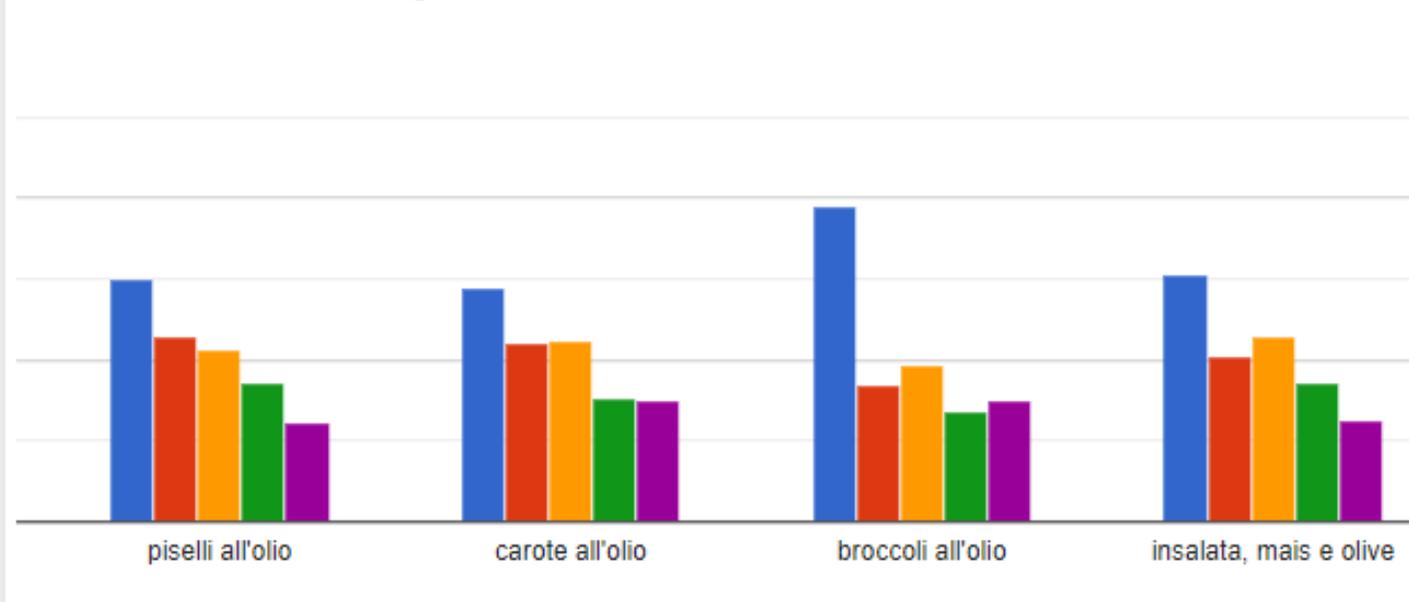
ASSOLUTAMENTE NO:	49	69
NO	59	75
TOT	108 (20,80%)	144 (27,75%)
UN POCHINO	125	116
SI	143	130
MOLTO	143	129
TOT	411 (79,20%)	375 (72,25%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni

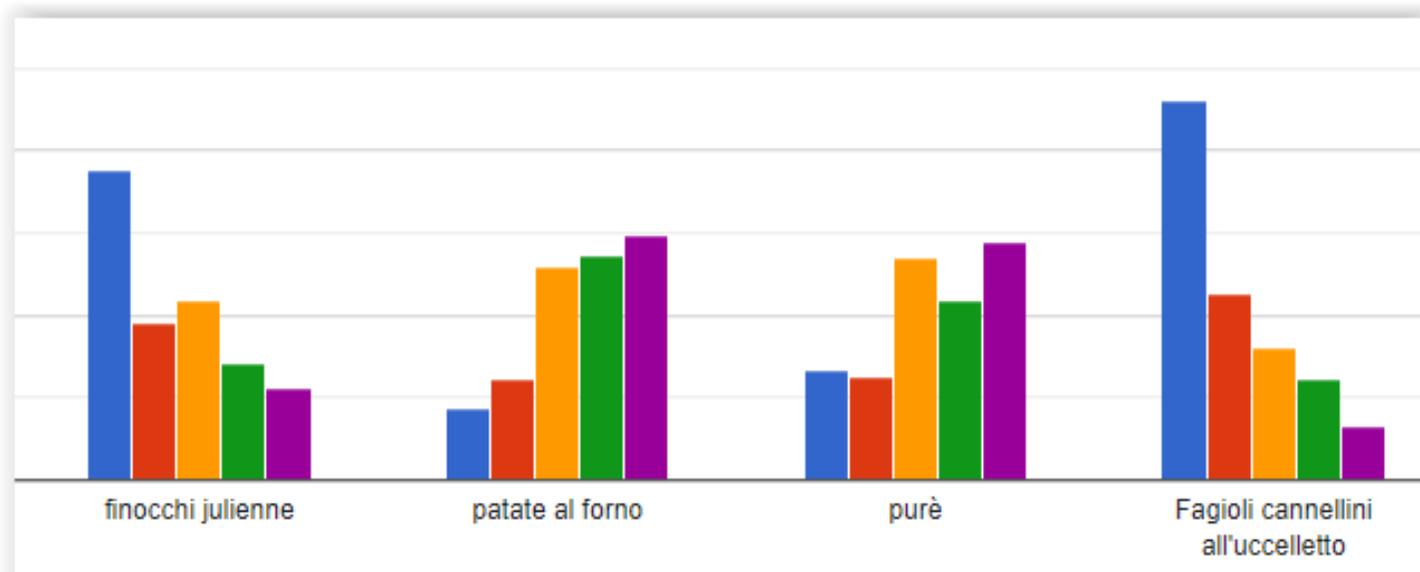


ASSOLUTAMENTE NO:	203	129	217	135
NO	103	86	118	110
TOT	306 (58,95%)	215 (41,42%)	335 (64,54%)	245 (47,20%)
UN POCHINO	95	131	101	119
SI	64	88	54	83
MOLTO	54	85	29	72
TOT	213 (41,05%)	304 (58,58%)	184 (35,46%)	274 (52,79%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni



ASSOLUTAMENTE NO:	150	145	195	153
NO	115	111	84	102
TOT	265 (51,05%)	256 (49,33%)	279 (53,75%)	255 (49,14%)
UN POCHINO	106	112	97	115
SI	86	76	68	86
MOLTO	62	75	75	63
TOT	254 (48,95%)	263 (50,67%)	240 (46,24%)	264 (50,86%)



ASSOLUTAMENTE NO:	188	43	67	231
NO	95	62	63	113
TOT	283 (54,53%)	105 (20,24%)	130 (25,05%)	344 (66,29%)
UN POCHINO	109	129	135	81
SI	71	136	109	61
MOLTO	56	149	145	33
TOT	236 (45,47%)	414 (79,76%)	389 (74,95%)	175 (33,71%)

Dai una valutazione ai seguenti menù



Pastina in brodo vegetale

Pollo arrosto

Purè di patate

ASSOLUTAMENTE NO: 31

NO 58

TOT 89 (17,15%)

UN POCHINO 142

SI 150

MOLTO 138

TOT 430 (82,85%)

pizza margherita

½ porzione di grana

carote julienne

22

45

67 (12,91%)

146

159

147

452 (87,09%)

pasta integrale pom e basilico

frittata al prosciutto

fagioli all'uccelletto

112

141

253 (48,74%)

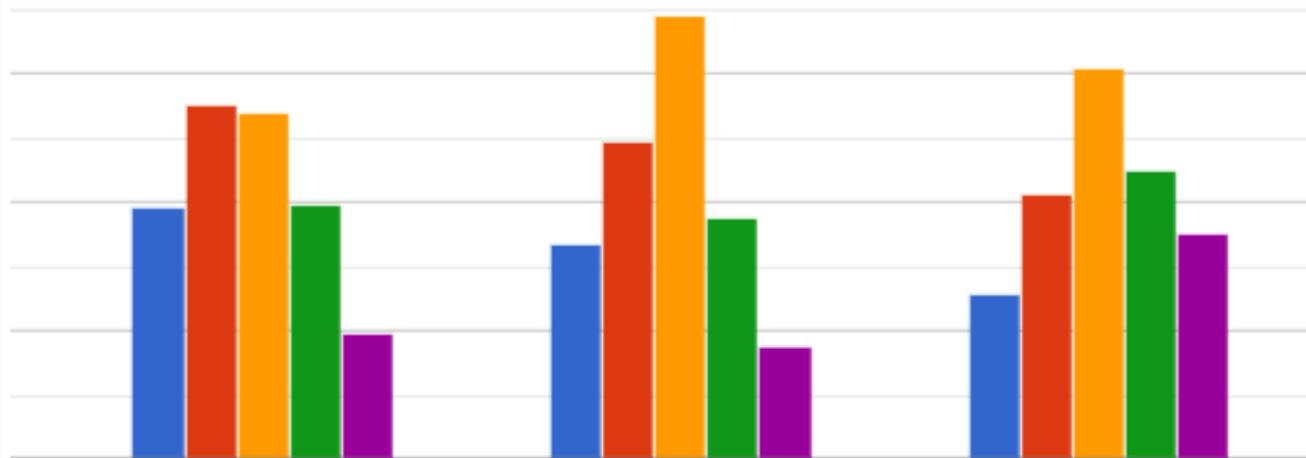
138

95

33

266 (51,26%)

Dai una valutazione ai seguenti menù



Vellutata di verdura

Polenta

Spezzatino

ASSOLUTAMENTE NO: 98

NO 138

TOT 236 (45,48%)

UN POCHINO 135

SI 99

MOLTO 49

TOT 283 (54,52%)

riso alla zucca

arrosto di lonza

finocchi julienne

84

124

208 (40,07%)

173

94

44

311 (59,93%)

pasta aglio, olio e prezzemolo

polpette di manzo al pomodoro

carote julienne

64

103

167 (32,18%)

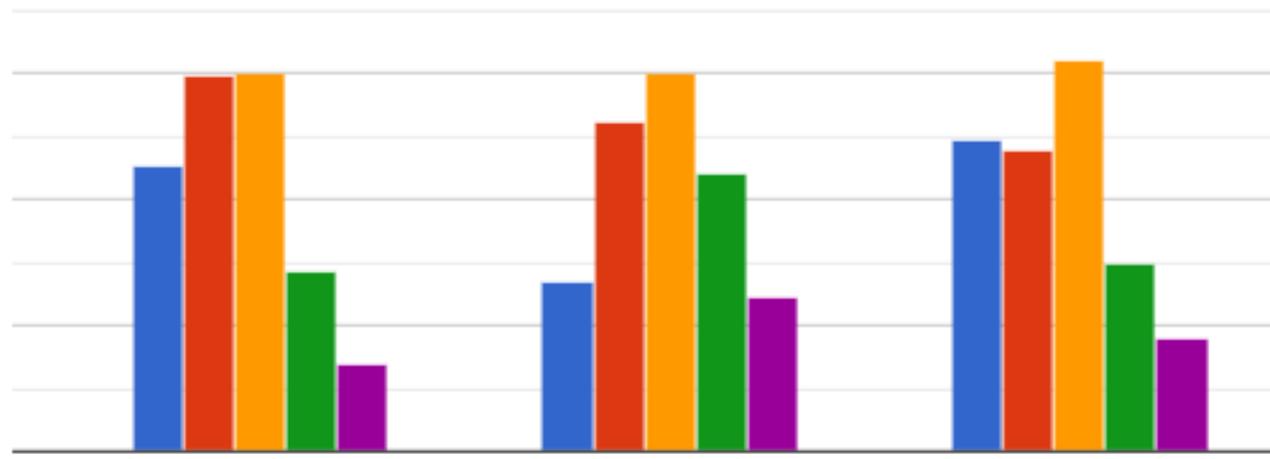
152

112

88

352 (67,82%)

Dai una valutazione ai seguenti menù



Pasta integrale alla pizzaiola

Filetto di merluzzo gratinato

Fagiolini all'olio

ASSOLUTAMENTE NO: 113

NO 149

TOT 262 (50,49%)

UN POCHINO 150

SI 72

MOLTO 35

TOT 257 (49,51%)

passato di verdura con orzo

arrosto di tacchino

patate al forno

67

131

198 (38,16%)

150

110

61

321 (61,84%)

pasta agli aromi misti

uova strapazzate

erbette olio

124

120

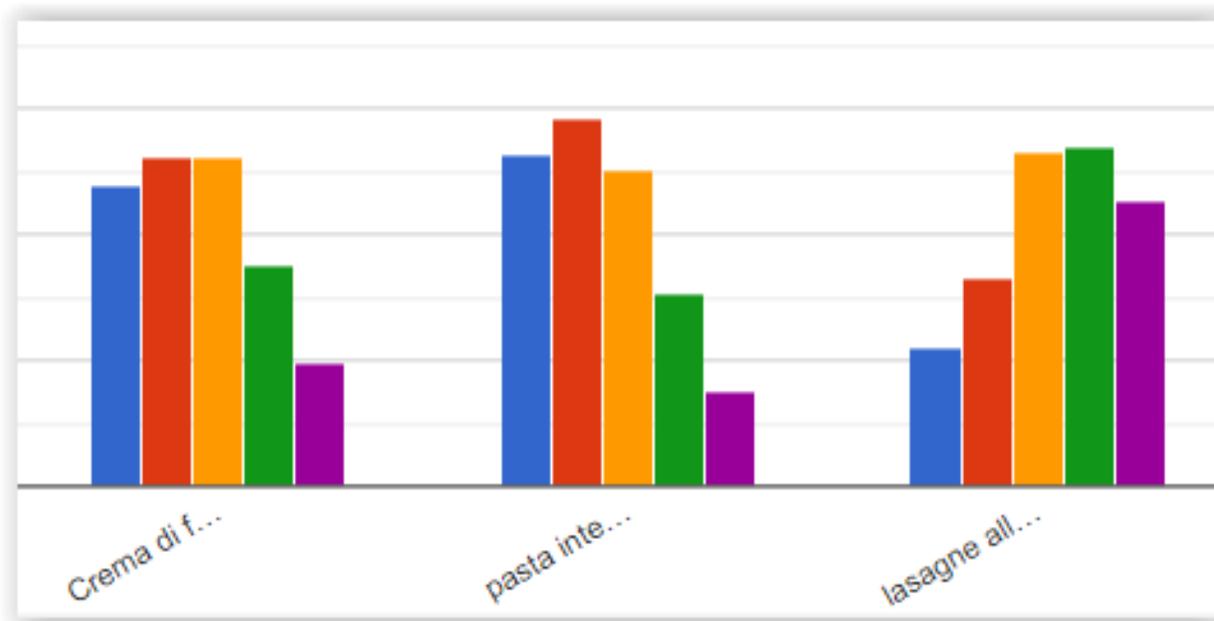
244 (47,02%)

155

75

45

275 (52,98%)



Crema di fagioli con pasta

Tonno all'olio di oliva

Finocchi julienne

ASSOLUTAMENTE NO: 120

NO 131

TOT 251 (48,37%)

UN POCHINO 131

SI 88

MOLTO 49

TOT 268 (51,63%)

pasta int. Ragù di verdure

frittata alle zucchine

broccoli olio

132

146

278 (53,57)

126

77

38

241 (46,43%)

lasagne alla bolognese

mozzarella ½ razione

spinaci olio

55

83

138 (26,58%)

133

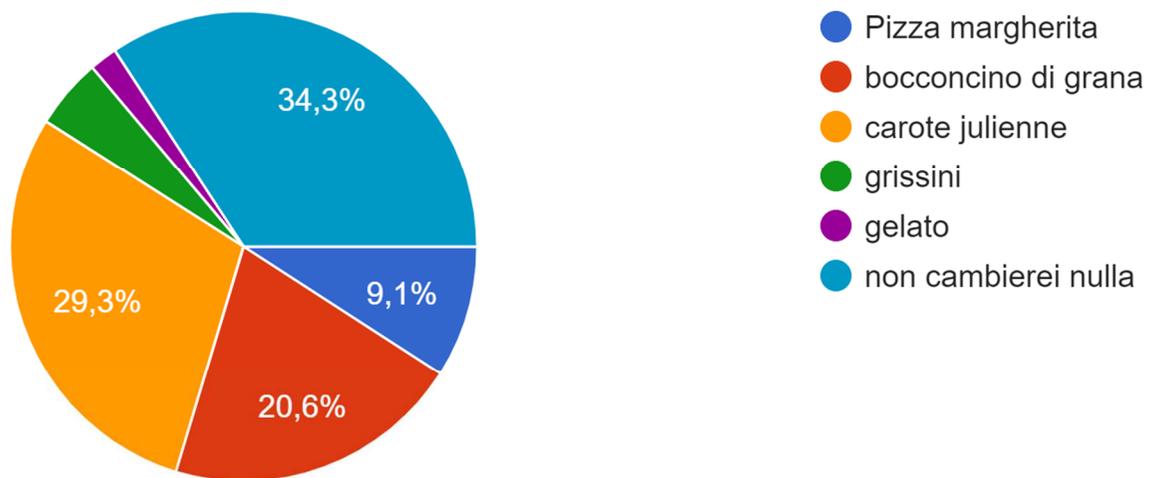
135

113

381 (72,41%)

In questo menù indica il piatto che cambieresti

519 risposte



Pizza Margherita 9,1% (47)

Bocconcino di grana 20,6% (107)

Carote julienne 29,3% (152)

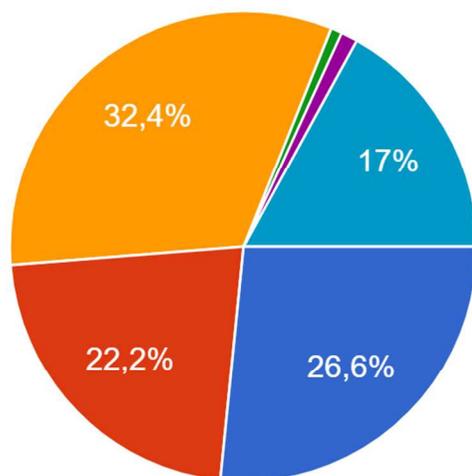
Grissini 4,8% (25)

Gelato 1,9% (10)

Non cambierei nulla 34,3% (178)

In questo menù indica il piatto che cambieresti?

519 risposte



- Pasta integrale alla pizzaiola
- frittata alle zucchine
- broccoli all'olio
- pane
- frutta di stagione
- non cambierei nulla

Pasta integrale alla pizzaiola 26,6% (138)

Frittata alle zucchine 22,2 % (115)

Broccoli all'olio 32,4% (168)

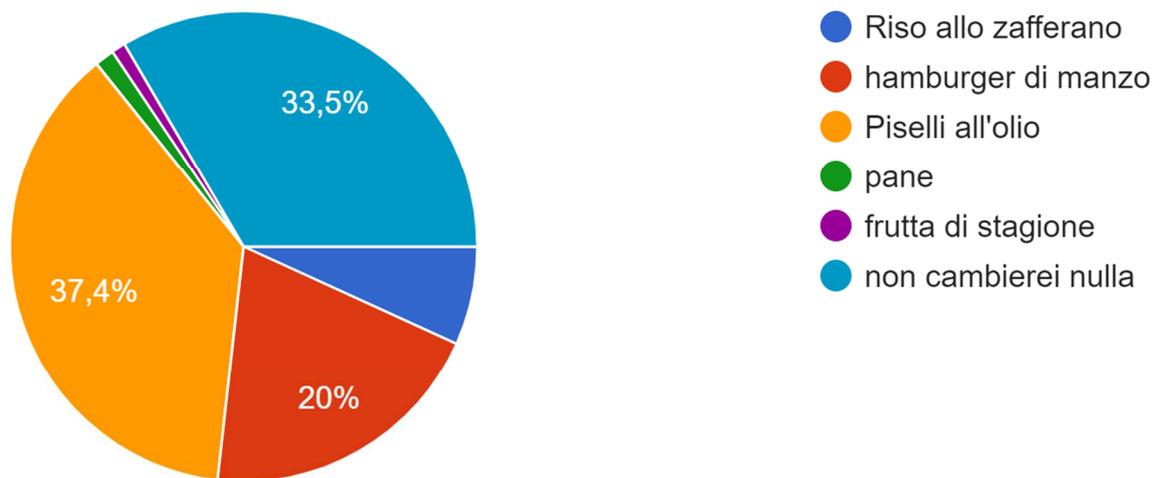
Pane 0,8% (4)

Frutta di stagione 1,2% (6)

Non cambierei nulla 17% (88)

In questo menù indica il piatto che cambieresti?

519 risposte



Riso allo zafferano 6,7% (35)

Hamburger di manzo 20% (104)

Piselli all'olio 37,4% (194)

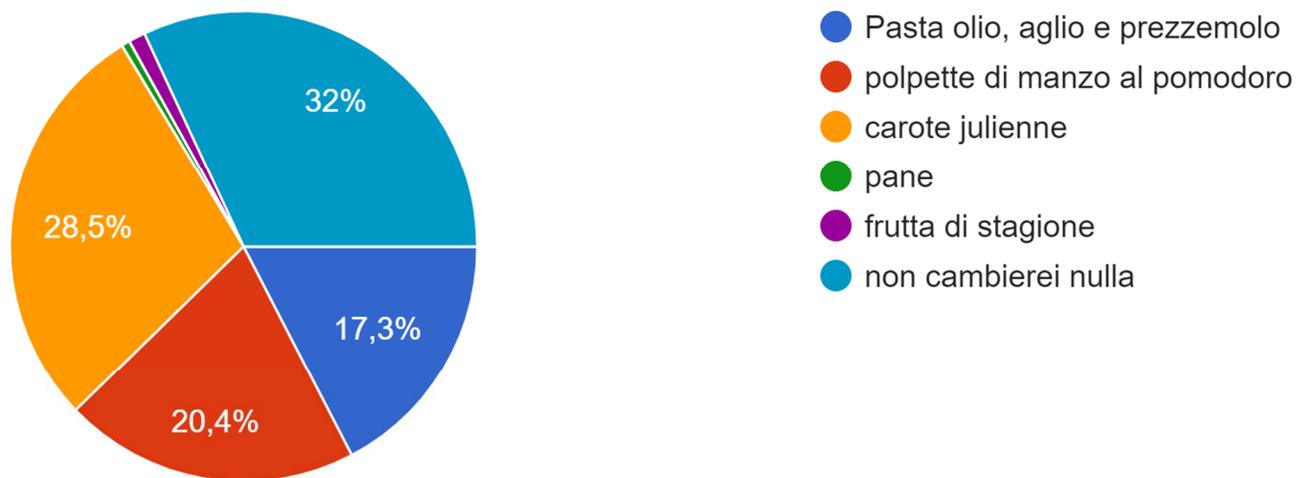
Pane 1,3% (7)

Frutta di stagione 1% (5)

Non cambierei nulla 33,5% (174)

In questo menù indica il piatto che cambieresti?

519 risposte



Pasta olio, aglio, e prezzemolo 17,3% (90)

Polpette di manzo al pomodoro 20,4% (106)

Carote julienne 28,5% (148)

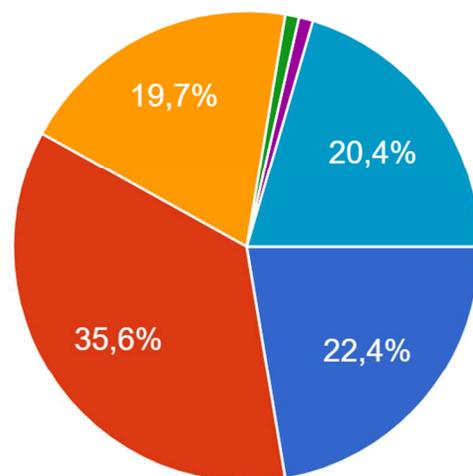
Pane 0,6% (3)

Frutta di stagione 1,2 % (6)

Non cambierei nulla 32% (166)

In questo menù indica il piatto che cambieresti?

519 risposte



- Pasta integrale alla pizzaiola
- filetto di merluzzo gratinato
- fagiolini all'olio
- pane
- frutta di stagione
- non cambierei nulla

Pasta integrale alla pizzaiola 22,4% (116)

Filetto di merluzzo gratinato 35,6% (185)

Fagiolini olio 19,7% (102)

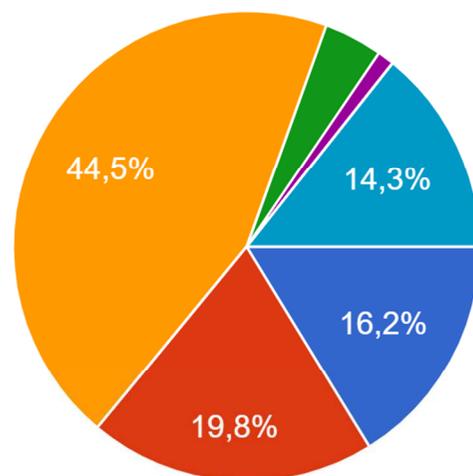
Pane 1% (5)

Frutta di stagione 1% (5)

Non cambierei nulla 20,4% (106)

In questo menù indica il piatto che cambieresti?

519 risposte



- Pasta integrale pomodoro e basilico
- frittata al prosciutto
- fagioli cannellini all'uccelletto
- pane integrale
- frutta di stagione
- non cambierei nulla

Pasta integrale pomodoro e basilico 16,2% (84)

Frittata al prosciutto 19,8% (103)

Fagiolini all'uccelletto 44,5% (231)

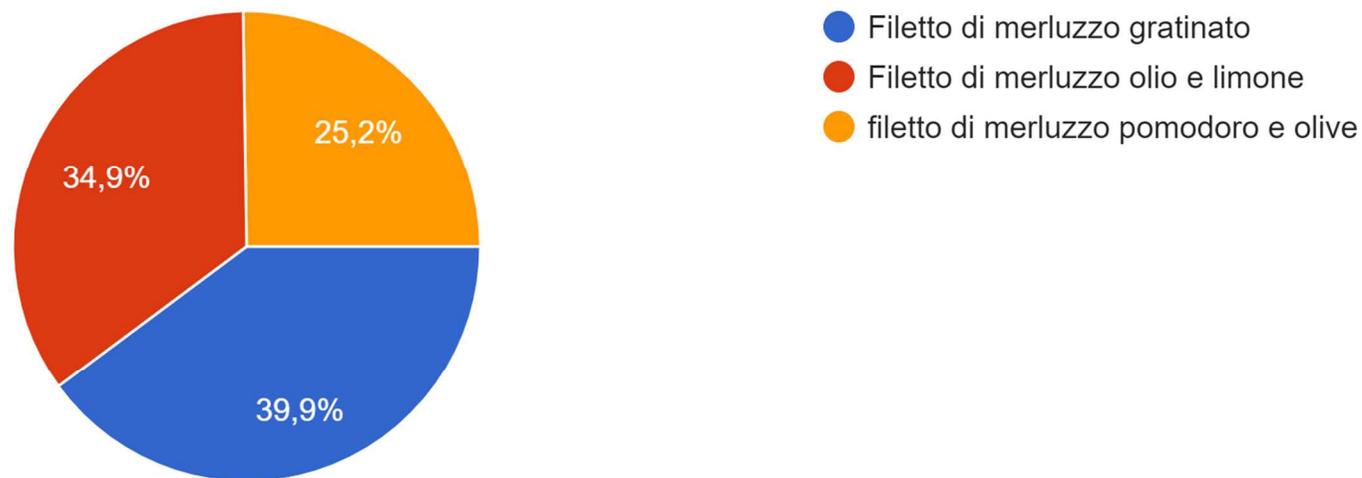
Pane integrale 4% (21)

Frutta di stagione 1,2% (6)

Non cambierei nulla 14,3% (74)

Dopo aver sperimentato in mensa queste tre ricette a base di filetto di merluzzo, quale preferisci?

519 risposte



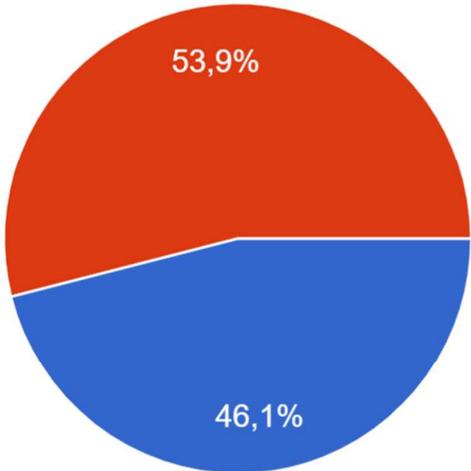
Filetto di merluzzo gratinato 39,9% (207)

Filetto di merluzzo olio e limone 34,9% (181)

Filetto di merluzzo pomodoro e olive 25,2% (131)

Primi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

519 risposte



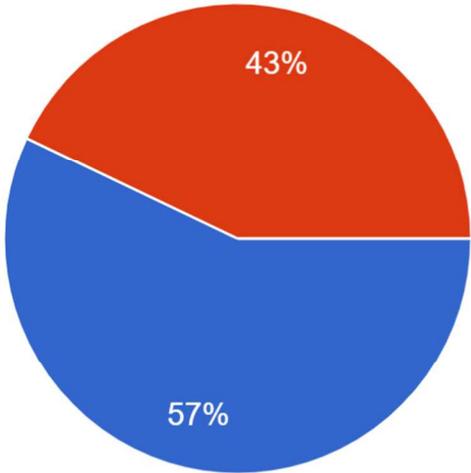
- Non sufficientemente calda (4) 😞
- Calda (8) 😊

Non sufficientemente calda 46,1% (239)

Calda 53,9% (280)

Secondi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

519 risposte



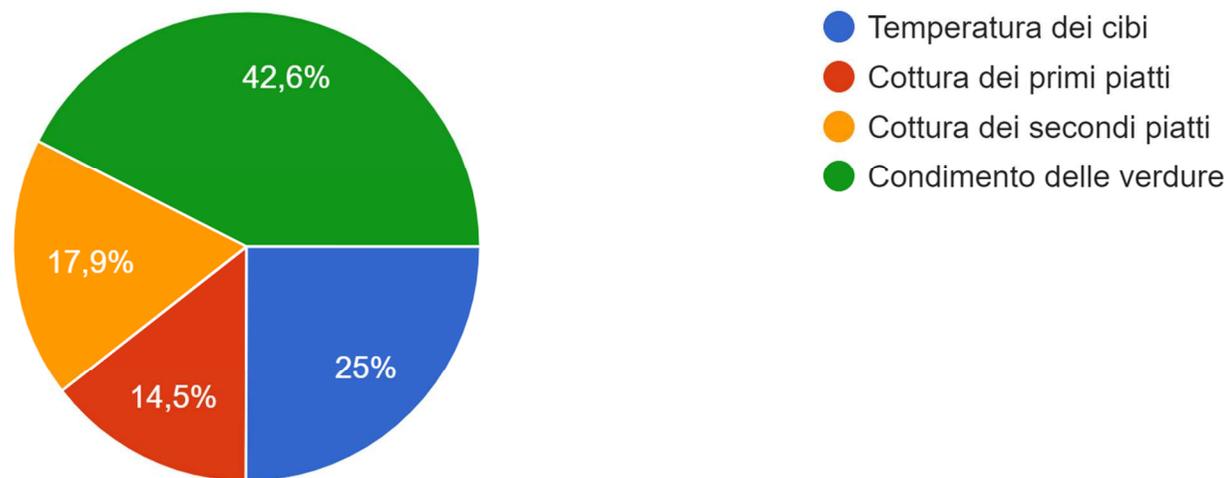
- Non sufficientemente calda (4) 😞
- Calda (8) 😊

Non sufficientemente calda 57% (296)

Calda 43% (223)

Qual'è la cosa che secondo te deve assolutamente migliorare (una sola risposta possibile)?

519 risposte



Temperatura dei cibi 25% (130)

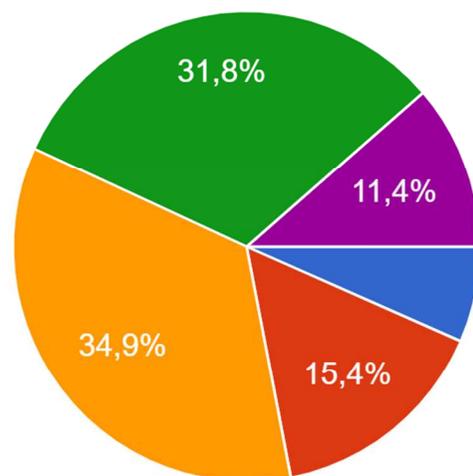
Cottura dei primi piatti 14,5% (75)

Cottura dei secondi piatti 17,9% (93)

Condimento delle verdure 42,6% (221)

Esprimi un giudizio sulla mensa

519 risposte



- Servizio inadeguato (2) 😡
- Servizio scadente (4) 😞
- Servizio Sufficiente (6) 😐
- Servizio buono (8) 😊
- Servizio ottimo (10) 😄

Servizio inadeguato:	6,5 % (34)
Servizio scadente:	15,4% (80)
	21,9% (114)
Servizio sufficiente:	34,9% (181)
Servizio buono:	31,8 % (165)
Servizio ottimo:	11,4% (59)
	78,10% (405)

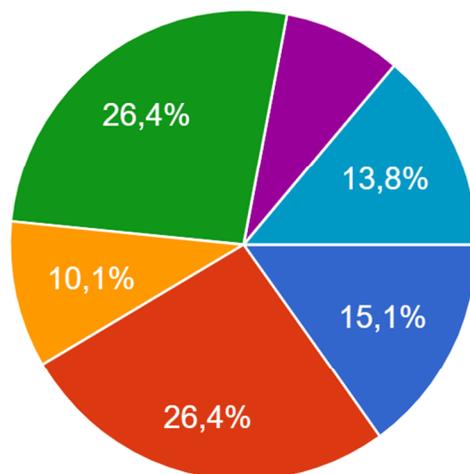
Risposte questionario scuola secondaria Kennedy: 159

Utenti iscritti al servizio mensa: 330

Ha risposto il 48,18% di utenti

In quale turno mensa mangi?

159 risposte



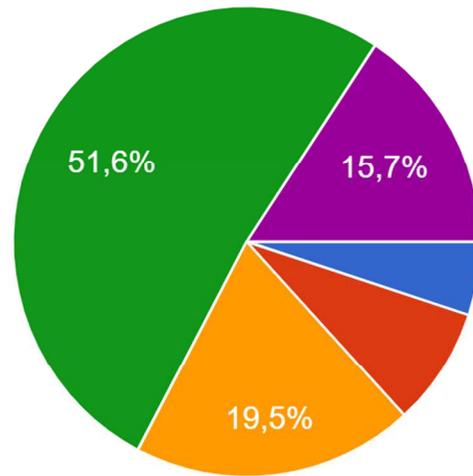
- Secondaria 1° grado Kennedy 1° turno al self service
- Secondaria 1° grado Kennedy 1° turno servizio al tavolo
- Secondaria 1° grado Kennedy 2° turno al self service
- Secondaria 1° grado Kennedy 2° turno servizio al tavolo
- Secondaria 1° grado Kennedy 3° turn...
- Secondaria 1° grado Kennedy 3° turn...

Kennedy 1° turno self 15,1% (24) - Kennedy 1° turno tavolo 26,4% (42) - Kennedy 2° turno self 10,1% (16) - Kennedy 2° turno tavolo 26,4% (42)-

Kennedy 3° turno self 8,2% (13) - Kennedy 3° turno tavolo 13,8% (22)

1) Mangi volentieri in mensa con i tuoi compagni di classe?

159 risposte



- Assolutamente no (2) 😡
- No (4) 😞
- Un pochino (6) 😐
- Si (8) 😊
- Molto (10) 😄

Assolutamente no 5% (8)

No 8,2% (13)

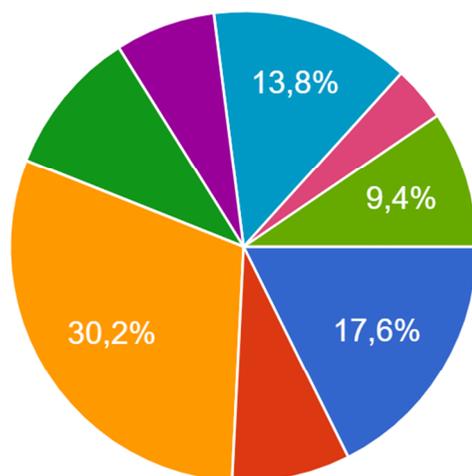
Un pochino 19,5% (31)

Si 52,6% (82)

Molto 15,7% (25)

Che cosa mangi volentieri

159 risposte



- Solo primo piatto
- Solo secondo piatto
- Primo piatto e un po' del secondo piatto
- Primo piatto, un po' del secondo piatto e la frutta
- Tutto il pasto previsto da menù
- Solo pane
- Solo frutta
- Solo pane e frutta

Solo primo piatto 17,6% (28)

Solo secondo piatto 8,2% (13)

Primo piatto e un po' del secondo piatto 30,2% (48)

Primo piatto, un po' del secondo piatto e la frutta 10,1% (16)

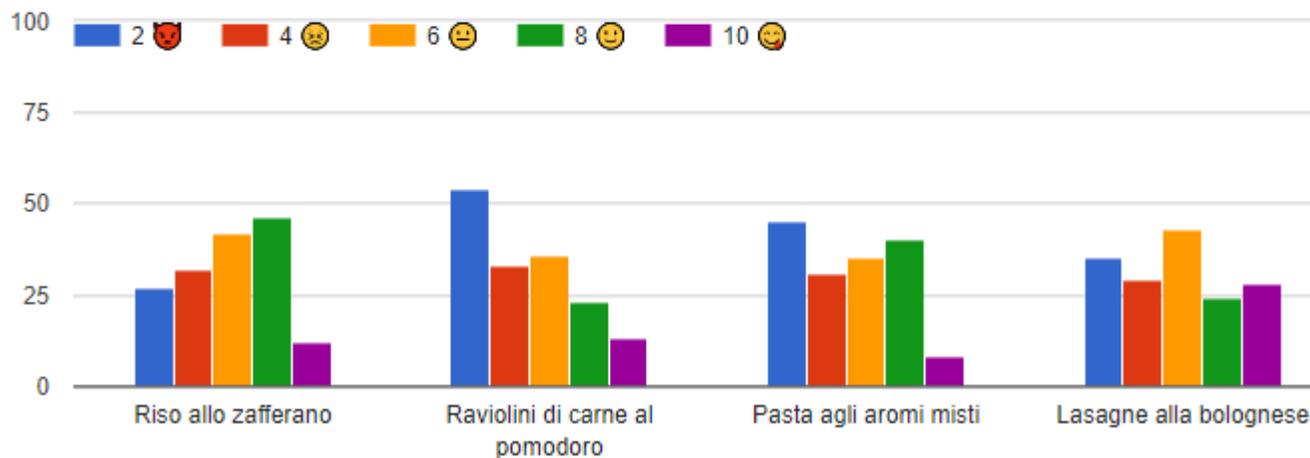
Tutto il pasto previsto da menù 6,9% (11)

Pane e frutta 9,4% (15)

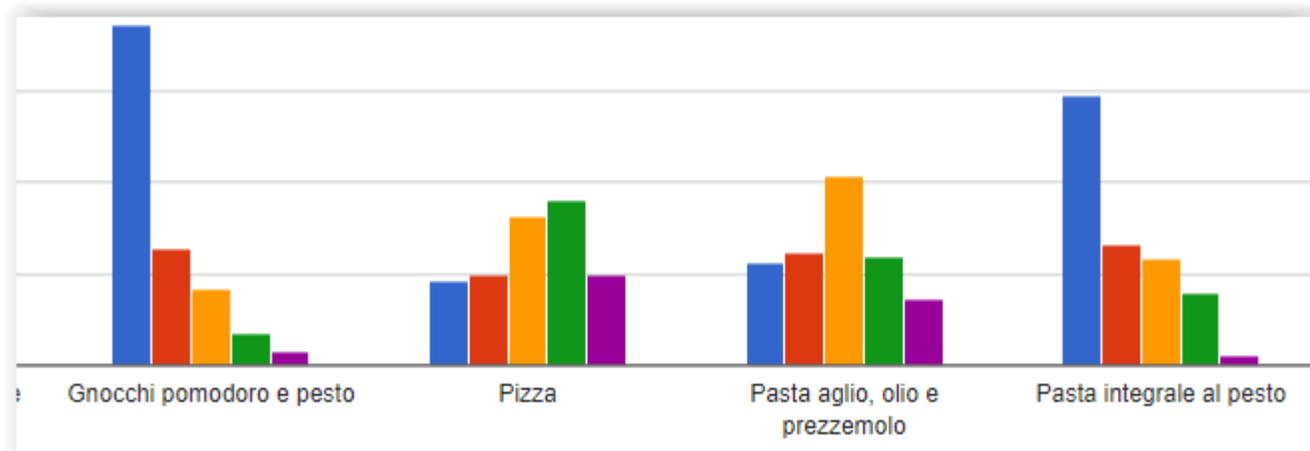
Solo pane 13,8% (22)

Solo frutta 3,8% (6)

Dai una valutazione ai seguenti primi piatti invernali

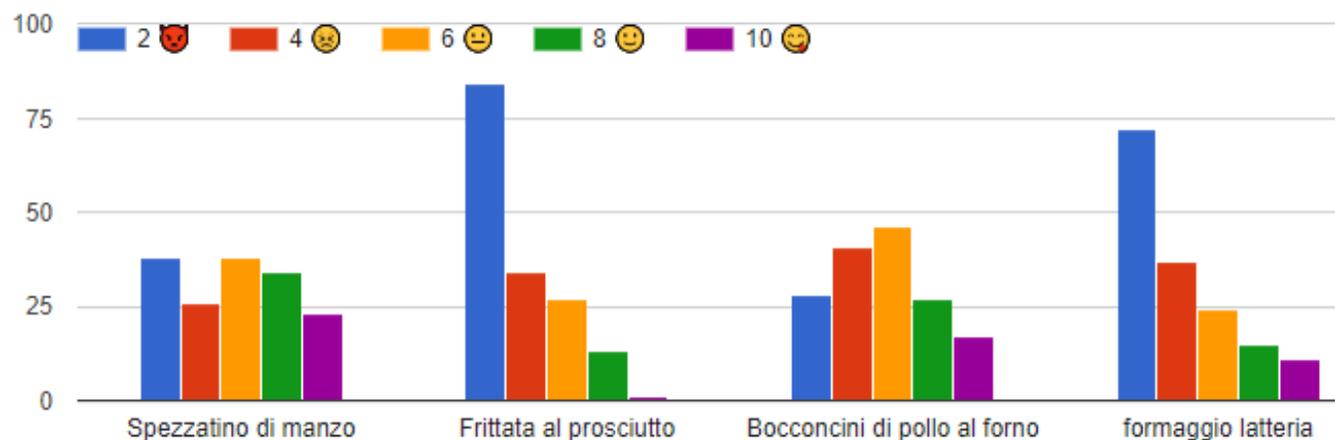


ASSOLUTAMENTE NO:	27	54	45	35
NO	32	33	31	29
TOT	59 (37,11%)	87 (54,72%)	76 (47,8%)	64 (40,25%)
UN POCHINO	42	36	35	43
SI	46	23	40	24
MOLTO	12	13	8	28
TOT	100 (62,89%)	72 (45,28%)	83 (52,20%)	95 (59,75%)

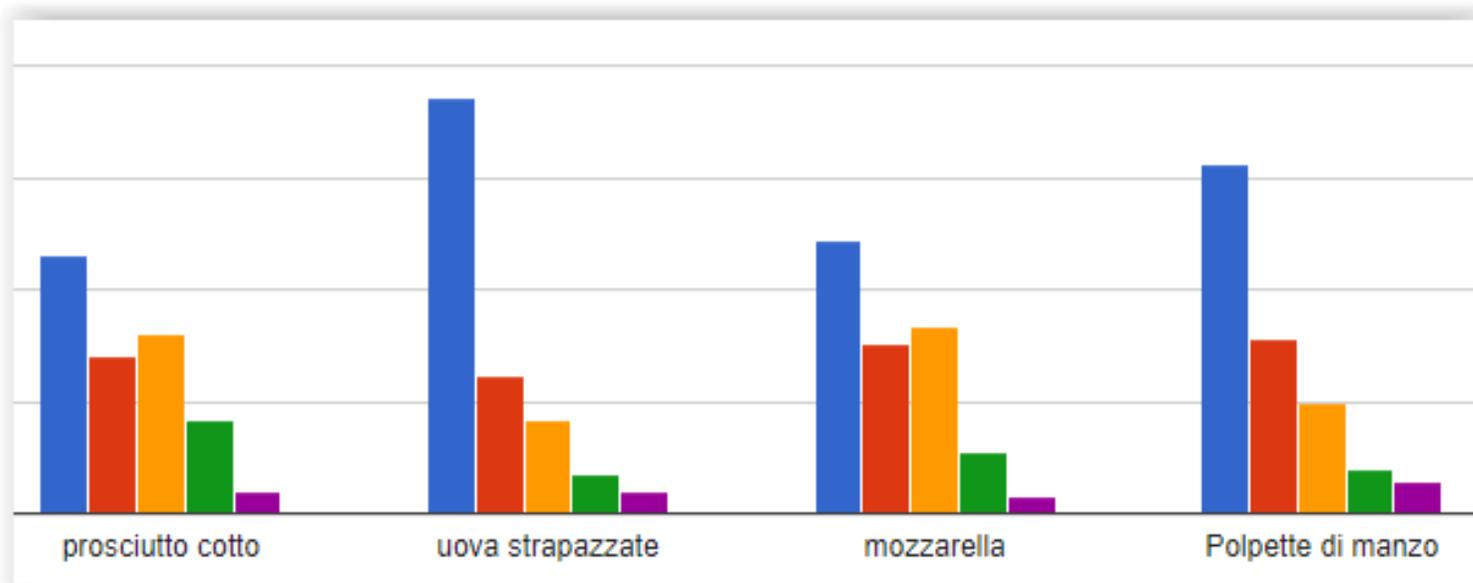


ASSOLUTAMENTE NO:	93	23	28	74
NO	32	25	31	33
TOT	125 (78,62%)	48 (30,2%)	59 (37,1%)	107 (67,3%)
UN POCHINO	21	41	52	29
SI	9	45	30	20
MOLTO	4	25	18	3
TOT	34 (21,38%)	111 (69,8%)	100 (62,9%)	52 (32,7%)

Dai una valutazione ai seguenti secondi piatti Invernali

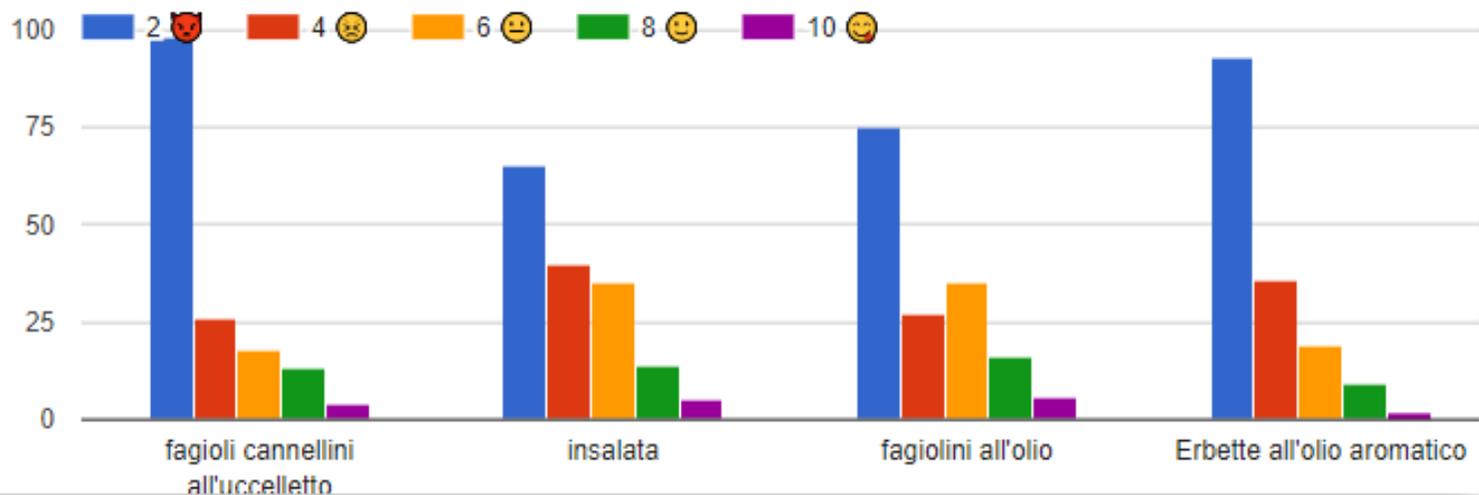


ASSOLUTAMENTE NO:	38	84	28	72
NO	26	34	41	37
TOT	64 (40,3%)	118 (74,2%)	69 (43,4%)	109 (68,56%)
UN POCHINO	38	27	46	24
SI	34	13	27	15
MOLTO	23	1	17	11
TOT	95 (59,70%)	41 (25,8%)	90 (56,6%)	50 (31,44%)

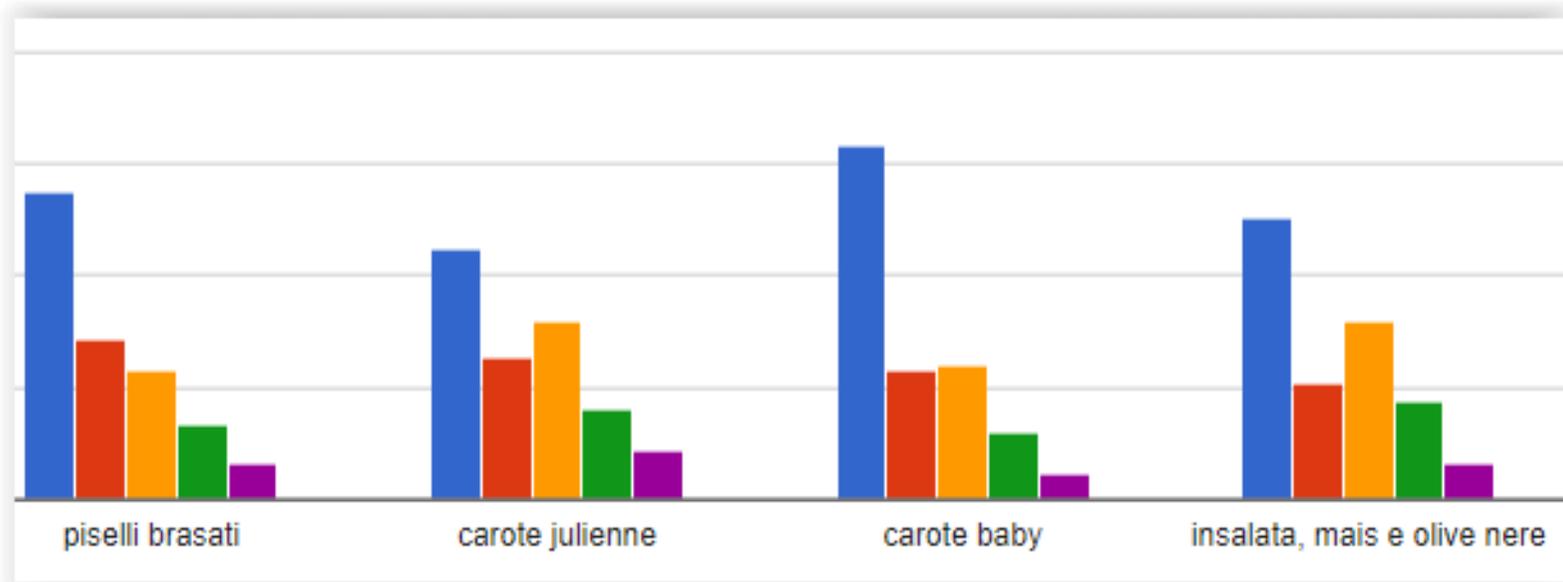


ASSOLUTAMENTE NO:	58	93	61	78
NO	35	31	38	39
TOT	93 (58,5%)	124 (77,99%)	99 (62,27%)	117 (73,6%)
UN POCHINO	40	21	42	25
SI	21	9	14	10
MOLTO	5	5	4	7
TOT	66 (41,5%)	35 (22,01%)	60 (37,73%)	42 (26,4%)

Dai una valutazione ai seguenti contorni

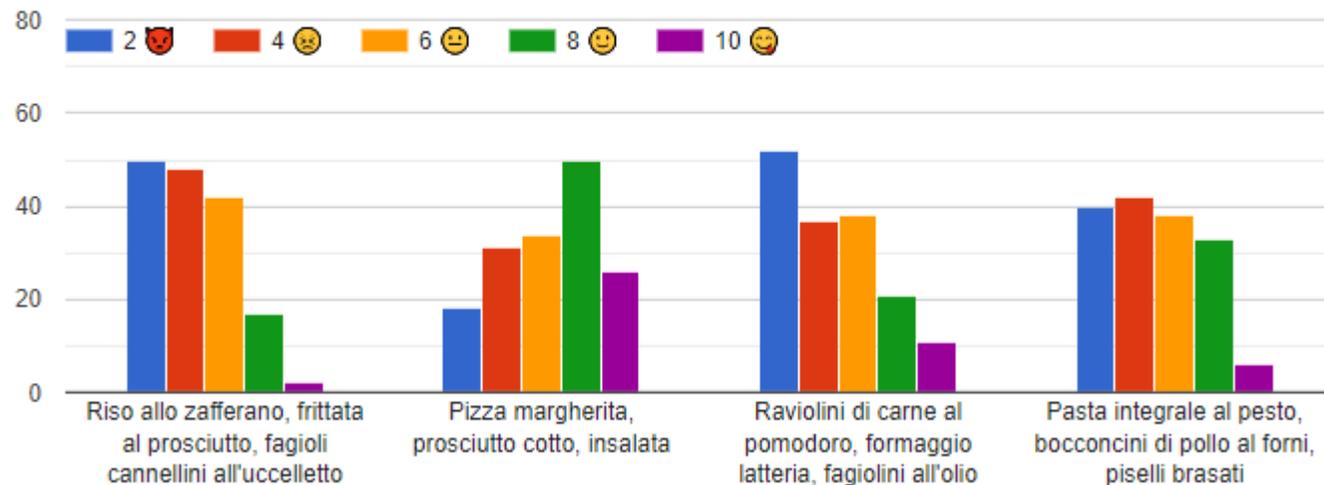


ASSOLUTAMENTE NO:	98	65	75	93
NO	26	40	27	36
TOT	124 (78%)	105 (66%)	102 (64,16%)	129 (81,14%)
UN POCHINO	18	35	35	19
SI	13	14	16	9
MOLTO	4	5	6	2
TOT	35 (22%)	54 (34%)	57 (34,84%)	30 (18,86%)

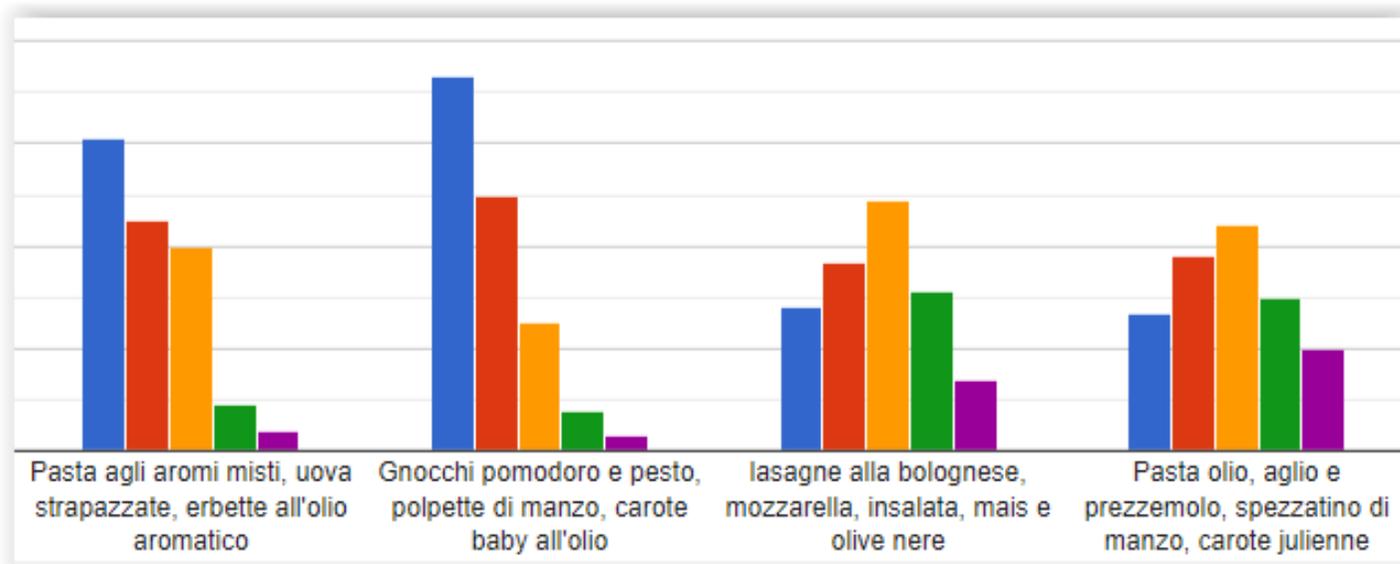


ASSOLUTAMENTE NO:	69	56	79	63
NO	36	32	29	26
TOT	105 (66,04%)	88 (55,35%)	108 (67,93%)	89 (55,98%)
UN POCHINO	29	40	30	40
SI	17	20	15	22
MOLTO	8	11	6	8
TOT	54 (33,96%)	71 (44,65%)	51 (32,07%)	70 (44,02%)

Dai una valutazione ai seguenti menù



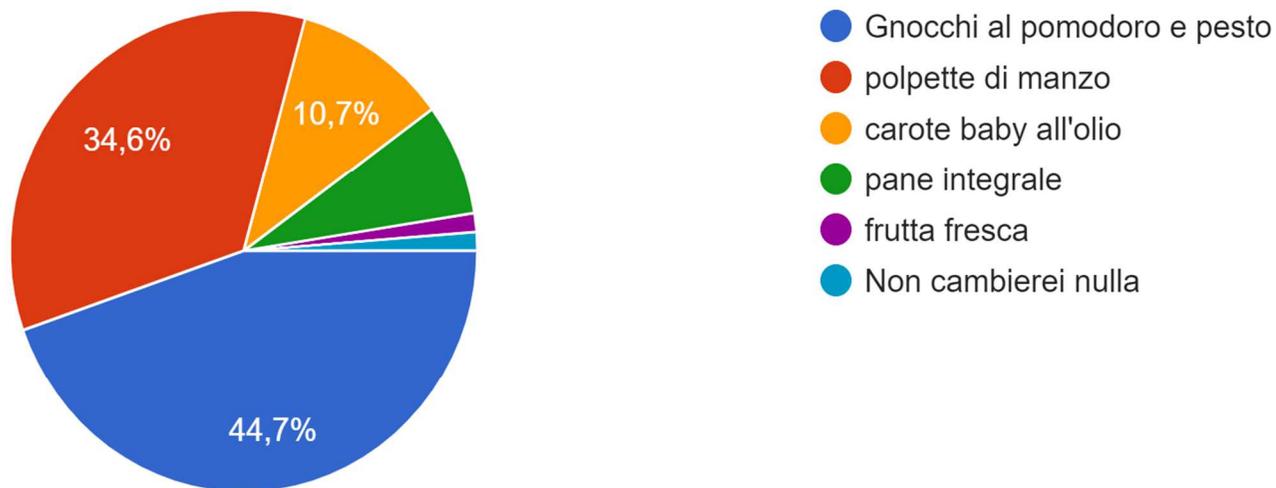
ASSOLUTAMENTE NO:	50	18	52	40
NO	48	31	37	42
TOT	98 (61,6%)	49 (30,8%)	89 (56%)	82 (51,58%)
UN POCHINO	42	34	38	38
SI	17	50	21	33
MOLTO	2	26	11	6
TOT	61 (38,4%)	110 (69,2%)	70 (44%)	77 (48,42%)



ASSOLUTAMENTE NO:	61	73	28	27
NO	45	50	37	38
TOT	106 (66,7%)	123 (77,3%)	65 (40,88%)	65 (40,89%)
UN POCHINO SI	40	25	49	44
SI	9	8	31	30
MOLTO	4	3	14	20
TOT	53 (33,3%)	36 (22,7%)	94 (59,11%)	94 (59,11%)

In questo menù indica il piatto che cambieresti

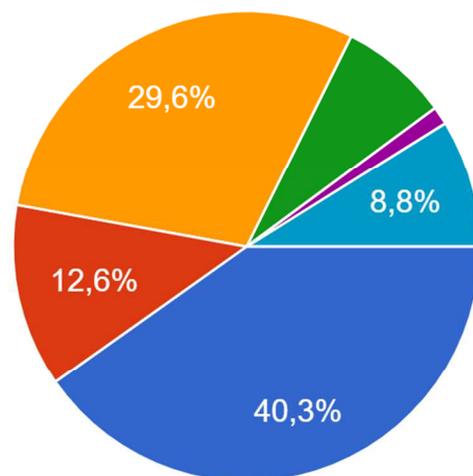
159 risposte



Gnocchi al pomodoro e pesto:	71 (44,7%)
Polpette di manzo:	55 (34,6%)
Carote baby all'olio:	17 (10,7%)
Pane integrale:	12 (7,5%)
Frutta fresca:	2 (1,3%)
Non cambierei nulla:	2 (1,3%)

In questo menù indica il piatto che cambieresti

159 risposte



- Pasta integrale al pesto
- bocconcini di pollo al forno
- piselli brasati
- pane integrale
- wafers
- Non cambierei nulla

Pasta integrale al pesto: 64 (40,3%)

Bocconcini di pollo al forno: 20 (12,6%)

piselli brasati: 47 (29,6%)

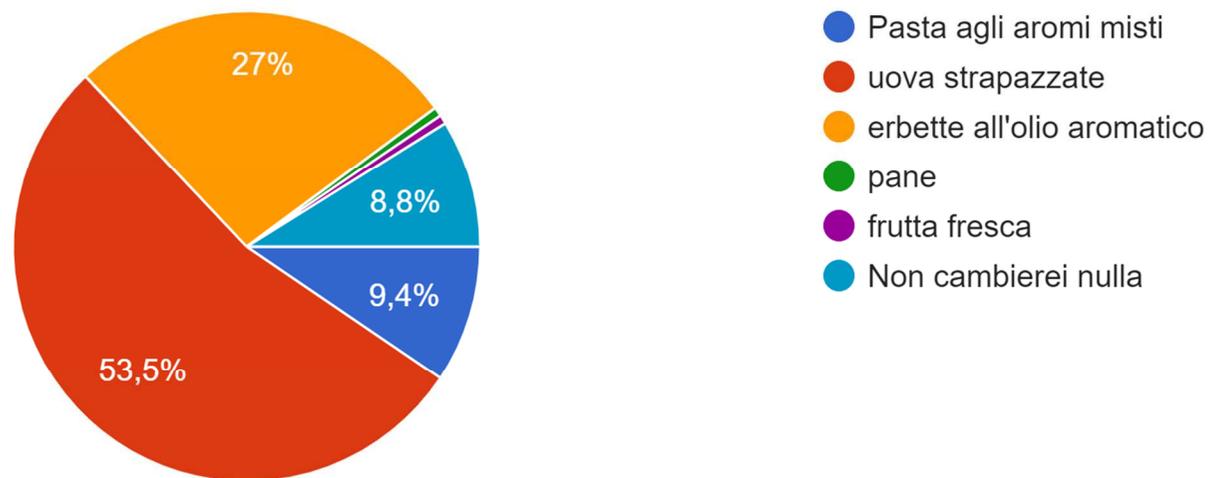
pane integrale: 12 (7,5%)

wafers: 2 (1,3%)

Non cambierei nulla: 14 (8,8%)

In questo menù indica il piatto che cambieresti

159 risposte



Pasta agli aromi misti: 15 (9,4%)

Uova strapazzate: 85 (53,5%)

Erbette all'olio aromatico: 47 (27%)

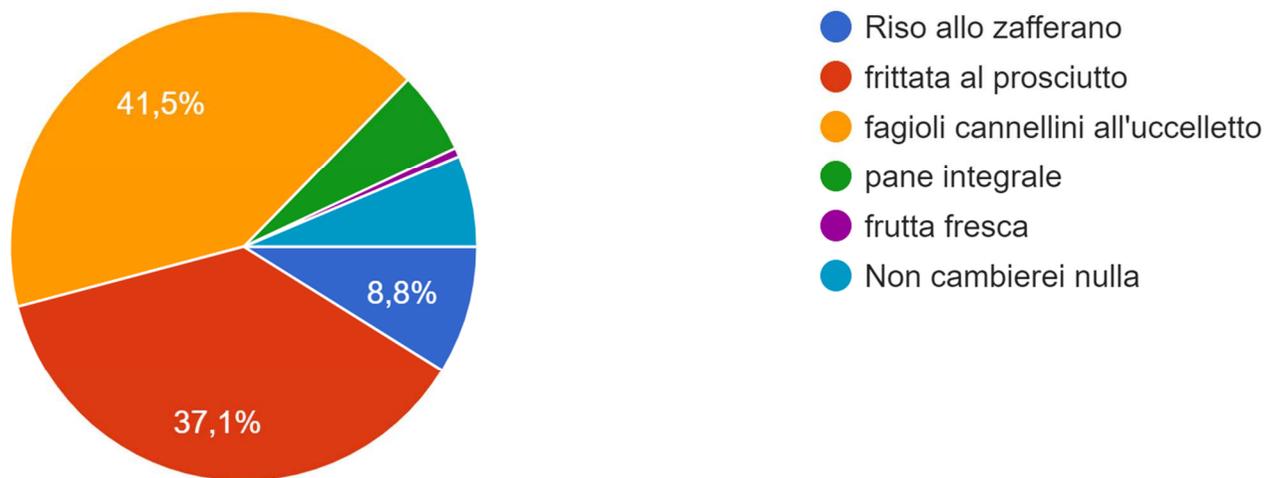
Pane: 1 (0,6%)

Frutta fresca: 1 (0,6%)

Non cambierei nulla: 14 (8,8%)

In questo menù indica il piatto che cambieresti

159 risposte



Riso allo zafferano: 14 (8,8%)

Frittata al prosciutto: 59 (37,1 %)

Fagioli cannellini all'uccelletto: 66 (41,5%)

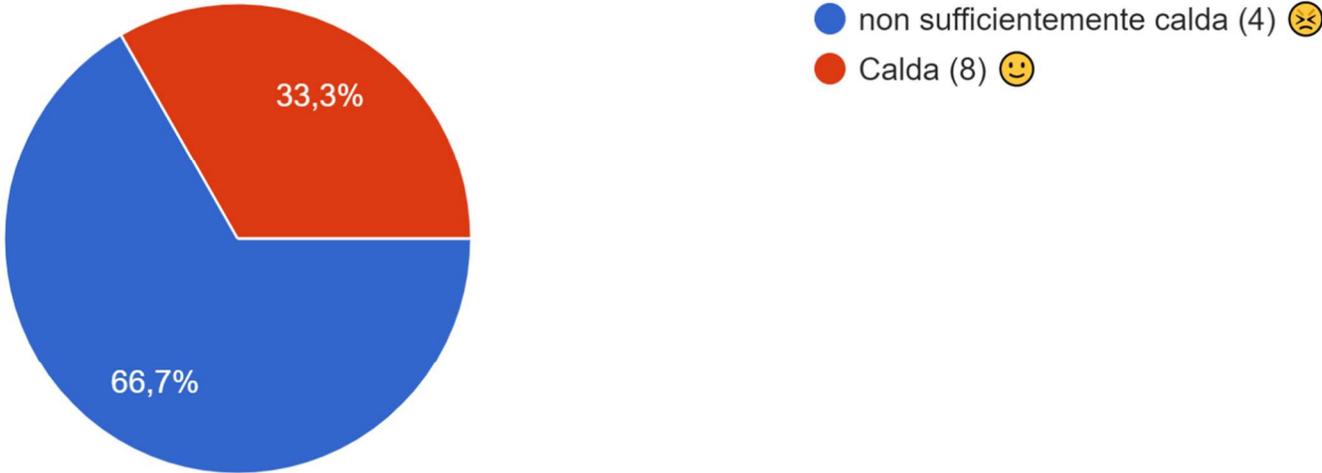
pane integrale: 9 (5,7%)

frutta fresca: 1 (0,6%)

Non cambierei nulla: 10 (6,3%)

Primi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

159 risposte

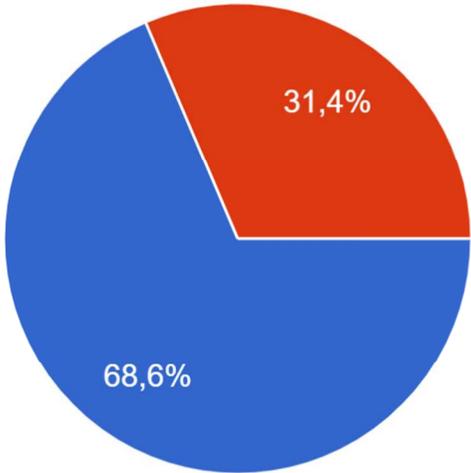


Non sufficientemente calda: 106 (66,7%)

Calda: 53 (33,3 %)

Secondi piatti caldi: come ritieni la temperatura?

159 risposte



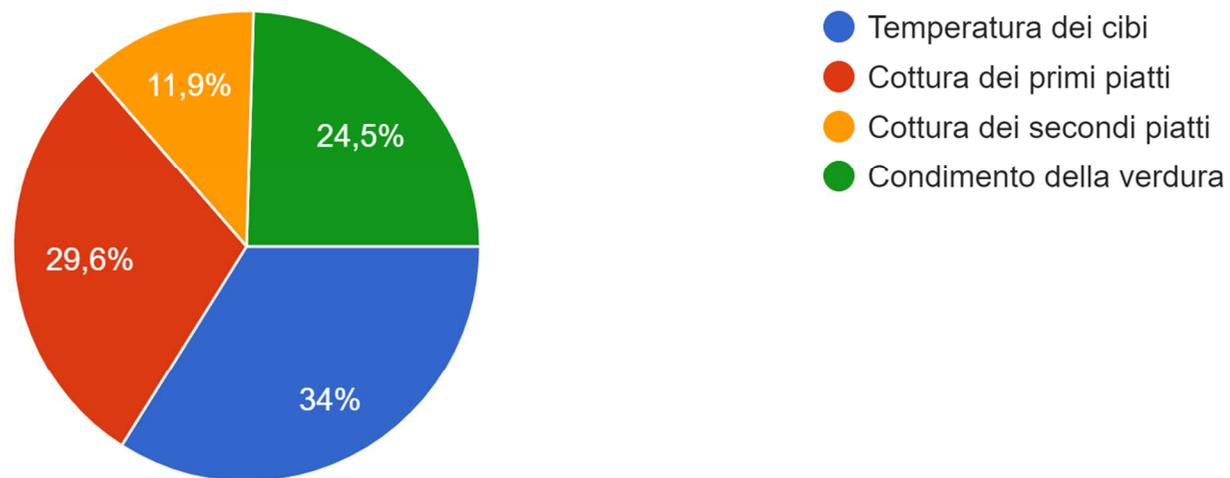
- non sufficientemente calda (4) 😞
- Calda (8) 😊

Non sufficientemente calda: 109 (68,6%)

Calda: 50 (31,4 %)

Qual'è la cosa che secondo te deve assolutamente migliorare (una sola risposta possibile)?

159 risposte



Temperatura dei cibi: 54 (34%)

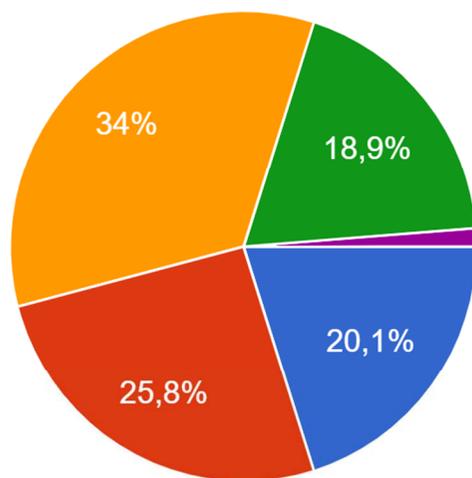
Cottura dei primi piatti: 47 (29,6%)

Cottura dei secondi piatti: 19 (11,9%)

Condimento della verdura: 39 (24,5%)

Esprimi un giudizio sulla mensa

159 risposte



- Servizio inadeguato (2) 😈
- Servizio scadente (4) 😞
- Servizio Sufficiente (6) 😐
- Servizio buono (8) 😊
- Servizio ottimo (10) 😄

Servizio inadeguato: 2 (1,3%)

Servizio Scadente: 4 (2,5%)

Servizio sufficiente: 6 (3,8%)

Servizio buono: 8 (5,0%)

Servizio ottimo: 10 (6,3%)



CITTA' DI BRUGHERIO

(PROVINCIA DI MONZA E BRIANZA)

Progetto di ed. alimentare a.s. 2022/2023

Istituto Comprensivo De Pisis classi aderenti e argomenti scelti

Primaria Sciviero:

- 5C conosciamo il centro cottura e spreco e scarto in mensa

Tot. Classi partecipanti: 1 classe per un totale di 2 incontri di 1 ora ciascuna

Primaria Manzoni:

- 1^A e 1^B il menù e le sue regole e spreco e scarto in mensa;
- 2^A il menù e le sue regole
- 2^B spreco e scarto in mensa
- 3^A e 4^A spreco e scarto in mensa
- 4^B il menù e le sue regole
- 5^A spreco e scarto in mensa

Tot. Classi partecipanti: 8 classi per un totale di 10 incontri di 1 ora ciascuna

Istituto Comprensivo Don Camagni classi aderenti e argomenti scelti:

Primaria Don Camagni:

- 2^A, B, C visita cucina scolastica e spreco e scarto in mensa
- 3^A, B, C, D spreco e scarto in mensa
- 4^A, B, C il menù e le sue regole e conosciamo il centro cottura

Tot. Classi partecipanti: 10 classi per un totale di 13 incontri di 1 ora ciascuna



CITTA' DI BRUGHERIO

(PROVINCIA DI MONZA E BRIANZA)

Istituto Comprensivo N. Sauro classi aderenti e argomenti scelti:

Primaria Corridoni:

- 1^A spreco e scarto in mensa
- 2^A, B spreco e scarto in mensa
- 3^A, B spreco e scarto in mensa
- 4^A spreco e scarto in mensa
- 5^A e B conosciamo in centro cottura e spreco e scarto in mensa

Tot. Classi partecipanti: 8 classi per un totale di 6 incontri di 1 ora ciascuna

Primaria Fortis:

- 1^A e B il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 2^A, B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 3^A, B, C, D il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 4^A, B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 5^A e B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa

Tot. Classi partecipanti: 15 classi per un totale di 30 incontri di 1 ora ciascuna

Gli incontri sono stati realizzati dalla Dott.ssa Elena Saglia, Viviana Ferrario e Floriana Brambilla



Sezione Istruzione ed Integrazione

CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Verbale

Riunione commissione mensa

10/05/2023 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Risultati questionario mensa febbraio/marzo 2023
2. Valutazione settimana sperimentale con inversione primo piatto con secondo piatto
3. Valutazione corsi educazione alimentare per riproposta il prossimo anno scolastico
4. Criticità sul menù primavera estate
5. Iscrizioni alla mensa 2023/2024
6. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Funzionario Responsabile P.O Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: 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:

Elisa Barzago	rappr. Insegnante	Rodari
Mara Valin	" "	Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Debora Campanale	rappr. genitore	Grimm
Antonella Trombello	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Maurizio Panzarasa:	rappr. genitore	Sciviero
Maria Cristina Santangelo	" "	Fortis
Valentina Colombo	" "	Fortis
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Di martino	" "	Don camagni
Francesca Panebianco	rappr. Insegnante	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertocin	" "	Corridoni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
Alessia Clapis	rappr. Insegnante	Kennedy

1. Risultati questionario mensa febbraio/marzo 2023

Elena Saglia proietta e illustra i risultati del questionario somministrato ai bambini di scuola primaria e scuola secondaria di 1° grado Kennedy nei mesi di febbraio/marzo: rispetto allo scorso anno è aumentata la percentuale degli utenti che hanno partecipato al sondaggio - si è passati dal 23,46% al 39,92% per la primaria e dal 21,33% al 48,18% per la secondaria.

I bambini della scuola primaria risultano pressochè soddisfatti del servizio mentre i ragazzi della scuola secondaria risultano essere molto critici e meno soddisfatti del servizio a loro erogato.

Si allega al presente verbale il file con tutte le risposte e i grafici corrispondenti.

La commissione visti i giudizi negativi sulla maggior parte dei piatti proposti nel menù invernale da parte dei ragazzi di scuola secondaria, sottolinea l'importanza per il prossimo anno di coinvolgere questa fascia di età in specifici percorsi di sensibilizzazione per spiegare in modo puntuale come funziona tutta la filiera che porta il loro piatto in tavola.

Viene inoltre proposto di organizzare degli incontri dedicati ai genitori in quanto emerge una scarsa informazione sul servizio ma anche scarsa informazione relativamente alle regole che sottendono alla composizione dei menù. La commissione ritiene che se i genitori fossero maggiormente coinvolti e informati potrebbero supportare maggiormente i loro figli nel consumo del pasto della mensa scolastica.

Mario Baldo ricorda che il tempo mensa è tempo scuola e quindi i genitori dovrebbero essere maggiormente coinvolti su questo servizio negli incontri scolastici a loro dedicati e organizzati dai loro istituti.

2. Valutazione settimana sperimentale con inversione primo piatto con secondo piatto

Elena Saglia esprime la sua perplessità in merito a questa sperimentazione: da quanto osservato non le sembra ci siano stati dei miglioramenti nel consumo del secondo piatto e in particolare della verdura. Ha potuto constatare che solo alcuni bambini di classe quarta e quinta hanno effettivamente consumato maggiormente il secondo piatto in quanto mangiando nell'ultimo turno mensa risultano più affamati e più stimolati all'assaggio.

Alcuni genitori della commissione ritengono invece che questa inversione abbia prodotto dei risultati positivi (Fortis e Corridoni), ma avendo effettuato il sopralluogo in poche giornate rispetto alla sperimentazione, quanto da loro osservato non è significativo. Le insegnanti infatti non ritengono che l'inversione abbia prodotto dei significativi miglioramenti.

Mario Balbo propone di ripetere l'esperienza il prossimo anno effettuando delle pesature sugli scarti su entrambe le modalità: modalità standard -primo piatto, secondo piatto con contorno, pane e frutta; modalità invertita: secondo piatto e contorno, primo piatto, pane e frutta. Raccogliendo dei dati oggettivi si potrà valutare la bontà dell'esperienza e decidere se proseguire o meno.

3. Valutazione corsi educazione alimentare per riproposta il prossimo anno scolastico

Elena Saglia esprime soddisfazione per i percorsi di educazione alimentare effettuati nelle scuole primarie soprattutto per il riconoscimento della sua figura in mensa e il maggior rapporto che si è instaurato con i bambini che quando la vedono in mensa la riconoscono e la coinvolgono raccontandole che cosa hanno mangiato e quali strategie stanno mettendo in atto per l'assaggio di ciò che non piace. Informa di aver raccolto da parte di due istituti comprensivi (De Pisis e N. Sauro) la necessità di rivedere il percorso sullo spreco e lo scarto per la fascia di età dei 6/7 anni. La commissione approva di riproporre i percorsi di educazione alimentare con i correttivi necessari il prossimo anno scolastico.

Francesca Panebianco interviene per informare che è sua intenzione proporre di inserire nel POF della scuola primaria Manzoni il consumo di frutta e pane al posto delle merende portate da casa. Chiede quindi la collaborazione della ditta CirFood – Ristoservice, visto che in altri Comuni la merenda con l'utilizzo della frutta viene attuata già da diversi anni. **Elena Saglia** concorda sulla bontà del progetto e si attiverà con la concessionaria per valutare l'organizzazione; contatterà anche la Dirigente scolastica per verificare la collaborazione del suo personale ata.

4. Criticità sul menù primavera/estate

Elena Saglia condivide le osservazioni sul menù primavera/estate pervenute dalla rappresentante insegnante di commissione mensa della scuola dell'infanzia Collodi:

- pomodori e insalata: taglio troppo grande;
- impanatura con farina gialla non gradita;
- focaccia gommosa;
- insalata di riso non condita;
- verdure scondite;
- cotolette molto dure;
- pasta in brodo da evitare nel menù primavera/estate;
- frutta ripetitiva e acerba tranne le banane;
- togliere la coscia di pollo

Dalla discussione emerge che la commissione non è concorde su tutte le criticità sopra evidenziate. Ritiene che il menù in vigore abbia suscitato maggiore interesse e gradibilità da parte dei bambini in quanto sono presenti alimenti diversi e in alcuni casi anche attesi (la cotoletta, l'insalata di riso, la pasta alla mimosa, la pasta al tonno), rispetto al menù invernale: la criticità maggiore su cui tutta la commissione converge è sulla maturazione della frutta non uniforme e la sua scarsa variabilità (ultimamente solo mela, banana, arancia) e sulla platessa impanata la cui panatura non convince; infatti lo scarto da parte dei bambini è stato abbastanza elevato. Bisognerà trovare un altro pesce in sostituzione o una panatura meno spessa.

Maurizio Panzarasa ripropone la questione del bis: evidenzia che i bambini a dieta speciale non hanno questa possibilità e sollecita la commissione a valutare l'abrogazione del bis per tutti i bambini. Dopo discussione, non

avendo la commissione raggiunto un accordo in merito, si decide di rimandare la decisione nella prima commissione del prossimo anno.

5. *Iscrizioni alla mensa 2023/2024*

Elena Saglia informa che il portale per il rinnovo dell'iscrizione alla mensa per l'a.s. 2023/2024 sarà attivo a partire da giugno (indicativamente dall'8 giugno) e l'informativa verrà distribuita in tutte le scuole ai primi di giugno.

Si ricorda che permane 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.

Con l'iscrizione si potranno inserire i dati dell'attestazione Isee 2023 per la valutazione della tariffa agevolata.

6. *Varie ed eventuali*

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g., e non essendo varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 19.30 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio lì 12/05/2023