



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale Riunione commissione mensa 25/10/2023 h 18.00

ORDINE DEL GIORNO:

1. Saluti del Vice Sindaco Mariele Benzi e presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa
2. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole
3. Proposte presentate nella commissione del 10/05/2023: frutta a metà mattina; progetti di ed. alimentare; distribuzione bis
4. Criticità emerse sul menù estivo; partenza menù invernale e modifiche apportate
5. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- 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
Barbara Rubin	" "	Collodi
Valentina Scarfò	rappr. genitore	Collodi

Scuola primaria:

Silvia Madonini:	rappr. genitore	Fortis
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni
Francesca Panebianco	rappr. Insegnante	Manzoni
Cristina Bertocin	" "	Corridoni
Elena Scotti	" "	Sciviero
Davide Rovelli	" "	Don camagni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
Ksenia Samatova	" "	Kennedy
Alessia Clapis	rappr. Insegnante	Kennedy

1. Saluti del Vice Sindaco Mariele Benzi e presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa

Mariele Benzi saluta i presenti e passa la parola a **Elena Saglia** per la presentazione di tutti i rappresentanti in carica, alcuni di questi di nuova nomina. Le uniche scuole che ancora non hanno rappresentanti genitori risultano essere l'infanzia Rodari e la primaria Sciviero.

2. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole

Elena Saglia riepiloga come segue l'organizzazione nelle diverse scuole primarie e nella scuola secondaria di primo grado Kennedy:

- Primaria Don Camagni: 320 pasti alunni + 17 pasti adulti = 337 pasti al giorno
16 classi
2 turni mensa
1° turno 12.30: 8 classi - 170 pasti
2° turno 13.30: 8 classi - 170 pasti
- Primaria Sciviero: 280 pasti alunni + 17 pasti adulti = 297 pasti al giorno
13 classi
3 turni mensa
1° turno 12.30: 5 classi - 120 pasti
2° turno 13.05: 4 classi - 85 pasti
3° turno 13.40: 4 classi - 90 pasti
- Primaria Manzoni: 220 pasti alunni + 11 pasti adulti = 231 pasti al giorno
11 classi
4 turni mensa
1° turno 12.00: 3 classi - 65 pasti
2° turno 12.35: 3 classi - 65 pasti
3° turno 13.10: 3 classi - 60 pasti
4° turno: 13.45: 2 classi - 40 pasti
- Primaria Fortis: 260 pasti alunni + 14 pasti adulti = 274 pasti al giorno
14 classi
2 turni mensa
1° turno 12.30: 7 classi - 150 pasti
2° turno 13.30: 7 classi - 124 pasti
- Primaria Corridoni: 100 pasti alunni + 7 pasti adulti = 107 pasti al giorno
7 classi
2 turni mensa
1° turno 12.30: 4 classi - 60 pasti
2° turno 13.30: 3 classi - 47 pasti
- Secondaria di 1° grado Kennedy: 320 pasti alunni + 15 pasti adulti = 335 pasti il lunedì e mercoledì
15 classi
3 turni mensa
1° turno 11.55: 5 classi - 110 pasti
2° turno 12.50: 5 classi - 112 pasti
3° turno 13.45: 5 classi - 113 pasti

3. Proposte presentate nella commissione del 10/05/2023: frutta a metà mattina; progetti di ed. alimentare; distribuzione bis

Elena Saglia spiega che per quanto riguarda la proposta effettuata da **Francesca Panebianco** sul consumo di frutta e pane della mensa al posto delle merende portate da casa non si è trovato un accordo con i dirigenti scolastici sulla gestione dei cestini contenenti pane e frutta da portare nelle classi.

Francesca Panebianco interviene e spiega che comunque questo progetto non è stato abbandonato e presso la primaria Manzoni e Sciviero è stata chiesta la collaborazione dei genitori affinché due giorni a settimana diano ai propri figli una merenda a base di frutta. Il progetto partirà dal 6/11 p.v. e nella prossima commissione si potrà avere già una prima valutazione. **Francesca Panebianco** chiede comunque di tenere in considerazione per il futuro di poter coinvolgere il personale della ditta di ristorazione nella distribuzione dei cestini contenenti la frutta e il pane per la merenda.

Per quanto riguarda i progetti di educazione alimentare, **Elena Saglia** riferisce che sia la ditta Cir che la ditta Ristoservice si sono resi disponibili a riproporre i seguenti percorsi:

- Conosciamo il centro cottura, adatto sia per la primaria che per la secondaria di 1° grado (fascia di età da 8 fino ai 13 anni)
- Conosciamo la cucina della scuola, adatto per la primaria (fascia di età 6 / 7 anni)

Sicuramente un bell'obiettivo quest'anno sarebbe quello di avere l'adesione da parte di qualche classe della scuola secondaria Kennedy al percorso "Conosciamo il centro cottura" così da poter verificare se una migliore conoscenza della preparazione dei pasti possa effettivamente aiutare i ragazzi ad un maggiore consumo di ciò

che viene proposto in mensa. **Elena Saglia** invierà come lo scorso anno una lettera ai dirigenti scolastici per la raccolta delle adesioni. Gli interventi nelle classi verranno realizzati tra febbraio/aprile 2024.

L'assessore **Mariele Benzi** interviene per proporre ai rappresentanti di commissione una visita del centro cottura con consumo in loco dello stesso pasto previsto in mensa. Ricorda che nel suo precedente mandato questa visita aveva fornito maggiori elementi di comprensione sulla preparazione e organizzazione del servizio. Si potrebbe successivamente valutare se estendere questa visita anche ai genitori non rappresentanti interessati. La proposta viene accolta favorevolmente e **Elena Saglia** farà sapere data e orario. Si vorrebbe organizzare la visita entro il mese di novembre.

Viene ripreso l'argomento relativo alla distribuzione del bis qualora nelle teglie ci dovesse essere un avanzo: nella commissione del 10/05 scorso non si era raggiunto un accordo su questo tema. Preciso che l'ATS non ne consiglia la somministrazione, ma lascia al Comune la facoltà di valutare la propria realtà autonomamente, si apre la discussione ed emerge che la maggioranza è concorde a distribuire ciò che avanza nella teglia tra i bambini che ne fanno richiesta. Si chiarisce che il bis deve corrispondere ad un piccola porzione in più perché comunque il bambino deve sempre effettuare almeno l'assaggio del secondo piatto, come confermato da alcune insegnanti.

4. Criticità emerse sul menù estivo; partenza menù invernale e modifiche apportate

Elena Saglia raccoglie le seguenti criticità emerse sul menù estivo:

- infanzia Collodi segnala: la presenza elevata di carote (la presenza di carote una volta a settimana dal punto di vista di questa scuola è troppo) – e ne chiede la sostituzione con l'inserimento di broccoli/cavolfiori; l'insalata di pasta poco gradita e troppo fredda per i bambini di questa fascia di età (segnalazione condivisa anche dalle altre scuole dell'infanzia); la frutta poco varia e non sempre di adeguata maturazione (ricorda l'episodio delle banane troppo mature che su sua segnalazione sono state sostituite); la focaccia troppo fredda; le fettuccine di totano presentano un filamento che può essere pericoloso per i bambini della scuola dell'infanzia (segnalazione condivisa anche dalle altre scuole dell'infanzia); le zucchine con la buccia troppo dura (segnalazione condivisa oltre che dalle scuole dell'infanzia anche da alcune scuole primarie); l'assenza della messa a disposizione del condimento per le insegnanti nonostante questa richiesta fosse stata già condivisa e accolta;

- infanzia Grimm segnala: l'altezza della focaccia – oltre ad essere un po' fredda per i bambini di questa fascia d'età, risulta anche troppo alta;

- primaria Don Camagni segnala: il pesto acido e amaro – segnalazione riportata più volte nei suoi report di effettuato sopralluogo ma ancora non risolta; la pizza non sempre di adeguata cottura (a volte ci sono porzioni di pizza non ben lievitate e non ben cotte internamente); il condimento delle verdure non sempre adeguato;

- primaria Manzoni segnala: una quantità ridotta di riso allo zafferano (distribuzione del 18/10) e di cavolfiori (distribuzione del 19/10); inoltre sul menù estivo la dicitura riso alla parmigiana andrebbe corretta in riso olio e parmigiano per non deludere le aspettative dei bambini. Questo è un aspetto da non sottovalutare perché i bambini solitamente prima di scendere in mensa leggono qual è il menù del giorno;

- secondaria Kennedy segnala: mancato gradimento dei bastoncini di pesce.

Di tali criticità si terrà conto nella formulazione del menù per la prossima primavera estate.

Per quanto riguarda la criticità emersa sul pesto **Mario Baldo** chiede a **Luigi Laudadio** di trovare un prodotto di marca diversa e darne comunicazione quando sarà presente nel menù in modo da divulgare per tempo la comunicazione ai rappresentanti affinché si possano organizzare per effettuare un assaggio e quindi raccogliere i pareri in merito. Sul condimento delle verdure si coinvolgerà le addette mensa per una maggiore attenzione e si ricorderà di mettere a disposizione delle insegnanti olio, aceto e sale.

Si passa alla presentazione del menù invernale con partenza dalla prossima settimana (31/10/2023) e si comunica che il 30/10 p.v. verrà proposto il menù speciale di Halloween che prevederà: pasta con zucca e salsiccia; hamburger di manzo al pomodoro; patatine stick al forno; barretta di cioccolato. Su richiesta specifica **Luigi Laudadio** conferma che la barretta di cioccolato potrà essere consumata anche dai bambini celiaci.

Elena Saglia illustra le modifiche apportate al menù invernale in seguito alle osservazioni evidenziate dai rappresentanti lo scorso anno e dalle proposte avanzate dai bambini e raccolte nei diversi sopralluoghi sempre lo scorso anno:

1ª settimana

Lunedì: sostituita la frittata al prosciutto con l'hamburger di manzo e i fagioli cannellini con i piselli

Mercoledì: inserita la pastina in brodo, il pollo arrosto e il purè anche per la secondaria Kennedy

Giovedì: abbinata la pizza con il prosciutto cotto

Venerdì: sostituiti i bastoncini di merluzzo con le polpette di legumi

2ª settimana

Lunedì: sostituiti i raviolini di carne al pomodoro con pasta integrale al ragù e il formaggio latteria con la ½ porzione di grana

Mercoledì: inserito il passato di verdura, lo spezzatino di manzo con la polenta anche per la secondaria Kennedy

3ª settimana

Lunedì: sostituita la pasta al pesto con il riso ai formaggi

Venerdì: sostituito il filetto di merluzzo gratinato con il filetto di merluzzo pomodoro e olive

4ª settimana

Lunedì: sostituiti gli gnocchi pomodoro e pesto con i ravioli di magro olio e salvia

Martedì: sostituita la crema di fagioli con pasta con la crema di legumi misti con crostini

Mercoledì: solo per la primaria e infanzia sostituito il riso in brodo con il riso al pomodoro

Venerdì: sostituita la pasta al ragù di verdura con gli gnocchi al pomodoro e la frittata alle zucchine con l'hamburger vegetale

5. Varie ed eventuali

La commissione chiede di predisporre e somministrare quest'anno un questionario sul servizio mensa a tutte le docenti che usufruiscono di questo servizio in modo da avere una valutazione anche da parte di tutto il corpo docente coinvolto. Viene anche chiesto di studiare uno strumento utile che possa raccogliere in modo celere l'opinione del bambino in particolare quando si effettuano delle sperimentazioni di preparazioni differenti su uno stesso alimento. Il questionario proposto ai bambini lo scorso anno non ha raggiunto l'obiettivo in particolare sulla sperimentazione delle differenti ricette realizzate per verificare la maggiore appetibilità del merluzzo (merluzzo gratinato, merluzzo olio e limone, merluzzo pomodoro e olive); il questionario somministrato a distanza di un po' di tempo ha raccolto maggiori consensi da parte dei bambini sul merluzzo gratinato ma i rappresentanti di commissione presenti in mensa nei giorni in cui sono state sperimentate le tre ricette hanno invece valutato un maggiore gradimento del merluzzo con il pomodoro e le olive (che è stato inserito in questo menù invernale). Secondo i rappresentanti il questionario non ha permesso di fotografare correttamente l'opinione dei bambini perchè era passato troppo tempo tra l'assaggio delle ricette e la somministrazione del questionario, e quindi hanno probabilmente confuso il merluzzo gratinato con i bastoncini di pesce solitamente abbastanza graditi.

Francesca Panebianco chiede di inserire per i bambini della scuola dell'infanzia oltre al latte, al pane e alla frutta avanzata dal pasto, altre tipologie di merende in modo da avere una variabilità. **Elena Saglia** chiede l'opinione delle altre referenti mensa dalla scuola dell'infanzia: **Mara Valin** ritiene sufficiente quanto attualmente previsto e **Barbara Rubin** approfondirà la questione con le sue colleghe. **Elisa Barzago** non ha potuto intervenire in quanto ha lasciato la riunione per via di un altro impegno a scuola.

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
ALLA POLIZIA LOCALE, AL PERSONALE,
ALLE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI,
BIBLIOTECA, BENESSERE ANIMALE

Mariele BENZI



LA SEGRETARIA
Elena Saglia

Brugherio li 27/10/2023



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

28/02/2024 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Informazioni sui progetti di educazione alimentare:

- conosciamo il centro cottura e conosciamo la cucina scolastica – scuole e classi che vi hanno aderito e calendario di programmazione interventi;
- progetto sulla frutta al mattino – verifica andamento nell'Istituto Comprensivo De Pisis e informazioni sul progetto dell'Istituto Comprensivo Don Camagni.

2. Proposta somministrazione questionario mensa per le insegnanti

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

4. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: Mario Baldo
- Istruttore direttivo mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile concessione: Lorena Galimberti
- 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
Mara Valin	" "	Grimm
Debora Campanale	rappr. genitore	Grimm
Maurizio Panzarasa	" "	Collodi
Barbara Scimone	" "	Rodari
Antonella Trombello	" "	Manzoni
Veronica Comelli	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Francesca Panebianco	rappr. Insegnante	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertoncini	" "	Corridoni
Davide Rovelli	" "	Don Camagni
Barbara Bergamaschi:	rappr. genitore	Sciviero
Mauro Ferraro:	" "	Sciviero
Silvia Madonini	" "	Fortis
Valentina Colombo	" "	Fortis
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Laura Di martino	" "	Don camagni

Scuola secondaria:

Alessia Clapis	rappr. Insegnante	Kennedy
Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
Ksenia Samatova:	" "	Kennedy

Elena Saglia presenta i nuovi rappresentanti di Commissione mensa che si sono aggiunti in questi ultimi mesi:

- Infanzia Collodi: Maurizio Panzarasa
- Infanzia Rodari: Barbara Scimone
- Infanzia Manzoni: Veronica Comelli
- Primaria Sciviero: Barbara Bergamaschi e Mauro Ferraro

1. Informazioni sui progetti di educazione alimentare:

- *Conosciamo il centro cottura e conosciamo la cucina scolastica – scuole e classi che vi hanno aderito e calendario di programmazione interventi*

Elena Saglia informa che a questo progetto di educazione alimentare hanno aderito alcune classi della scuola primaria Don Camagni, Sciviero e secondaria Kennedy di 1° grado.

Nello specifico per la primaria Don Camagni hanno aderito le classi prime relativamente al progetto della cucina scolastica e le classi quarte invece relativamente al progetto riguardante il centro cottura. Per tutte queste classi gli incontri sono stati effettuati nel mese di febbraio. Il progetto è stato ben accolto e si è registrato un buon interesse in tutte le classi coinvolte. In particolare le classi prime si sono dimostrate molto curiose nello scoprire le attrezzature della cucina scolastica e anche nel realizzare che i pasti in realtà non vengono prodotti in loco.

Per la primaria Sciviero hanno aderito ad entrambi i percorsi le classi terze e le classi quarte e gli incontri si effettueranno nel mese di marzo.

Per la secondaria di 1° grado Kennedy hanno aderito le classi prime relativamente all'approfondimento del centro cottura e gli incontri verranno effettuati nel mese di aprile.

Michele Ialongo interviene per chiedere se potrà partecipare a uno degli incontri previsti in Kennedy. **Elena Saglia** verificherà con la Dirigente dell'Istituto Comprensivo e gliene darà informazione.

- *Progetto frutta al mattino presso l'Istituto Comprensivo De Pisis e l'Istituto Don Camagni*

Francesca Panebianco interviene a nome dell'Istituto De Pisis e informa che il progetto sta procedendo molto bene in entrambi i plessi (Manzoni e Sciviero) superando i dubbi iniziali di alcune sue colleghe. Riepiloga che il progetto consiste nel far portare ai bambini due volte a settimana una merenda sana a base principalmente di frutta. I bambini si sono attenuti fin da subito alle regole portando sia frutta fresca di tutti i tipi che frutta secca. I bambini si sono poi stimolati a vicenda suscitando curiosità reciproca a seconda delle tipologia di frutta che portavano. L'esperienza ancora in atto è sicuramente positiva. Se l'amministrazione non dovesse venire incontro alla richiesta di inserire nel prossimo capitolato la merenda sana alla scuola primaria, i plessi Manzoni e Sciviero continueranno con questa impostazione.

Luigi Laudadio chiede se questa sperimentazione sta anche portando un miglioramento nel consumo del pasto in mensa. **Francesca Panebianco** risponde che secondo lei non ci sono variazioni significative nel consumo del pasto in mensa. Riferisce però che nella giornata in cui in menù era previsto l'hamburger di legumi come secondo piatto, ha provato a fare un'inversione delle portate: ha fatto distribuire prima il secondo piatto e poi il primo piatto ottenendo in questo modo un maggior consumo di questo hamburger solitamente poco gradito. Coglie quindi l'occasione per chiedere l'autorizzazione saltuariamente a fare queste inversioni. **Elena Saglia** e **Viviana Ferrario** confermano la disponibilità sottolineando che l'inversione deve essere attuata per tutte le classi presenti nel refettorio per non creare confusione nella distribuzione. **Francesca Panebianco** riferisce che questo problema non si pone visto che lei consuma il pasto nella refettorio piccolo che può contenere una sola classe per turno.

Interviene **Barbara Rubin** per illustrare il progetto riguardante la frutta presso il plesso Collodi: partito verso la metà del mese di gennaio con la finalità di fornire una piccola merenda sana al mattino anche alla scuola dell'infanzia, è stata concordata una organizzazione diversa della distribuzione della frutta. Si è stabilito in accordo con la ditta CIR che al lunedì viene consegnata una doppia partita di frutta per garantire così quella del lunedì ma anche quella del martedì; in questo modo la frutta consegnata nei giorni successivi è disponibile per il suo consumo al mattino. Questa modalità, per l'esperienza espressa da parte di **Barbara Rubin**, nella cui classe sono presenti bambini di tre anni, permette anche di avere una piccola quantità di frutta disponibile nel pomeriggio e qualora i bambini non desiderassero consumare il pane avanzato possono usufruire oltre al latte anche della frutta avanzata.

2. Proposta somministrazione questionario mensa per le insegnanti

Elena Saglia informa che, come da richiesta emersa nella commissione precedente, è stato messo a punto un questionario per la valutazione del servizio mensa questa volta da parte delle insegnanti: il questionario avrà due sezioni – una prima dedicata alla valutazione del servizio da parte dell'insegnante e una seconda dedicata alla valutazione dell'insegnante relativamente al consumo dei pasti da parte dei bambini della sua classe. Verranno predisposti 3 link uno per ciascun ordine di scuola: infanzia, primaria e secondaria e verrà mandata una comunicazione alle tre segreterie affinché pubblichino i rispettivi link sul registro elettronico di competenza. I link saranno attivi per una decina di giorni. Nella prossima commissione si condivideranno i risultati.

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

Elena Saglia raccoglie le seguenti criticità sul menù invernale:

- Piatti poco graditi: riso ai quattro formaggi (segnalazione da parte della primaria Manzoni e primaria Corridoni), filetto di merluzzo pomodoro e olive; hamburger vegetale e polpette di legumi, pasta integrale al ragù (solo per secondaria Kennedy).
- Altre criticità: Venerdì 4ª e lunedì 1ª settimana presenza di piselli come contorno; coscia di pollo e mozzarelle non adeguate per la scuola dell'infanzia e frutta di bassa qualità (segnalazione dall'infanzia

Collodi); scarsa quantità di zucca nel riso alla zucca e eccessiva quantità di origano nella frittata saporita (segnalazione dalla primaria Manzoni); fagiolini molto filamentososi e pericolosi per i bambini della scuola dell'infanzia (**Luigi Laudadio** interviene per avvisare che è stato modificato il fornitore); richiesta di aumentare la pastina in brodo alla scuola secondaria: nonostante i bis e il consumo del secondo piatto (coscia di pollo e purè) i ragazzi risultano ancora affamati; pasta in bianco in multiporzione troppo al dente come pure la pasta per la dieta per i celiaci; segnalazione relativamente il condimento dell'insalata presso la secondaria Kennedy: viene chiesta la possibilità di non condire con l'aceto l'insalata e di dare la possibilità tramite l'insegnante di aggiustare il condimento; sempre da parte della Kennedy viene chiesto di inserire della mozzarella nella lasagna al posto della besciamella e se possibile rendere più croccante la superficie – **Luigi Laudadio** interviene sui condimenti informando che possono essere richiesti alle addette mensa.

Vengono anche raccolti alcuni suggerimenti:

- sperimentare il merluzzo non sottoforma di filetto bensi spezzettato; in questo modo la quantità da distribuire potrebbe essere meglio gestita e i bambini potrebbero essere più stimolati all'assaggio;
- rendere gli hamburger di legumi più morbidi o trovare un sughetto con cui accompagnarli; provare a ridurre le dimensioni; oppure sperimentare l'hamburger di legumi/vegetale con il panino tipo mac; modificare la ricetta dell'hamburger vegetale – i pezzetti di mais, di carote presenti e visibili non stimolano l'assaggio – sarebbe necessario valutare un'altra ricetta più appetitosa per i bambini;
- inserire nell'insalata verde altri ingredienti quali olive nere, mais. L'insalata proposta per il menù di carnevale ha riscontrato un maggior gradimento rispetto alla semplice insalata verde considerata dai bambini sempre un po' amara;
- per la Kennedy viene chiesto di non mettere il pane sulla tovaglietta per le classi la cui distribuzione viene fatta al tavolo, ma sistemare i panini in una vaschetta che può essere gestita direttamente dall'insegnante – questo per evitare che i ragazzi consumino un eccesso di pane a scapito del menù;
- inserire un menù extra ogni tanto alla stregua dei menù speciali: il menù di carnevale ha riscosso infatti un grande successo.

Elena Saglia verificherà con **Luigi Laudadio** le modifiche o le sperimentazioni che si potranno mettere in atto il prossimo mese.

Si passa alla raccolta delle osservazioni sul menù primavera/estate che si vuole far partire subito dopo Pasqua.

Si raccolgono le seguenti osservazioni:

- per la scuola secondaria che mangiano solo su due giorni a settimana viene chiesto di aumentare la variabilità della verdura perchè è presente troppa insalata;
- sostituire l'uovo sodo: risulta troppo freddo e comunque poco gradito – inserire al suo posto l'uovo strapazzato;
- fare attenzione alle fettuccine di totani: le fettuccine proposte tra settembre/ottobre presentavano un filamento pericoloso per i bambini della scuola dell'infanzia;
- inserire un primo piatto asciutto con i legumi (es. pasta e lenticchie, pasta e fagioli, pasta e ceci);
- togliere i wurstel presenti nell'insalata di pasta/riso (osservazione però non condivisa dalla maggioranza della commissione).

4. *Varie ed eventuali*

Elena Saglia raccoglie le seguenti osservazioni/proposte in vista della prossima gara per il servizio di refezione scolastica:

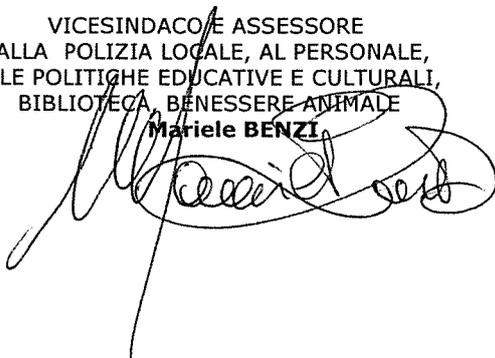
- inserire la settimana del pane consistente nel proporre in un periodo dell'anno diverse tipologie di pane quali - pane ai quattro cereali, pane alle olive, pane di Altamura, pane toscano, pane arabo, ecc...;
- inserire oltre ai menù speciali, menù a tema (etnici, regionali);
- inserire la merenda per la scuola primaria principalmente a base di frutta – con richiesta specifica di predisposizione dei cestini e loro consegna da parte del personale della mensa in ciascuna classe entro l'orario di intervallo;
- diversificare la merenda per la scuola dell'infanzia: oltre al latte inserire biscotti/crackers;
- fornire i bicchieri per la gestione del latte nelle scuole dell'infanzia;
- garantire alla scuola dell'infanzia Manzoni la presenza di due addette alla distribuzione per tutta la settimana (attualmente non è così);
- aumentare il personale addetto alla distribuzione alla scuola primaria Manzoni: il numero attuale fa fatica.

Michele Ialongo per la scuola secondaria Kennedy chiede di poter avere un tagliamela per provare a stimolare il consumo della frutta che purtroppo risulta essere molto basso.

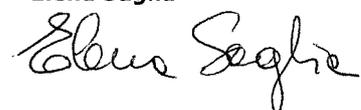
Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g., la riunione si conclude alle 19.30 circa.

VICESINDACO/E ASSESSORE
ALLA POLIZIA LOCALE, AL PERSONALE,
ALLE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI,
BIBLIOTECA, BENESSERE ANIMALE

Mariele BENZI



LA SEGRETARIA
Elena Saglia



Brugherio lì 29/02/2024



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale Riunione commissione mensa 29/05/2024 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Risultati questionario mensa insegnanti marzo 2024
2. Riepilogo e valutazione corsi di educazione alimentare svolti in Primaria Don Camagni, Sciviero e secondaria Kennedy
3. Rinnovo iscrizione al servizio di refezione scolastica: informativa per le famiglie
4. Criticità sul menù primavera estate
5. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario Responsabile P.O Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: Mario Baldo
- Istruttore direttivo mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

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

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Mara Valin	rapp. Insegnante	Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Barbara Rubin	" "	Collodi
Debora Campanale	rapp. genitore	Grimm
Valentina Scarfò	" "	Collodi

Scuola primaria:

Barbara Bergamaschi:	rapp. genitore	Sciviero
Mauro Ferraro:	" "	Sciviero
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni
Laura Di Martino	" "	Don Camagni
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Elena Scotti	rapp. Insegnante	Sciviero
Davide Rovelli	" "	Don Camagni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rapp. genitore	Kennedy
Ksenia Samatova	" "	
Alessia Clapis	rapp. Insegnante	Kennedy

Sono presenti anche le sig.re Laura Signorini e Irina Neagu in qualità di uditrici.

1. Risultati questionario mensa insegnanti marzo 2024

Elena Saglia proietta e illustra i risultati del questionario somministrato ai docenti di tutti i tre ordini di scuola: infanzia, primaria e secondaria di 1° grado Kennedy nel mese di marzo. Evidenzia che la partecipazione al sondaggio è stata buona come pure positivo e unanime il giudizio nei confronti del servizio mensa.

Si allega al presente verbale il file con tutte le risposte e i grafici corrispondenti illustrati in sede di commissione.

2. Valutazione corsi educazione alimentare

Elena Saglia riepiloga i percorsi di educazione alimentare svolti tra i mesi di febbraio e aprile:

Primaria Don Camagni Febbraio 2024

4^A - 4^B - 4^C - 4^D: conosciamo il centro cottura

1^A - 1^B - 1^C: conosciamo la cucina della scuola e il suo personale

Tot. Classi 7 - 1 incontro per ciascuna classe

Primaria Sciviero Marzo 2024

3^A - 3^B: conosciamo il centro cottura e conosciamo la cucina della scuola e il suo personale

4^A - 4^B: conosciamo il centro cottura e conosciamo la cucina della scuola e il suo personale

Tot. Classi 4 - 2 incontri per ciascuna classe

Secondaria di 1° grado Kennedy Aprile 2024

1^A - 1^B - 1^C - 1^D - 1^E - 1F: conosciamo il centro cottura

Tot. Classi 6 - 1 incontro per ciascuna classe

Totale classi: 17 classi

Totale incontri: 21 incontri

Da parte delle classi di scuola primaria c'è stata partecipazione e molta curiosità in particolare i bambini della primaria Sciviero hanno molto apprezzato la visita alla cucina scolastica. Positiva anche la partecipazione ai percorsi della secondaria di 1° grado Kennedy anche se in futuro sarebbe preferibile non coinvolgere le classi che non fanno il tempo pieno.

3. Rinnovo iscrizione al servizio di refezione scolastica

Elena Saglia informa che il portale per il rinnovo dell'iscrizione alla mensa per l'a.s. 2024/2025 sarà attivo a partire da giugno (indicativamente dal 5 o 6 giugno) e l'informativa verrà distribuita in tutte le scuole ai primi di giugno. Si informa che essendo in scadenza il contratto con l'attuale concessionario, in funzione del prezzo pasto a cui verrà aggiudicato il servizio per i prossimi sei anni, le tariffe intera e agevolate attuali sono da intendersi non definitive.

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.

Sul sito del Comune si potranno trovare tutti gli aggiornamenti in merito all'aggiudicazione della gara in essere.

4. Criticità sul menù primavera/estate

Elena Saglia evidenzia una criticità emersa e condivisa dalla maggior parte dei plessi e che riguarda il medaglione di verdura al pomodoro presente il venerdì della quarta settimana. Vengono poi raccolte dai vari plessi le seguenti ulteriori criticità emerse: quantitativi scarsi di ravioli di magro; cottura troppo al dente dell'insalata di riso e pasta fredda come pure dei piselli; abbinamenti di verdura non adeguati con la pizza e la focaccia; presenza di verdura non di stagione (cavolfiori e broccoli); impanatura della cotoletta troppo secca ai bordi; uova strapazzate "crude"; condimenti da migliorare. Dalla scuola dell'infanzia Collodi viene segnalato una riduzione delle porzioni soprattutto nell'ultimo periodo mentre altri rappresentanti hanno segnalato porzioni abbondanti. Dalla scuola dell'infanzia Manzoni viene chiesto di sostituire i bocconcini di pollo con la coscia molto più gradita dai bambini.

Una criticità su cui converge tutta la commissione è sulla maturazione/varietà della frutta. **Luigi Laudadio** interviene su questo aspetto informando che per ovviare alla scarsa varietà della frutta di questo ultimo periodo anche a causa di mancanza di reperibilità sul mercato di prodotto bio nei quantitativi necessari, si è concordato l'utilizzo di prodotto convenzionale e quindi nei prossimi giorni si potrà avere maggiore varietà di frutta tipica di stagione (pesche, albicocche, prugne).

Laura Di Martino interviene per segnalare che da qualche giorno in Don Camagni la lavastoviglie non funziona ed il servizio viene svolto con materiale a perdere e lamenta il disagio che più volte si è avuto a causa di guasti, malfunzionamenti delle attrezzature (caldaia, lavastoviglie, ecc...). **Elena Saglia** spiega che attualmente il problema non è legato alla lavastoviglie ma allo scarico di questa che non funziona correttamente; l'idraulico del Comune interverrà appena possibile e in attesa del suo intervento per ovviare al disagio dell'utilizzo del mono uso, a turni alterni verrà utilizzata la ceramica verificando che lo scarico della lavastoviglie non abbia troppe difficoltà. Purtroppo nella scuola primaria Don Camagni si sono avuti più imprevisti rispetto ad altre scuole (viene anche ricordata ad esempio la rottura dell'ascensore che ha portato non pochi disagi per la consegna dei pasti).

Mario Baldo chiede se ci sono elementi positivi da segnalare, oltre alle criticità.

Valentina Scarfò segnala la soddisfazione di sua figlia nei confronti della dieta per celiachia. **Elena Scotti** evidenzia una buona qualità in generale sui primi piatti condivisa anche da altri rappresentanti. Inoltre evidenzia come il ruolo dell'insegnante sia importante nel momento del pasto e condivide come, nonostante sia faticoso insistere nell'assaggiare sempre il pasto del giorno, questa fatica possa portare buoni frutti: la sua classe infatti ha fatto un bel percorso nel corso degli anni e la strategia messa in atto ultimamente responsabilizzando gli alunni nel valutare il quantitativo della porzione da ricevere nel piatto, è stata vincente. Questa metodologia ha aiutato anche a ridurre gli avanzi nel piatto. Ritene che le regole siano uno strumento di responsabilizzazione molto importante.

Mariele Benzi interviene per condividere e sostenere pienamente quanto esposto da Elena Scotti ed evidenzia come dai suoi sopralluoghi effettuati nei mesi tra ottobre e dicembre, abbia potuto rilevare una buona qualità

dei pasti e adeguate porzioni. Le è rimasto in mente un menù molto gradito dai bambini in cui il primo piatto era a base di ravioli di magro spazzolati con molto appetito dai bambini.

Elena Saglia a conclusione informa che, verificato che l'ultimo giorno di scuola è previsto in menù il medaglione di verdura al pomodoro non gradito dagli alunni, ha preso accordi con Luigi Laudadio per sostituirlo con i nugy di pollo decisamente più graditi. Questi verranno proposti anche ai bambini di scuola dell'infanzia.

5. *Varie ed eventuali*

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

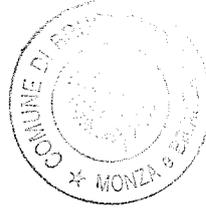
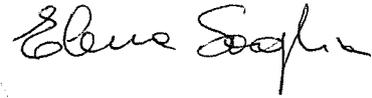
VICESINDACO E ASSESSORE
ALLA POLIZIA LOCALE, AL PERSONALE,
ALLE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI,
BIBLIOTECA, BENESSERE ANIMALE

Mariele BENZI



LA SEGRETARIA

Elena Saglia



Brugherio lì 30/05/2024

