



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

02/12/2024 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Verifica dei rappresentanti genitori nominati e dei posti scoperti
2. Valutazione del servizio mesi di settembre e ottobre con menù estivo
3. Nuova concessione: CIR presenta le figure sul campo e le principali novità su personale, alimenti, monitoraggio del servizio
4. Integrazioni da parte del Comune
5. Osservazioni sul primo mese di nuova gestione da parte della commissione

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario E.Q. Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: Mario Baldo
- Funzionario Tecnologo alimentare: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo Cir-Food: Luigi Laudadio
- Nutrizionista: Nicolò Scaglione
- Dietista Cir-Food: Floriana Brambilla

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Michela Ierone	rappr. Insegnante	Grimm
Barbara Rubin	" "	Collodi
Elisa Barzago	" "	Rodari
Maurizio Panzarasa	rappr. genitore	Collodi
Veronica Comelli	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Mauro Ferraro:	rappr. genitore	Sciviero
Roberta Vita:	" "	Don Camagni
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Silvia Madonini	" "	Fortis
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Elena Scotti	rappr. Insegnante	Sciviero
Daniela Centanni	" "	Don Camagni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertoncin	" "	Corridoni

Scuola secondaria:

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

1. Verifica dei rappresentanti genitori nominati e dei posti scoperti

Elena Saglia verifica la presenza dei rappresentanti di commissione mensa e dà il benvenuto ai rappresentanti di nuova nomina: Michela Ierone insegnante della scuola dell'infanzia Grimm e Daniela Centanni insegnante della scuola primaria Don Camagni. Risultano ancora in attesa di nomina due genitori per la scuola dell'infanzia Rodari e un genitore per la scuola dell'infanzia Grimm, un insegnante per la scuola dell'infanzia Collodi

(temporaneamente sostituito dall'insegnante Barbara Rubin) e un insegnante per la scuola secondaria Kennedy. Informa inoltre della decisione da parte dell'Istituto Comprensivo di Pisis di avere per quest'anno scolastico un'unica referente insegnante per tutte e tre le scuole dell'istituto comprensivo: Elena Scotti della primaria Sciviero farà quindi da referente anche per la scuola dell'infanzia Manzoni e primaria Sciviero. Viene infine ricordata la procedura di nomina per i genitori: la candidatura va presentata presso la segreteria dell'Istituto comprensivo e solo dopo l'approvazione da parte della Dirigente/Consiglio d'Istituto e l'invio all'ufficio Istruzione, Elena Saglia provvederà a contattare il genitore per fissare un appuntamento, fornire tutte le informazioni necessarie ed accompagnarlo presso il plesso per visionare il momento di somministrazione del pasto.

2. Valutazione del servizio mesi di settembre e ottobre con menù estivo

Elena Saglia chiede di segnalare eventuali osservazioni sul servizio per il periodo settembre/ottobre e sul menù estivo sempre sullo stesso periodo. Con il mese di ottobre si è infatti concluso il contratto di concessione del servizio con l'associazione di impresa CirFood – Ristoservice. **Mario Baldo** interviene per precisare che con il mese di novembre si è avviato il nuovo contratto e quindi si vogliono tenere separate le tipologie di segnalazioni in quanto appartenenti a contratti e caratteristiche diverse. Quelle del nuovo contratto verranno descritte ampiamente nel successivo punto all'ordine del giorno. Chiede inoltre di fare interventi puntuali e non generici.

Si raccolgono le seguenti osservazioni sul menù estivo:

- polpette di manzo al pomodoro: poco gradite da parte della primaria Fortis e infanzia Collodi;
- bastoncini di pesce: gommosi e stopposi da parte della primaria Sciviero e condivisa anche da infanzia Collodi;
- coppetta del gelato: viene inoltrata la richiesta da più plessi di diversificare i gusti;
- Cottura della pizza: non omogenea dall'infanzia Collodi;
- Frutta non di giusta maturazione (prugne, pesche, banane troppo mature o ammaccate) da parte di più plessi.

3. e 4. Nuova concessione: CIR presenta le figure sul campo e le principali novità su personale, alimenti, monitoraggio del servizio – Integrazioni da parte del Comune

Mario Baldo spiega che la gara per la concessione del servizio per gli anni 2024_2030 è stata seguita dalla stazione unica appaltante della provincia di Monza e Brianza: i partecipanti sono stati due – Ristoservice e Cir Food. Il servizio, a seguito delle analisi delle offerte tecnica e finanziaria, è stato aggiudicato dalla Cir Food. Prima di passare in rassegna quanto offerto dall'aggiudicataria si passa la parola ai rappresentanti della Ditta per una loro presentazione: **Luigi Laudadio** responsabile del Centro cottura di Cinisello Balsamo da cui provengono i pasti per il nostro Comune, **Nicolò Scaglione** Nutrizionista referente in campo e che girerà sul territorio giornalmente per un presidio costante sui plessi, **Floriana Brambilla** dietista referente per le diete e presente allo sportello Cir Food in via F. Filzi nei giorni di apertura al pubblico (lunedì e giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e mercoledì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00).

Luigi Laudadio spiega che una consistente parte del personale attuale è stata rilevata da Ristoservice (per le scuole primarie) come previsto dalla normativa e quindi si è in una fase di conoscenza delle figure nuove per Cir Food; in ogni caso l'organizzazione messa in campo non va considerata definitiva ma soggetta ai correttivi che l'esperienza dei primi mesi richiederà.

I rappresentanti di commissione mensa come pure Elena Saglia confermano di aver visto nuovo personale in aggiunta a quello consolidato.

4. Integrazioni da parte del Comune

Elena Saglia distribuisce ai presenti quanto riportato nel Piano al Diritto allo Studio relativamente al servizio di refezione scolastica, dopodiché illustra le caratteristiche dell'offerta:

Alimenti: nel capitolato è stato inserito l'obbligo al rispetto delle disposizioni ambientali contenuti nei CAM (Criteri minimi ambientali) previsti dal Decreto 10/03/2020 di cui si allega al presente verbale la tabella riepilogativa. Oltre le disposizioni dei CAM, la concessionaria ha inoltre offerto una serie di ulteriori alimenti così distinti: B1 prodotti locali, convenzionali e biologici - B2 prodotti biologici - B3 prodotti DOP e IGP (non bio) - B4 prodotti convenzionali e/o biologici provenienti da agricoltura sociale.

In queste quattro categorie troviamo diverse tipologie di alimenti locali, freschi bio come ad esempio: cavolfiori, broccoli, patate, peperoni, melanzane, zucchine, finocchi, zucca, cipolle, aglio, insalata, pomodori, ravioli di magro, pane comune e integrale, gnocchi di patate, ecc..

Progetti educativi ed altro: *Anticipazione frutta primaria* - la frutta a fine pasto andrà a costituire la merenda mattutina della scuola primaria (frutta e quando previsto il dolce). Tale progetto andrà validato dai tre Istituti Comprensivi e per questo verrà programmato a breve un incontro con i Dirigenti scolastici.

Anticipazione frutta scuola dell'infanzia - anche per le scuole dell'infanzia è prevista l'anticipazione della frutta in modo che possa essere utilizzata per uno spuntino mattutino. Anche in questo caso saranno coinvolti i Dirigenti scolastici per tutti gli aspetti logistici.

Settimana del pane: una volta all'anno verrà richiesto di fornire per una settimana tipologie di pane diverse (pane alle olive, pane toscano, pane ai cinque cereali, pane arabo, ecc..)

Prima colazione a scuola: una volta all'anno verrà richiesta l'organizzazione di una prima colazione per almeno 5 classi di scuola primaria previo incontro preparatorio di almeno un'ora per ciascuna classe sull'importanza della prima colazione.

Macedonia di frutta fresca: due volte all'anno per tutti gli iscritti al servizio

Menù diversificato per secondaria Kennedy: articolato su otto settimane anziché quattro per una maggiore variabilità visto che mangiano solo due giorni a settimana e frutta mista a fine pasto.

Gestione dei bicchieri per il latte nella scuola dell'infanzia.

Accordo con canili/gattili per la destinazione del cibo distribuito nei refettori ma non consumato

Promozioni: *fornitura bag antispreco* per il recupero di pane o altri prodotti recuperabili e non consumati in mensa

Cucine aperte - visita guidata al centro cottura su prenotazione, delle classi interessate al fine di verificare il complesso mondo della ristorazione scolastica (il trasporto è a carico delle scuole interessate)

Visita al Cirfood District di Reggio Emilia (centro di ricerca e innovazione) - si propone la visita ad una classe di scuola primaria all'anno (il trasporto è a carico della scuola interessata)

Gestione informatizzata: *Web menù chiaro* - accesso da smartphone o PC con descrizione dettagliata dei menù serviti a scuola dove sarà possibile veicolare altre informazioni come avvisi e news - consente inoltre tutti i giorni di raccogliere i giudizi degli utenti rispetto ai piatti serviti in mensa.

Implementazione del software - per la gestione dell'assenza da parte dei genitori previo campagna informativa.

Gestione attrezzature e migliorie offerte: *Attrezzature e migliorie dei locali* - la società investirà molto per rinnovare nell'arco dei 6 anni ulteriori arredi e attrezzature, tra cui si prevede:

- la sostituzione di arredi vetusti presenti nelle cucine e refettori (armadi e tavoli armadiati per le stoviglie, per i detersivi come pure per riporre in luogo sicuro gli strumenti di pulizia quotidiana), armadietti spogliatoi per il personale addetto alla mensa, tavoli e sedie;
- la sostituzione delle lavastoviglie con quelle di nuova generazione con contenimenti di consumi idrici ed energetici e diminuzione delle emissioni di CO2 in atmosfera e conseguente installazione di addolcitori esterni per garantire maggiore efficienza e durabilità alla lavastoviglie di nuova fornitura;
- la sostituzione dei frigoriferi vetusti o di tipo casalingo;

- applicazione alle vetrate dei refettori di pellicole, satinare a tema decorativo al fine di schermare dall'irraggiamento solare;
- interventi di abbellimento degli ambienti dei refettori (com ad es. fornitura e posa pavimentazione in PVC presso ref. Primaria Manzoni e Fortis, lucidatura pavimentazione refettori Sciviero, sostituzione porte in legno in diversi refettori scolastici);
- sostituzione di reti antinsetto;
- fornitura e installazione lampade a led in tutti i refettori per garantire il contenimento dei consumi energetici.

Imbiancature: refettori, cucine, spogliatoi addette mensa di tutte le scuole.

Manutenzione ordinaria: su tutte le attrezzature del servizio.

Tipologie monouso per diete e emergenze: saranno in mater – bi.

Terminata la descrizione dell'offerta tecnica, **Mario Baldo** illustra il nuovo sistema tariffario che verrà applicato da mese di gennaio 2025:

ATTESTAZIONE ISEE	TARIFFE	IMPORTO
Casi per i quali sono attivati progetti specifici dai Servizi sociali	Esenzione	€ 0,00
DA € 0,00 FINO A €7.250,00	Ridotta n.1	€ 2,40
DA € 7.250,01 FINO A € 14.600,00	Ridotta n.2	€ 5,00
DA € 14.600,01 FINO A € 20.000,00	Ridotta n.3	€ 5,40
DA € 20.000,01 FINO A € 30.000,00	Ridotta n.4	€ 5,60
OLTRE €30.000,01	Intera	€ 6,77
Attestazione non necessaria	in caso di tre o più figli iscritti al servizio: viene applicata la tariffa ridotta al minore / ai minori di essi	€ 2,40
Attestazione non necessaria	in caso di due figli iscritti al servizio e un figlio iscritto al Nido comunale, viene applicata la tariffa ridotta al minore dei figli iscritti al servizio	€ 2,40

Come da vigente Regolamento di refezione scolastica (art.8) le tariffe possono essere adeguate a fasce di reddito ISEE solo per alunni residenti a Brugherio; pertanto ai non residenti viene applicata la tariffa intera di € 6,77.

Rispetto all'attuale sistema tariffario si evidenzia quanto segue:

- nella tariffa n.1 di €2,40 troviamo, oltre agli utenti della vecchia tariffa n.1 (ex €2,00), anche gli utenti della vecchia tariffa n.2 (ex €3,20) e il terzo figlio (ex €3,20)
- nella tariffa n.2 di €5,00 si riversavano tutti gli utenti della vecchia tariffa n.3 (ex €4,50)
- sono state inoltre create due nuove tariffe, la n.3 di €5,40 e la n.4 di €5,60, con due nuovi scaglioni Isee per ampliare la platea degli utenti che possano usufruire di tariffa agevolata per un valore di attestazione Isee da €14.600,01 fino a €20.000,00 e da €20.000,01 fino a €30.000,00.
- oltre i €30.000,01 la tariffa sarà quella intera pari ad € 6,77.

A partire dal 9 al 31 dicembre 2024 coloro con un'attestazione Isee tra €14.600,01 e €30.000,00 potranno inserirla nel portale Schoolesuite per ottenere la nuova tariffa agevolata. Chi invece ha già inserito i dati non deve fare nulla perché la tariffa verrà aggiornata sulla base della nuova impostazione tariffaria. Per l'utilizzo di una nuova attestazione Isee 2025 verranno date successivamente ulteriori specifiche informazioni. Lo sportello Cir sarà comunque disponibile a supportare l'utenza che ne avrà bisogno nelle usuali giornate di apertura: lunedì e giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e mercoledì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00 fino al 23/12/2024 compreso.

5. Osservazioni sul primo mese di nuova gestione da parte della commissione mensa

Elena Saglia raccoglie le seguenti osservazioni:

- le polpette e gli hamburger per alcuni rappresentanti buoni dal punto di vista qualitativo, non risultano però molto graditi dagli utenti – nell'impasto è presente la patata che dovrebbe essere amalgamata maggiormente per rendere l'impasto più morbido;
- polpette di legumi: la versione hamburger per via della rottura della polpettatrice, non ha riscosso successo nonostante la maggioranza dei rappresentanti che lo ha assaggiato

ne abbia riconosciuto la buona qualità: il colore e la consistenza non compatta ne ha determinato lo scarto da parte degli alunni;

- gelato: viene chiesto di variare il gusto – provare la fragoletta;
- i fagiolini di cottura non adeguata: spesso troppo cotti e acquosi inoltre si ritiene che la presenza una volta a settimana nel menù sia elevata e viene chiesto di sostituirli per es. con le carote;
- uova strapazzate non sempre ben cotte;
- la scuola Collodi segnala ravioli di magro di buona qualità ma in scarsa quantità; cottura non sempre adeguata della pizza, pericolosità della coscia di pollo di cui chiede la sostituzione; frutta non sempre di giusta maturazione;

Tra i giudizi positivi si segnalano: il pane, i bocconcini di pollo, le lasagne, la pasta al ragù, la pasta al pesto, la pizza (la rappresentante genitore della Don Camagni ritiene che la porzione per i bambini sia addirittura troppo grande). La rappresentante genitore della primaria Manzoni invece chiede di poter inserire almeno un'altra volta nel menù i piatti graditi al posto di quelli meno graditi.

Mariele Benzi interviene per informare che come lo scorso anno, anche quest'anno si reca in mensa a mangiare con i bambini e continuerà a farlo anche nei prossimi mesi: è stata a pranzo all'infanzia Collodi, Manzoni e Rodari. In tutte queste scuole ha trovato un ambiente sereno e familiare dove ci sono bambini che mangiano con gusto tutto, bambini che assaggiano solo il primo o il secondo e bambini che fanno fatica ad assaggiare. Dal suo punto di vista la qualità del cibo è buona e il rifiuto va collegato alle abitudini familiari. Se i bambini non sono abituati ad assaggiare a casa, non si può pretendere che a scuola cambino atteggiamento, anche se le insegnanti si prodigano con le loro competenze anche in questo ambito. La scuola ha sicuramente un ruolo educativo ma non si può pretendere che tutto venga demandato qui. Il ruolo educativo della famiglia è fondamentale. L'amministrazione deve sicuramente effettuare continui controlli per monitorare sulla qualità e ad oggi i suoi sopralluoghi non hanno rilevato specifiche criticità.

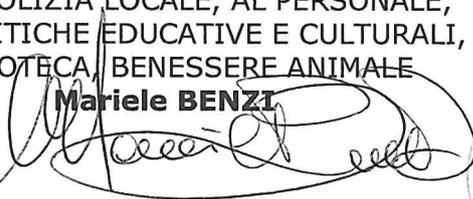
Ricorda inoltre che anche quest'anno verrà organizzata una visita al centro cottura in modo che i rappresentanti di commissione possano avere maggiori informazioni sull'azienda, la sua organizzazione e sulla qualità delle derrate utilizzate per questo servizio.

Si apre la discussione e alcuni rappresentanti propongono di favorire l'assaggio dei pasti a quei genitori che si lamentano. Si potrebbe pensare ad una giornata in cui la Cirfood porta in piazza i menù della refezione per l'assaggio da parte dei genitori dubbiosi oppure riorganizzare l'evento dei genitori in mensa. I rappresentanti di commissione ritengono che la sola loro voce non è sufficiente per rassicurare i genitori i cui figli non mangiano niente.

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

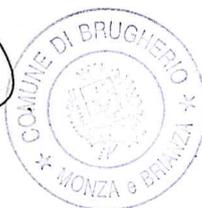


LA SEGRETARIA

Elena Saglia



Brugherio lì 06/12/2024





Sezione Istruzione ed Integrazione

CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Verbale

Riunione commissione mensa

05/03/2025 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione nuovo direttore centro cottura Cinisello Balsamo e nuovi rappresentanti di commissione mensa;
2. Valutazione avvio menù primavera/estate e valutazione periodica del servizio;
3. Anticipazione della frutta nella scuola primaria: lettera delle Dirigenti scolastiche;
4. modalità tempistica per la richiesta delle tariffe agevolate

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario E.Q. Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: Mario Baldo
- Funzionario Tecnologo alimentare: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo Cir-Food: Maria Carmela Lombardi
- Responsabile concessione: Lorena Galimberti
- Capo cuoco: Leandro Silva
- Nutrizionista: Nicolò Scaglione
- Dietista Cir-Food: Floriana Brambilla

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Barbara Rubin	rappr. Insegnante	Collodi
Elisa Barzago	" "	Rodari e Grimm
Ilaria Beatrice La Salvia	rappr. genitore	Rodari
Giulia Righi	" "	Grimm
Veronica Comelli	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Mauro Ferraro:	rappr. genitore	Sciviero
Barbara Bergamaschi:	" "	Sciviero
Laura Di Martino:	" "	Don Camagni
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Elena Scotti	rappr. Insegnante	Sciviero, inf. e prim. Manzoni
Daniela Centanni	" "	Don Camagni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertoncin	" "	Corridoni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
Filomena Magnifico:	rappr. Insegnante	"

Sono presenti anche le seguenti persone in qualità di uditori: Laura Signorini, Stefano Giovanardi, Fulvio Beretta, Klodiana Kapedani, Elisabetta Spina, Leandro Tripodo, Michele Chieppa

1. Presentazione nuovo direttore centro cottura Cinisello Balsamo e nuovi rappresentanti di commissione mensa

Elena Saglia introduce:

- il nuovo direttore del centro cottura di Cinisello Balsamo Maria Carmela Lombardi;
- il capo cuoco Leandro Silva;
- due nuovi rappresentanti genitori per il plesso Rodari: Ilaria Beatrice La Salvia e Marcello Siggia.

Maria Carmela Lombardi prende la parola e illustra la sua esperienza lavorativa nel settore della ristorazione scolastica. Dal 7 di gennaio ha preso servizio nell'azienda Cir Food come direttore del centro cottura. Sul Comune di Brugherio è supportata da Nicolò Scaglione che è operativo sul territorio e Floriana Brambilla che si occupa dello sportello e delle diete. **Lorena Galimberti** invece cura tutto l'aspetto contrattuale.

2. Valutazione avvio menù primavera/estate e valutazione periodica del servizio

Elena Saglia presenta il menù primavera-estate così da poter raccogliere segnalazioni in merito già in questa sede, in vista dell'avvio, presumibilmente, dal prossimo 7 aprile. Il menù ricalca quello dell'avvio dell'anno scolastico (dal mese di settembre) a cui sono state apportate alcune piccole modifiche. Per la secondaria Kennedy il menù sarà impostato su 8 settimane per avere una maggiore variabilità di tipologia di menù, considerato il buon riscontro sul menù invernale confermato del genitore rappresentante di commissione mensa Michele Ialongo.

Sul menù invernale Elena Saglia comunica le variazioni che ci saranno nei prossimi giorni:

- 6/03/2025 passato di verdura con orzo anziché con farro; polpettone anziché polpette al forno (a seguito di rottura dell'attrezzatura - viene consegnata a Mariele Benzi la dichiarazione da parte della ditta che la riparazione necessita del reperimento di specifici pezzi e riportante l'impegno di effettuare tale riparazione al più presto).
- 7/03/2025 sformato di merluzzo e patate anziché filetto di merluzzo pomodoro e olive in quanto questo ultimo sulla base delle verifiche di non gradimento svolte. Per il prossimo mese si sperimenterà la platessa panata.
- si conferma la crema di lenticchie con pasta abbinata a mezza razione di tonno al posto della pasta al pesto e polpette di legumi presenti in menù il venerdì della prima settimana, in quanto il gradimento è stato elevato e confermato da più rappresentanti di commissione mensa.

Si apre la discussione per la valutazione del servizio e del menù invernale. Si raccolgono le seguenti osservazioni:

- Sciviero e Corridoni: pasta in bianco secca e dura (in particolare nelle porzioni singole);
- Infanzia Manzoni e Grimm: tonno all'olio poco digeribile - il tonno al naturale distribuito durante il periodo dell'incendio della piattaforma Quanta invece è stato molto gradito;
- Kennedy: la porzione della carne per i ragazzi del terzo turno risulta essere scarsa; la verdura cotta non risulta appetita dai ragazzi - segnala inoltre che nella frittata servita ultimamente sono stati trovati dei peli; a questo proposito (**Mario Baldo** interviene per ricordare che è sempre meglio fare le segnalazioni nel momento in cui vengono rivenuti i corpi estranei predisponendo un campione che potrà poi essere valutato - le segnalazioni a posteriori risultano di difficile valutazione);
- Collodi: fagiolini troppo cotti, risotto alla zucca asciutto e non molto gradito, qualità della pizza non buona (formaggio gommoso e bordi molto secchi); sul riso allo zafferano porta la seguente riflessione: perché modificare il classico "risotto alla milanese" introducendo la besciamella invece di usare il brodo come da ricetta classica? Vari rappresentanti di commissione evidenziano che nonostante la modifica alla ricetta, ai bambini questo riso piace;
- tutti i plessi sono concordi sul fatto che i fagiolini sono spesso troppo cotti e sfatti;

- si raccolgono le seguenti segnalazioni sulla pizza: prima dell'incendio della piattaforma Quanta la pizza distribuita risultava secca e il formaggio non ben sciolto e non ben distribuito; nel periodo in cui la Cir ha dovuto effettuare delle modifiche al menù a seguito dell'incendio, la pizza distribuita è risultata migliore della precedente ma la porzione sembrava più piccola del solito (segnalazione da parte della scuola primaria Manzoni); con il ripristino del menù la pizza è tornata ad essere secca (segnalazione pervenuta da alcune scuole) con il formaggio gommoso e non ben distribuito in superficie. **Maria Carmela Lombardi** spiega che con il nuovo contratto la base della pizza è un prodotto a Km zero a cui viene aggiunto presso il centro cottura la mozzarella biologica come da offerta. Questa tipologia di mozzarella però ha difficoltà a sciogliersi uniformemente e comporta la necessità di aumentare il tempo di stazionamento nel forno con il risultato di ottenere un prodotto un po' più secco. I prodotti di partenza risultano di buona qualità ma il risultato finale non raggiunge le aspettative, tanto che i bambini tendono a togliere il formaggio dalla superficie e consumare solo la base della pizza con il pomodoro. La rappresentante di commissione mensa insegnante della Don Camagni **Daniela Centanni** interviene per chiarire quanto accaduto presso la sua scuola con la somministrazione della pizza il 20/02 scorso in quanto a seguito di un post pubblicato da un genitore sui social, si è diffusa una notizia falsa che collegava il malessere di alcuni bambini con il consumo della pizza prevista quel giorno. Conferma che la pizza era buona e il malessere dei pochi bambini probabilmente era collegato al virus influenzale/gastro intestinale che circolava in quei giorni. Ritiene che a questo post sia stato dato un credito eccessivo e sottolinea che se avesse avuto qualche dubbio sull'alimento avrebbe, come è solita fare, contattato prontamente la referente comunale **Elena Saglia**. Si è ritrovata in una situazione inaspettata che l'ha messa in difficoltà perché si è dato credito ad una persona che senza alcuna prova ha denigrato il servizio mensa presso la scuola primaria Don Camagni.

La rappresentante di commissione mensa della primaria Manzoni **Chiara Paterino** interviene esprimendo la sua preoccupazione in merito al servizio in essere, in quanto dall'avvio delle nuove tariffe, i genitori sono diventati molto più critici e attenti ai commenti negativi dei loro figli sul menù della mensa. L'aumento delle tariffe ha portato i genitori ad essere più esigenti tanto da arrivare a mettere in secondo piano l'educazione alimentare e a focalizzarsi solo sulla necessità di somministrare alimenti di qualità graditi ai loro figli. Il concetto da loro esposto è semplice: visto che devo pagare un costo maggiore, la qualità deve essere garantita e ritengono che debbano essere forniti alimenti che vengano graditi dai loro figli. La rappresentante conferma che è molto faticoso rassicurarli sulla qualità che, dal suo punto di vista, risulta essere buona, salvo alcuni casi da lei sempre segnalati. Ultimamente per dare maggiore rassicurazione a questi genitori molto critici, ad ogni sopralluogo fa un report fotografico delle pietanze servite come pure un report fotografico degli avanzi lasciati nei piatti. Questa metodologia sta tranquillizzando un po' gli animi.

Mariele Benzi invita il rappresentate **Mauro Ferraro** molto presente presso la scuola primaria Sciviero, in quanto i suoi sopralluoghi sono pressochè giornalieri, ad esprimere un suo parere sul servizio. Il suo giudizio è positivo sulla qualità delle derrate, del menù e del servizio; esprime il suo rammarico sullo spreco di cibo che giornalmente verifica senza una reale spiegazione perché le pietanze sono buone. Ritiene che il problema non sia riferibile ad una mancanza di qualità nel servizio mensa ma ad una scarsa educazione alimentare da parte delle famiglie. **Mariele Benzi** evidenzia che anche nei suoi sopralluoghi (una volta ogni due settimane si reca in una scuola diversa ad effettuare l'assaggio del pasto previsto a menù in quel giorno) ha avuto modo di verificare che la qualità del cibo è buona e anche per lei il rifiuto va collegato alle abitudini famigliari. Se i bambini non sono abituati ad assaggiare a casa, non si può pretendere che a scuola cambino atteggiamento, anche se le insegnanti si prodigano con le loro competenze anche in questo ambito. La scuola ha sicuramente un ruolo educativo ma il ruolo della famiglia in campo alimentare è fondamentale.

Rassicura che l'amministrazione continuerà ad effettuare i controlli necessari per monitorare sulla qualità come pure ad approfondire tutte le criticità che perverranno in merito al servizio. I rappresentanti di commissione genitori ed insegnanti confermano che il cibo è buono ed evidenziano la necessità di coinvolgere maggiormente le famiglie nell'educazione alimentare dei figli in quanto la scuola se non ha il loro sostegno non può di certo modificare delle abitudini consolidate e avallate dalle famiglie stesse.

Mariele Benzi informa che per far meglio comprendere a tutti i rappresentanti di commissione mensa la filiera del servizio (dalla preparazione alla distribuzione) verrà organizzata una visita al centro cottura e si effettuerà successivamente una valutazione se organizzarne una successiva da estendere ai genitori non rappresentanti, ovviamente in un numero ristretto.

Lorena Galimberti conferma la disponibilità del centro cottura a questa visita.

Elena Saglia approfitta per informare tutti i rappresentanti che nella prossima settimana Cir Food consegnerà a tutte le scuole le sacche antispreco, così che i bambini possano portare a casa pane e frutta e prodotti confezionati non consumati durante la mensa. Le sacche sono di Juta e facilmente lavabili.

3. Anticipazione della frutta nella scuola primaria: lettera dalle Dirigenti scolastiche

Elena Saglia informa che a seguito di una riunione avuta nel mese di dicembre con i dirigenti scolastici si è riusciti ad organizzare l'anticipazione della frutta per il suo consumo al mattino, solo nelle scuole dell'infanzia. Nelle scuole primarie le dirigenti avevano avanzato delle perplessità e la necessità di fare un'ulteriore verifica al fine di poter partire in primavera. In quella sede si era data la disponibilità di poter partire con un progetto ridotto a due giornate a settimana anche con frutti o merende sane facilmente gestibili (es. banana, yogurt, mandarini). Nel mese di febbraio è giunta la risposta delle dirigenti scolastiche evidenziando *"una difficoltà organizzativa anche in relazione alle n. 2 giornate in considerazione del fatto che tutte le scuole primarie in questo specifico momento, sono oberate da incastri di calendari con esperti e tutor del PNRR che lavorano su gruppi di classe aperte (gruppi di alunni appartenenti a classi diverse che si interfacciano in attività laboratoriali) e tale assetto comporta orari differiti per l'intervallo breve di metà mattina (in quanto ci sono alunni che durante l'attività laboratoriale, non sono in classe e recuperano l'intervallo in momenti diversi della routine scolastica) sino alla data del 15/05/2025, salvo proroghe ministeriali."*

Il progetto viene quindi rinviato all'inizio del prossimo anno scolastico.

4. Modalità, tempistica per la richiesta di tariffe agevolate

Elena Saglia illustra ai presenti la modalità di presentazione della domanda di tariffa agevolata per chiarire a tutti ogni dubbio, viste le numerose richieste di chiarimenti pervenute all'ufficio istruzione:

- chi **ha** inserito i dati dell'attestazione Isee 2024 nel portale della mensa nel periodo del rinnovo dell'iscrizione, non deve fare nulla. L'attestazione Isee 2024 viene tenuta valida per tutto l'anno scolastico e la tariffa agevolata è stata aggiornata ai nuovi scaglioni Isee applicati dal mese di gennaio 2025;
- chi **non ha** inserito i dati Isee dell'attestazione 2024 può fino al mese di maggio, presentare la domanda solo in formato cartaceo al protocollo del Comune, utilizzando l'attestazione Isee 2025. I moduli si trovano sul sito del Comune oppure alla reception. La tariffa agevolata sarà applicata dal mese successivo dalla data di consegna se l'attestazione non presenta difformità.

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

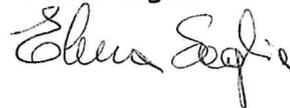


Brugherio lì 07/03/2025



LA SEGRETARIA

Elena Saglia





Sezione Istruzione ed Integrazione

CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Verbale Riunione commissione mensa 19/05/2025 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Rinnovo al servizio di refezione scolastica: informativa per le famiglie
2. Valutazione primo mese di menù primavera/estate
3. Proposta questionario valutazione menù per i bambini della scuola dell'infanzia

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario Tecnologo alimentare: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo Cir-Food: Maria Carmela Lombardi
- Nutrizionista: Nicolò Scaglione

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Elisa Barzago	rappr. Insegnante	Rodari e Grimm
Ilaria Beatrice La Salvia	rappr. genitore	Rodari
Marcello Siggia	" "	Rodari
Maurizio Panzarasa	" "	Collodi

Scuola primaria:

Mauro Ferraro:	rappr. genitore	Sciviero
Silvia Madonini:	" "	Fortis
Daniela Centanni	rappr. Insegnante	Don Camagni
Marinella Consolazio	" "	Fortis

Scuola secondaria:

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

Elena Saglia saluta i presenti e informa che, su richiesta di Elisa Barzago, unica rappresentante insegnante per la scuola dell'infanzia, viene anticipato per primo il terzo punto all'ordine del giorno. **Elisa Barzago** infatti dovrà lasciare la riunione per altri impegni per le ore 18.30 ed essendo interessata all'argomento vuole poter dare il suo parere.

1. Proposta questionario valutazione menù per i bambini della scuola dell'infanzia

Non avendo mai coinvolto i bambini della scuola dell'infanzia in occasione di questionari di valutazione del menù, **Elena Saglia** ritiene che questa potrebbe essere una buona occasione per coinvolgerli. Il questionario viene proiettato e si evidenzia che la compilazione è molto semplice in quanto si tratta di riempire il pallino in corrispondenza della faccina che il bambino vorrà scegliere per esprimere il suo giudizio per i primi piatti, secondi piatti, ecc... serviti nel menù della mensa scolastica.

Eliza Barzago esprime parere positivo e consiglia la somministrazione del questionario solo ai bambini di 5 anni. Dà la sua disponibilità a coinvolgere anche il plesso Grimm. **Elena Saglia** ringrazia per la disponibilità e provvederà a verificare nei prossimi giorni la disponibilità del plesso Collodi e Manzoni. Qualora esprimessero parere negativo si effettuerà la somministrazione dei questionari solo nei plessi Rodari e Grimm. **Michele Ialongo** chiede di verificare se è possibile apportare delle modifiche al questionario proposto in particolare chiede se è possibile disgiungere la domanda su frutta e dolci prevedendo una singola domanda sulla frutta e una singola domanda sui dolci. **Elena Saglia** verificherà se sarà possibile apportare questa modifica. Viene presentato anche il questionario per i docenti della scuola dell'infanzia che potrà essere da loro compilato nello stesso periodo in cui verrà proposto quello per i bambini. Le domande sono un po' più puntuali e anche per gli adulti la compilazione avviene con la stessa modalità prevista per i bambini. Anche questa proposta viene accolta favorevolmente da Elisa Barzago. **Elena Saglia** provvederà a verificare se anche gli altri due plessi saranno disponibili.

2. Rinnovo al servizio di refezione scolastica: informativa per le famiglie

Elena Saglia proietta i files che sono stati preparati per informare gli utenti sul periodo in cui potrà essere effettuato il rinnovo all'iscrizione del servizio di refezione scolastica: dal 21/05 al 30/09/2025. Il requisito essenziale è di non aver debiti superiori a €100 perché in quel caso il rinnovo viene bloccato e l'utente dovrà provvedere al saldo oppure a ridurlo sotto i €100. Nelle schermate previste per il rinnovo ci sono anche quelle per la richiesta di tariffa agevolata che dal 21/05 fino al 30/09 si effettua solo on-line. Tutti coloro che per l'a.s. 2025/2026 vogliono fare richiesta di tariffa agevolata devono compilare i relativi campi inserendo di dati dell'attestazione Isee 2025. Anche coloro che hanno consegnato la richiesta nell'a.s. 2024/2025 utilizzando l'attestazione Isee 2025 dovranno per l'a.s. 2025/2026 inserire tali dati nel data base durante la fase di rinnovo per ottenere la tariffa agevolata corrispondente. Per i non residenti invece non sono previste tariffe agevolate.

Si apre la discussione e alcuni rappresentanti chiedono che cosa succede agli utenti con debito superiore a €100 che non salderanno la loro posizione entro il 30/09. **Maria Carmela Lombardi** risponde che l'azienda ha un ufficio preposto al recupero crediti che segue diversi step predefiniti: invio di sms, email, lettere bonarie fino all'intervento dell'avvocato. Nel frattempo se l'utente è presente in mensa l'erogazione del pasto non viene interrotta. **Mauro Ferraro** interviene per chiedere di valutare l'interruzione dell'erogazione del pasto per chi ha un debito superiore a €100, **Maurizio Panzarasa** invece propone di rendere obbligatorio per tutti l'inserimento dell'attestazione Isee così da poter avere maggiori informazioni sul reddito del nucleo familiare e poter essere più incisivi su quelle famiglie che non pagano pur non avendo difficoltà finanziarie. **Silvia Madonini** riferisce di famiglie che a seguito dell'aumento del costo pasto hanno deciso di non pagare il servizio solo per vedere che cosa sarebbe successo, una sorta di "sfida" nei confronti dell'azienda di ristorazione scolastica. Emerge quindi la necessità di spiegare meglio a tutti i genitori che la cessazione del pagamento comporta l'avvio di un iter da parte di CIR per il recupero del debito. **Mariele Benzi** sottolinea che è profondamente sbagliato addossare alla comunità le sfide personali soprattutto quando hanno risvolti economici. Coloro che hanno necessità oggettive saranno sempre aiutati dall'ente con esenzioni o riduzioni importanti, ma non pagare un servizio di cui si usufruisce, sperando ci pensi la comunità a saldare i propri debiti, non è corretto. **Sottolinea** inoltre che è importante far capire agli utenti che per avere una tariffa agevolata fin dal primo mese del nuovo anno scolastico ci sono tre mesi per poter sanare la propria posizione e c'è anche la possibilità di rateizzarlo concordando con la Cir un piano di rientro. **Mariele Benzi** propone di dedicare, qualora fosse necessario, una commissione del prossimo anno solo su questo tema in modo da far emergere non solo le problematiche ma anche le possibili strategie da mettere in atto.

3. Valutazione primo mese di menù primavera/estate

Elena Saglia proietta il menù primavera estate in vigore dal 14 aprile in modo da raccogliere osservazioni utili su giornate che hanno rilevato criticità. La prima criticità sollevata riguarda il pesce spada. **Mauro Ferraro** ha infatti inviato delle foto a Elena Saglia dove è evidente lo spreco relativamente a questo alimento. **Mariele Benzi** conferma di essere rimasta

impressionata dall'avanzo lasciato nei piatti da parte dei bambini nonostante la valutazione da parte del rappresentante Mauro Ferraro fosse molto buona. I rappresentanti sono concordi sulla buona qualità del prodotto (solo l'infanzia Collodi e Manzoni hanno segnalato la presenza di pezzetti di osso pericolosi per i bambini di questa fascia di età) e concordano anche sul fatto che ci sia una mancanza di educazione alimentare da parte delle famiglie abbastanza generalizzata e che riguarda più alimenti proposti in mensa, non solo il pesce spada. Sul pesce spada la commissione dopo discussione propone di sperimentarlo abbinato a un primo piatto di pasta inserendolo nel sugo. Come secondo piatto la commissione concorda di proporre ½ razione di formaggio (mozzarella o formaggio spalmabile). **Mariele Benzi** chiede ai rappresentanti di essere presenti in mensa in quel giorno (giovedì 5 giugno) così da poter poi inviare la loro valutazione su questa prova. La commissione inoltre decide di non modificare l'insalata di pasta fredda prevista in menù venerdì 23/05 anche se le previsioni meteo danno pioggia (ma la temperatura esterna dovrebbe raggiungere i 21°C).

Michele Ialongo osserva che andrebbe rivisto il menù di mercoledì della 7ª settimana in cui sono presenti gli gnocchi al pomodoro come primo piatto e la frittata con patate come secondo piatto – il secondo piatto andrebbe rivisto.

Maurizio Panzarasa chiede se è possibile avere la focaccia senza glutine priva di rosmarino perché poco gradito.

Si raccolgono anche le seguenti osservazioni positive in particolare sulla focaccia fresca molto apprezzata perché soffice e di giusta altezza, sulle polpette al pomodoro, sulla platessa impanata (solo l'infanzia Collodi ha inviato una email segnalando che la platessa risultava secca soprattutto ai bordi).

Elena Saglia chiede ai rappresentanti un parere sulla richiesta avanzata dall'infanzia Collodi in merito alla sostituzione di una pasta alla mimosa con una pasta ai pomodorini. La commissione non ritiene di accogliere la richiesta in quanto la pasta alla mimosa è molto gradita dai bambini e il sugo ai pomodorini potrebbe essere pericoloso soprattutto per i bambini di scuola dell'infanzia.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g. la riunione si conclude alle 19.00 circa.

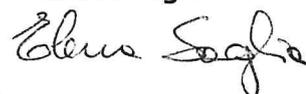
VICESINDACO E ASSESSORE
ALLA POLIZIA LOCALE, AL PERSONALE,
ALLE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI,
BIBLIOTECA, BENESSERE ANIMALE

Mariele BENZI



LA SEGRETARIA

Elena Saglia



Brugherio lì 22/05/2025

