



**COMUNE DI BRUGHERIO**  
**SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA**

*Sezione Istruzione ed Integrazione*

*Verbale*  
*Riunione commissione mensa*  
*11/04/2018 h 17.00*

ORDINE DEL GIORNO:

**1. Informazioni su:**

- risultati rilevazione spreco/scarto primaria Fortis e nuova rilevazione fine aprile/maggio;
  - esito customer satisfaction effettuata su un campione di bambini/insegnanti di primaria Fortis, Sciviero e Don Camagni;
  - avvio utilizzo nuova scheda di valutazione pasto;
  - attestazioni spesa mensa scolastica anno 2017 per 730;
  - iscrizioni al servizio mensa a.s. 2018/2019
- 2. Presentazione menù estivo: avvio dal 16 aprile 2018.**
- 3. Valutazione periodica del servizio.**
- 5. Varie ed eventuali.**

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Funzionario Sezione Istruzione e Integrazione: Mario Baldo
- Istruttore direttivo Mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food in ATI con RistoService :

- Responsabile della concessione: Lorena Galimberti
- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Elisa Monaldi
- Direttore operativo Ristoservice: Luca Spinuzza
- Dietista: Viviana Ferrario
- Assistente alla produzione: Nadia Milosavich

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Carmela D'Andrea	rappr. insegnante	Collodi
Mara Valin	" "	F.lli Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Antonella Soprani	rappr. Genitore	Collodi
Laura Russomanno	" "	F.lli Grimm
Fabio Lupo	" "	F.lli Grimm

Scuola primaria:

Francesca Pollastri:	rappr. insegnante	Sciviero
Edy Magli:	" "	Manzoni
Marinella Consolazio:	" "	Fortis
Cristina Bertoncin	" "	Corridoni
Mariangela Caterina:	rappr. genitore	Sciviero
Concetta Di Gennaro:	" "	Don camagni
Simona Catanzaro:	" "	Don Camagni
Laura Signorini	" "	Fortis
Bruna Pittelli	" "	Fortis
Cristina Cantoni	" "	Manzoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Nessun rappresentante presente

E' presente anche un genitore, non rappresentante di commissione mensa, in qualità di uditore.

A tutti gli intervenuti è stata distribuita una copia del menù estivo che entrerà in vigore il 16/04 p.v. e la nuova scheda per la valutazione del pasto da utilizzare in occasione dei sopralluoghi.

1. - **Risultati rilevazione spreco/scarto primaria Fortis e nuova rilevazione fine aprile/maggio: Elena Saglia** informa che a gennaio è stata effettuata la seconda rilevazione dello spreco e dello scarto presso la scuola primaria Fortis. Ricorda che questa seconda rilevazione è stata esplicitamente richiesta visti i risultati poco confortanti delle pesature effettuate a settembre/ottobre 2017. In particolare con le pesature effettuate sul menù estivo coincidente con l'avvio della nuova concessione per la refezione è stato rilevato che la problematica riguardava sia le ricette di alcuni primi piatti associati a verdure, come pure contorni e secondi piatti; ma anche le grammature avevano evidenziato delle criticità facendo emergere la necessità di dover essere rimodulate al fine di ridurre l'avanzo nelle teglie (lo spreco). La possibilità di effettuare un ulteriore monitoraggio delle pesature (questa volta sul menù invernale) ha quindi permesso di pianificare e sperimentare delle buone pratiche coinvolgendo sia il centro cottura che i bambini.

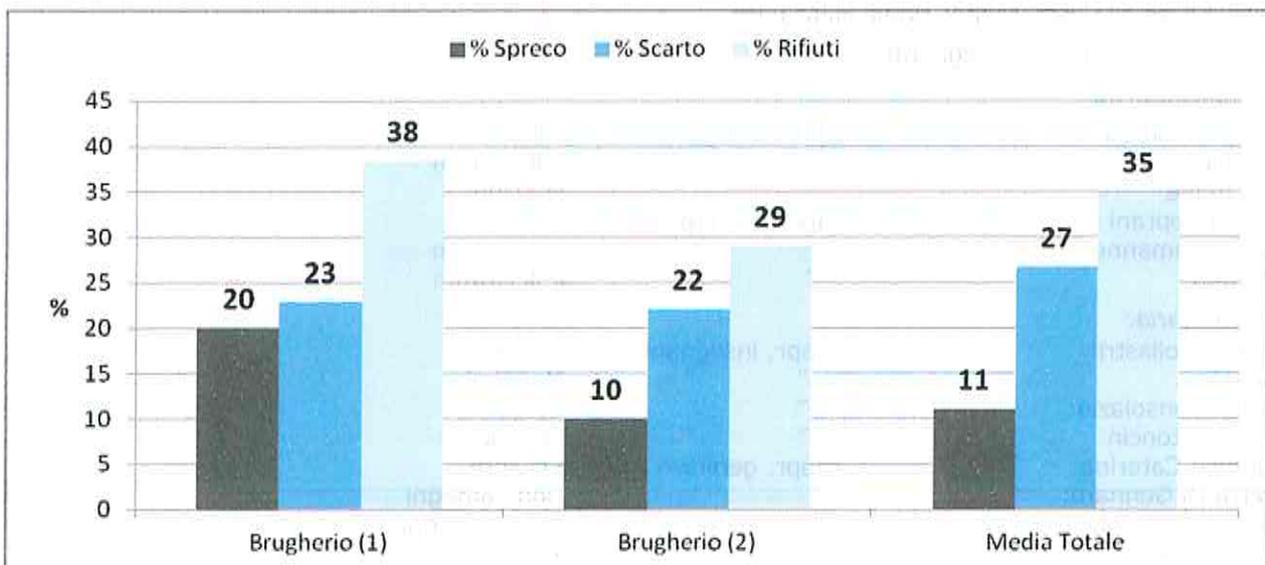
Si è quindi intervenuti con le seguenti azioni:

- maggior coinvolgimento dei bambini partecipanti al progetto: a settembre prima dell'avvio della rilevazione dello spreco/scarto il progetto era stato presentato in refettorio durante il servizio mensa a tutti i bambini in maniera dispersiva; a gennaio invece il coinvolgimento è stato decisamente più puntuale e coinvolgente: sono stati programmati incontri di circa ½ ora ciascuno per gruppi omogenei (bambini appartenenti alle classi prime, seconde, terze, quarte e quinte) ed è stato fatto un lavoro di riflessione utilizzando i grafici dei risultati delle pesature effettuate a settembre andando a sottolineare bene la correlazione esistente tra molte malattie odierne e l'alimentazione. L'obiettivo da raggiungere era quello di stimolarli ad un maggior assaggio in particolare per quanto riguarda le verdure.

Questa procedura ha dato i risultati sperati in quanto le pesature hanno registrato un maggior consumo per quegli alimenti solitamente meno graditi (vedi prodotti integrali come pasta e pane, come pure le verdure tal quali e abbinata ai primi piatti);

- maggior coinvolgimento da parte del concessionario sia nella fase di preparazione del pasto (riduzione delle grammature in accordo con il Comune e maggiore attenzione nei condimenti) che nella fase distributiva aumentando l'attenzione delle addette nella preparazione dei piatti in funzione dell'età dei bambini.

Si ritiene che questi accorgimenti abbiano permesso di migliorare i risultati delle pesature riducendo scarto e spreco come dal grafico sotto riportato:



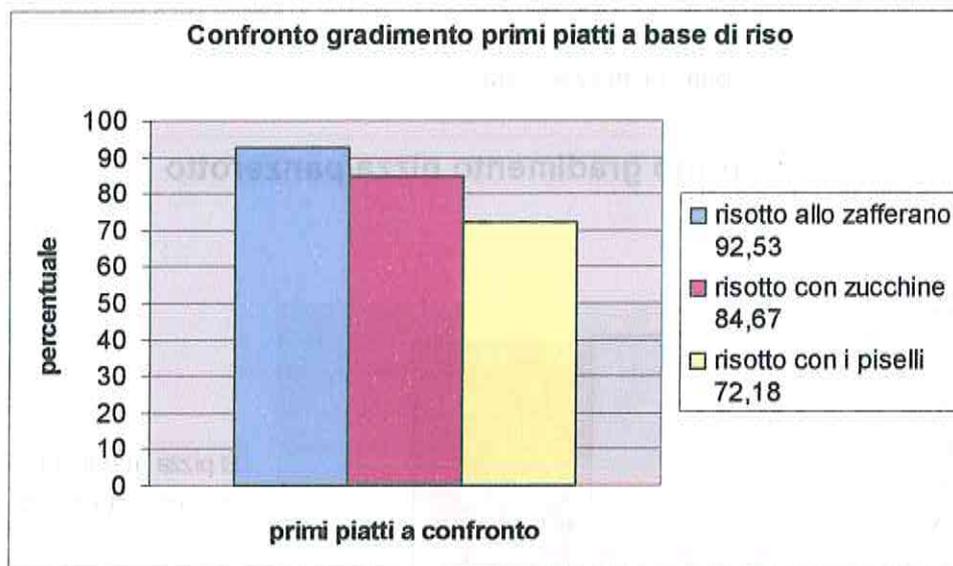
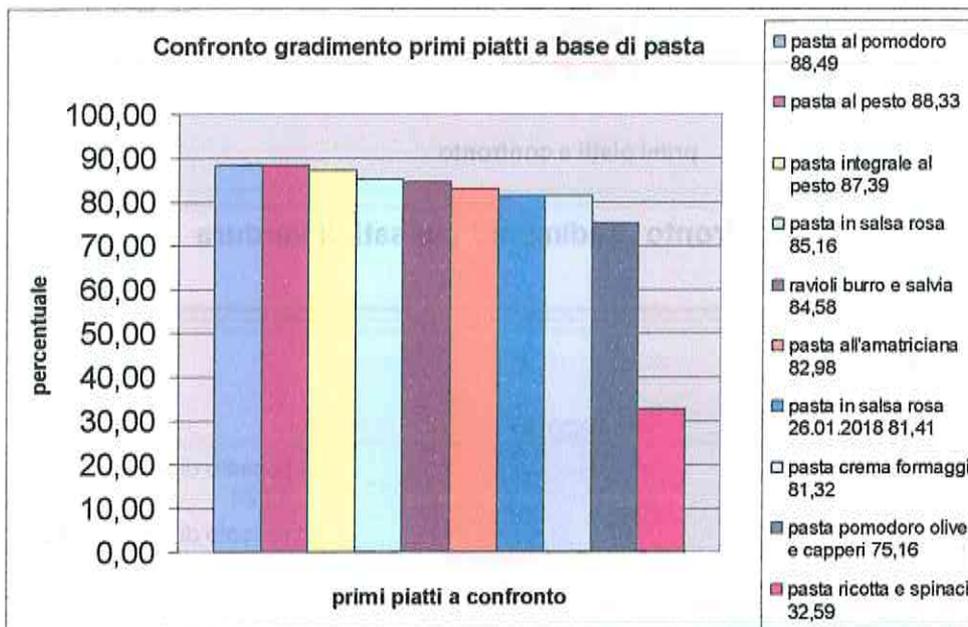
In vista della nuova pesatura prevista nel mese di maggio, gli accorgimenti sopra descritti verranno nuovamente messi in atto con l'obiettivo di spronare i bambini ad un ulteriore miglioramento dei risultati. A questo scopo le mamme che hanno dato la loro disponibilità stanno predisponendo un cartellone che aiuterà i bambini a tenere sotto controllo i loro consumi in queste due specifiche settimane.

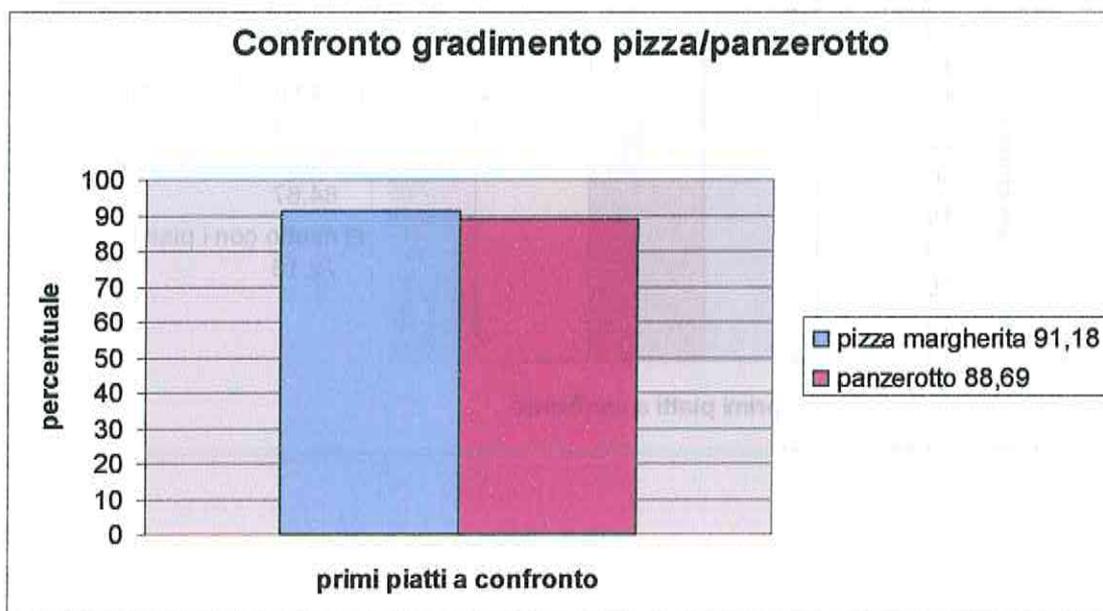
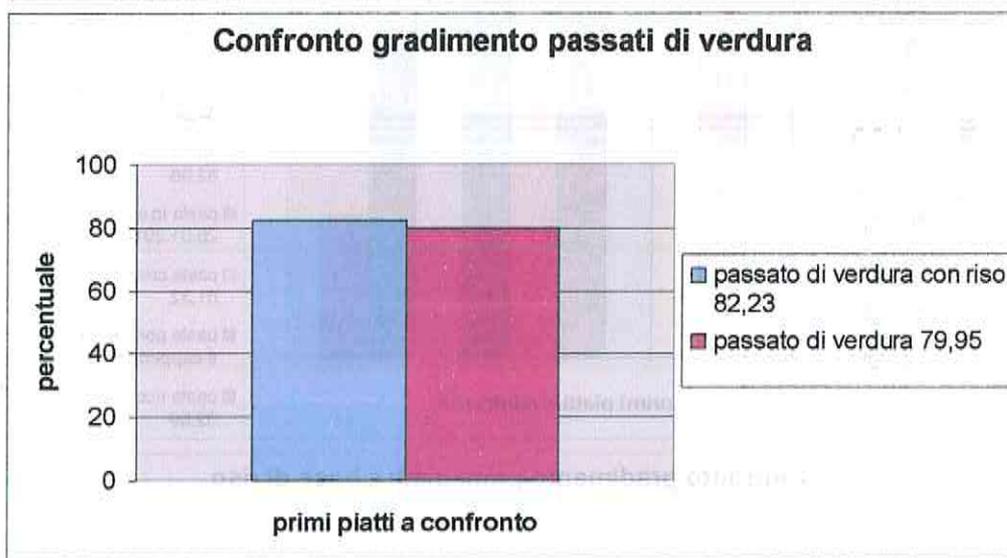
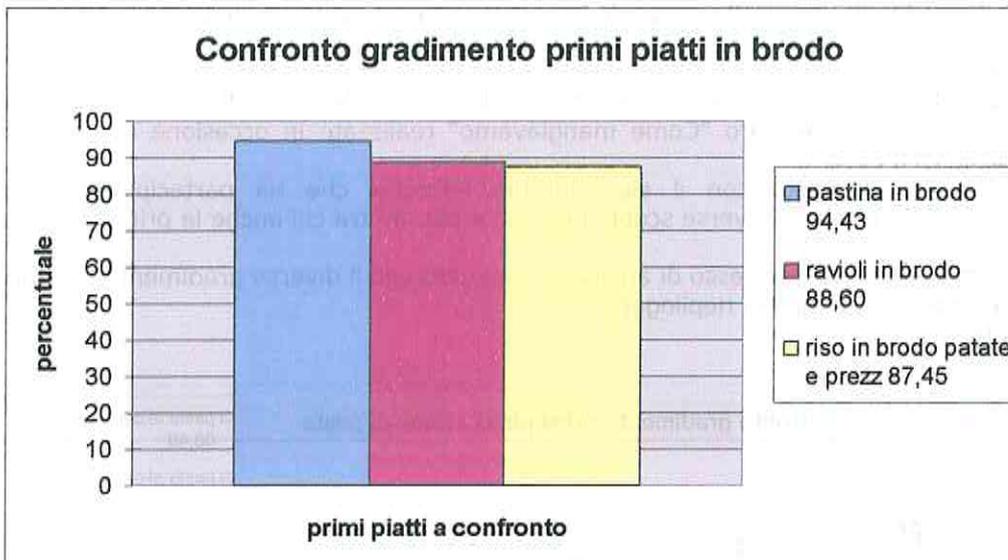
Inoltre su due classi (la 4C e la 3B che hanno dato la loro adesione) sempre della scuola Fortis verrà effettuato un intervento specifico di approfondimento così articolato:

- presentazione dei risultati delle pesature effettuate dlla 15 al 26/01/2018 e confronto con le pesature effettuate tra settembre e ottobre 2017 e relativa riflessione/preparazione per le pesature che verranno effettuate a maggio;
- riflessione sul tema dello spreco e dello scarto attraverso una storia di vita di un cittadino brughere (storia facente parte del libro "Come mangiavamo" realizzato in occasione del 150° del Comune di Brugherio);
- ulteriore approfondimento con il sig. Antonio Pezzotta che ha partecipato al progetto "Come mangiavamo" realizzato in diverse scuole negli anni passati tra cui anche la primaria Fortis.

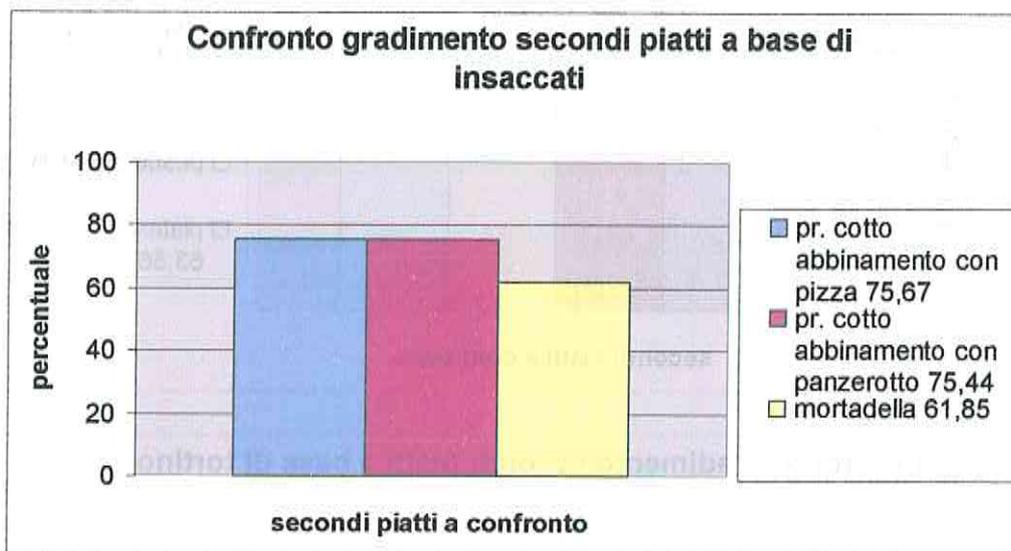
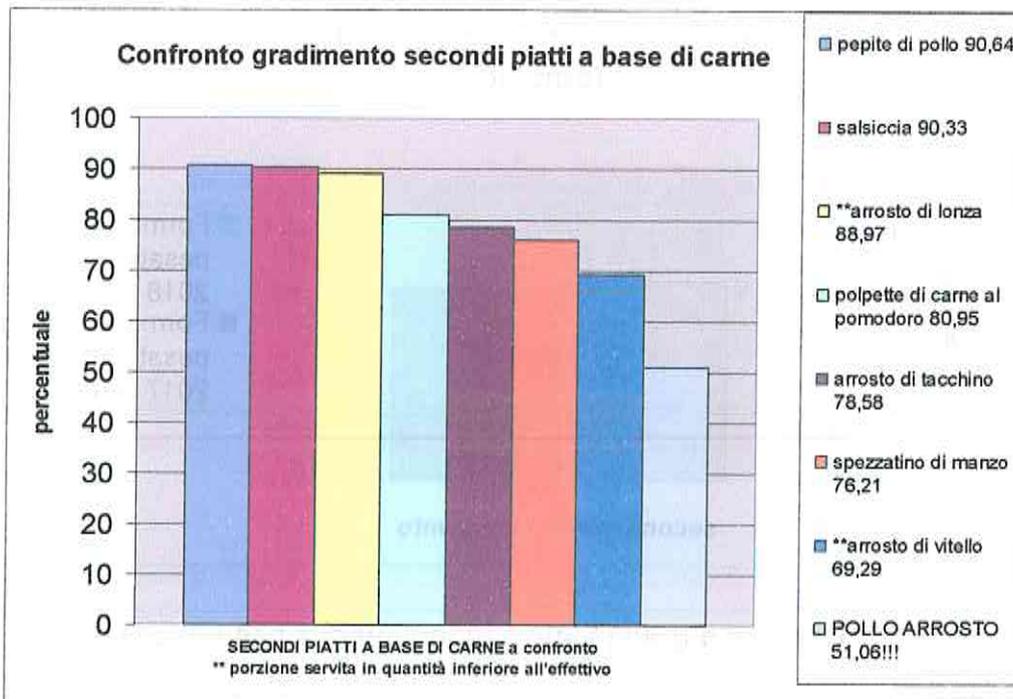
Le due rilevazioni hanno inoltre permesso di analizzare nel dettaglio il diverso gradimento dei vari piatti proposti in mensa così da elaborare dei grafici riepilogativi:

- primi piatti

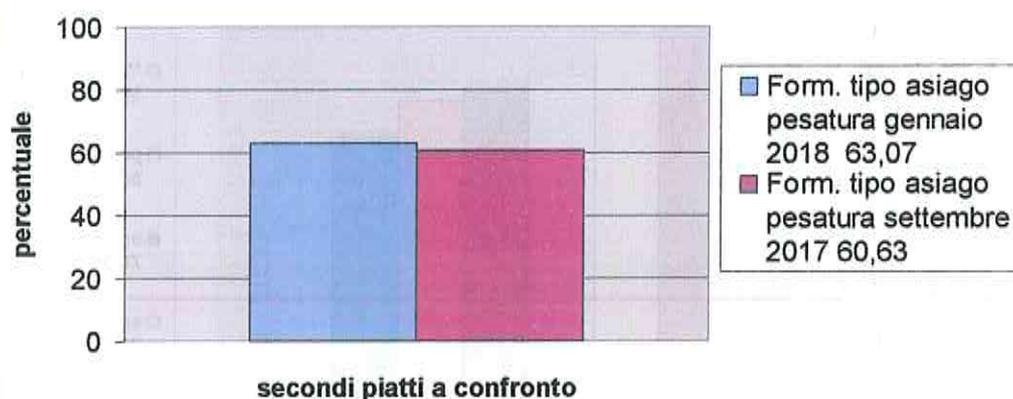




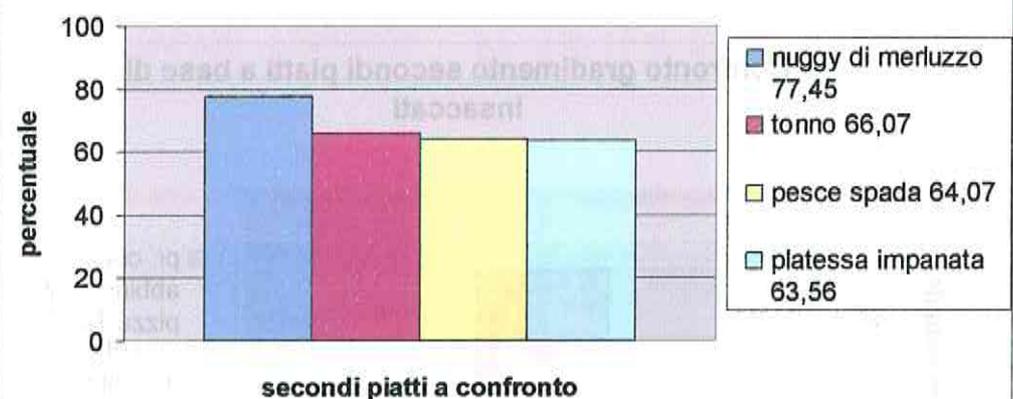
- secondi piatti



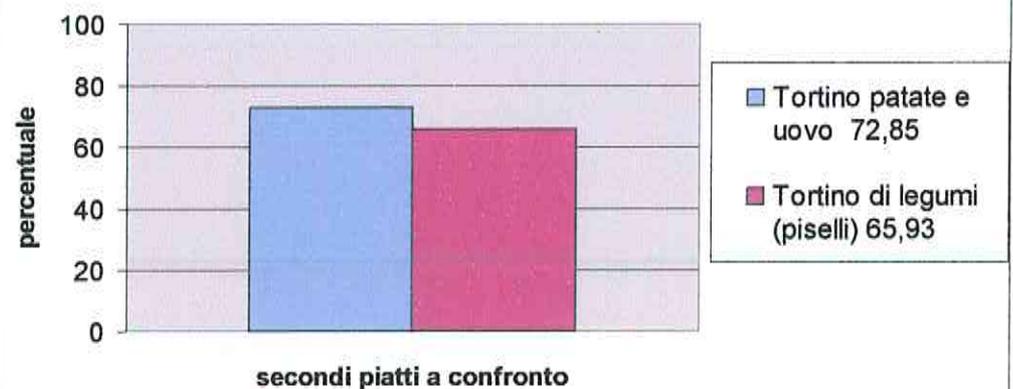
### Confronto gradimento secondi piatti a base di formaggio

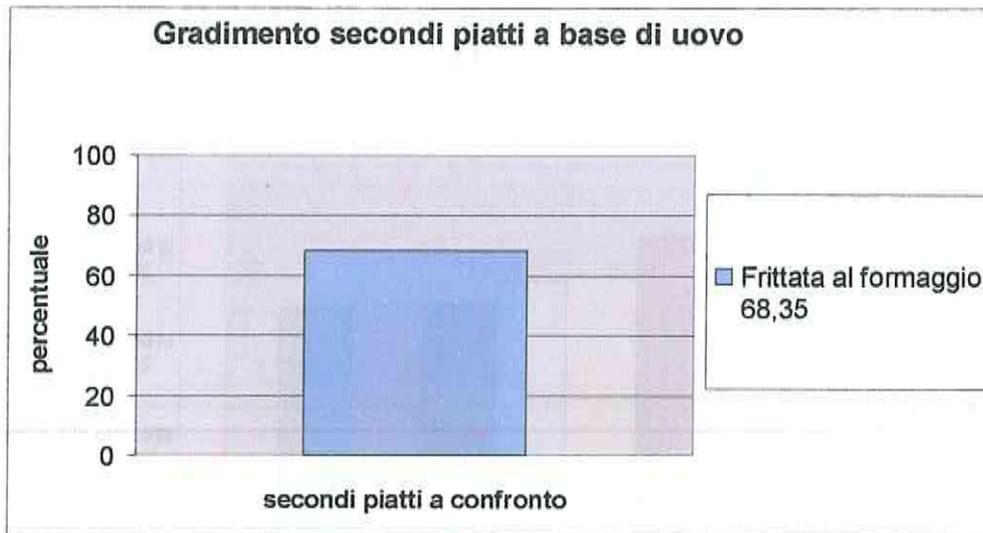


### Confronto gradimento secondi piatti a base di pesce

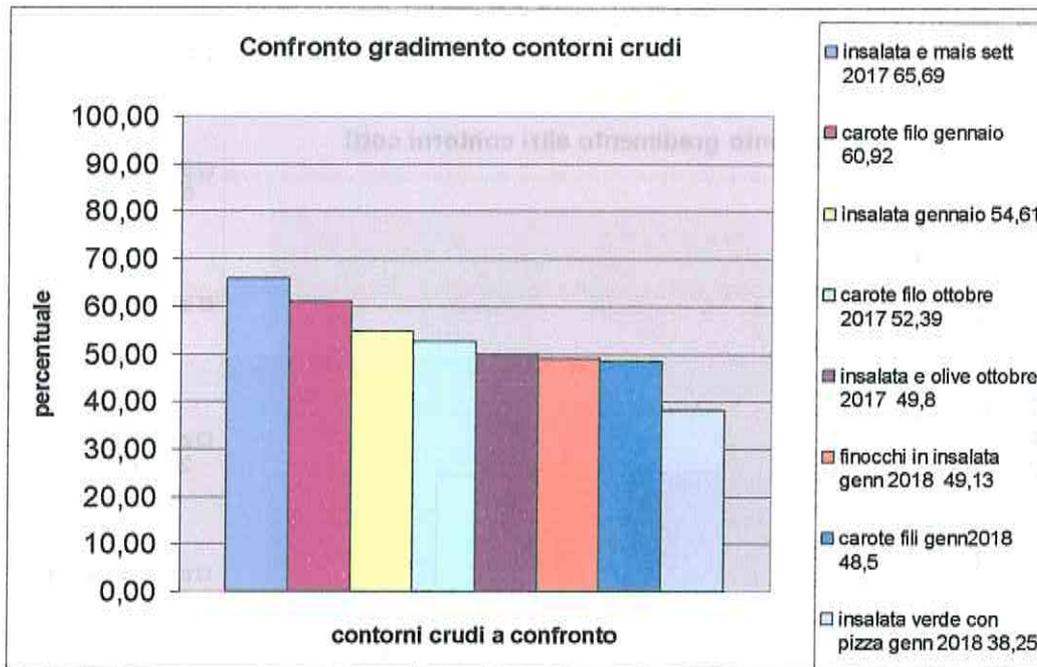


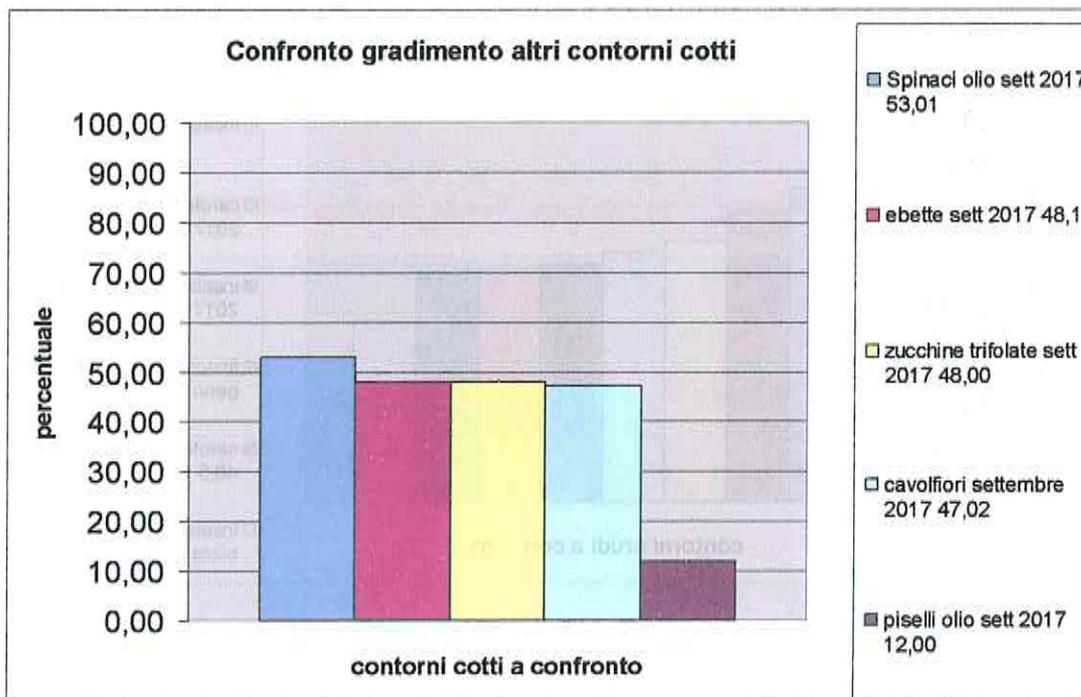
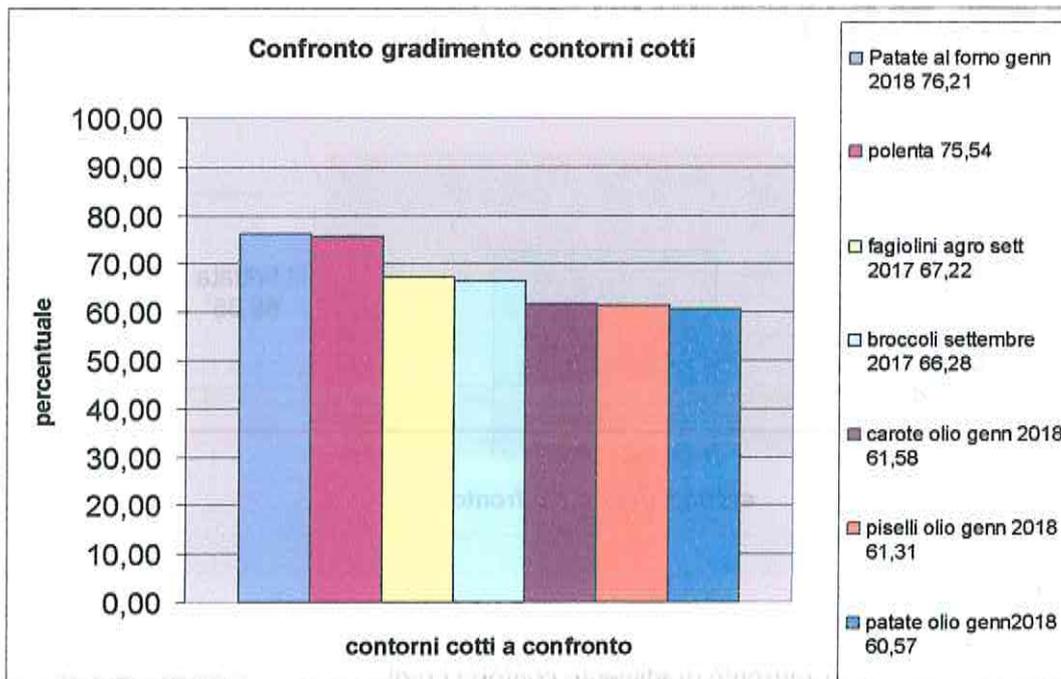
### Confronto gradimento secondi piatti a base di tortino





- contorni





Le maggiori criticità nei primi piatti emergono quando la pasta viene abbinata alla verdura (vedi pasta ricotta e spinaci); nei secondi piatti si evidenzia come il pesce e il tortino, la frittata, piatti più ostici ai bambini, comunque hanno una gradibilità superiore al 60%. Sulla coscia di pollo invece si pensa che vi sia una difficoltà nell'utilizzo delle posate perché i bambini a voce confermano che l'alimento è gradito. Per quanto riguarda i contorni ve ne sono alcuni cotti e crudi che non raggiungono il 50% di gradimento probabilmente anche in funzione a quale alimento vengono abbinati.

Con le pesature che verranno effettuate nel mese di maggio si potranno aggiungere ulteriori dati e potranno essere fatte ulteriori riflessioni anche perché verranno testati nuovi alimenti.

- *esito customer satisfaction effettuata su un campione di bambini/insegnanti di primaria Fortis, Sciviero e Don Camagni:* **Lorena Galimberti** informa che a marzo è stata effettuata una customer satisfaction su un campione di bambini e insegnanti delle scuole primaria Fortis, Sciviero e Don Camagni. L'indagine è stata effettuata dalla ditta Numbers di Modena specializzata in questo settore. Ha somministrato un questionario specifico per la valutazione del servizio di refezione scolastica in particolare sulla valutazione del cibo, del servizio e dell'ambiente. Queste le classi e le insegnanti coinvolte:

- primaria Fortis: classi 4<sup>A</sup>B e 4<sup>A</sup>C (31 bambini) e 29 insegnanti

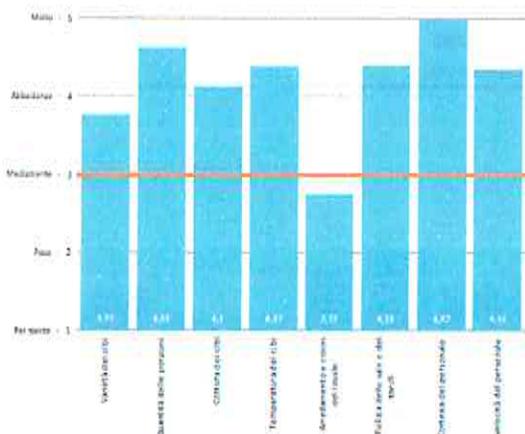
- primaria Sciviero: classi 4<sup>B</sup> e 5<sup>A</sup> (47 bambini) e 34 insegnanti
- primaria Don Camagni: classi 5<sup>B</sup> e 5<sup>C</sup> (35 bambini) e 13 insegnanti

Il risultato emerso dall'analisi delle risposte è positivo e la soddisfazione è risultata sopra la media per la valutazione del cibo e del servizio in tutti i tre plessi (anche se i giudizi dei bambini sono un po' più rigidi di quelli degli adulti) e sotto la media per la valutazione dell'ambiente nei plessi Don Camagni e Sciviero (nello specifico: pulizia dei locali a causa dei diversi turni e arredamento poco vivace; per la pulizia si precisa che si è già provveduto a coinvolgere il personale con risultati positivi). Presso la scuola Fortis l'ambiente come pure il cibo e il servizio, da parte dei bambini, sono stati percepiti più positivamente rispetto ai bambini delle altre due scuole e si è ipotizzato che questa migliore percezione potrebbe essere anche legata al progetto sullo spreco/scarto che si sta realizzando quest'anno in questa scuola dove probabilmente l'attenzione che è stata loro dedicata e il coinvolgimento che è stato loro richiesto li ha resi più soddisfatti tanto da non valutare negativamente l'ambiente in cui consumano il loro pasto.

Di seguito i grafici riepilogativi della customer

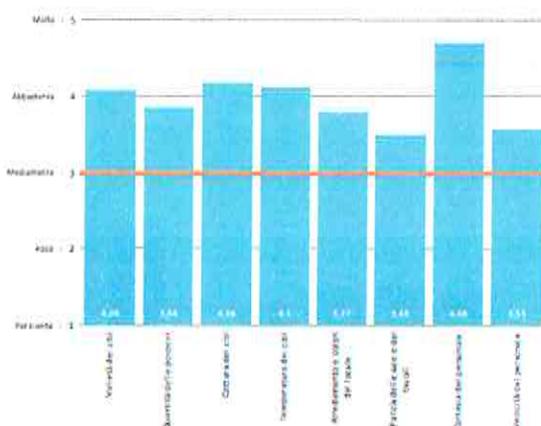
### Primaria Fortis : insegnanti

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	28	3,75	0,59
Quantità delle porzioni	28	4,61	0,5
Cottura dei cibi	29	4,1	0,62
Temperatura dei cibi	27	4,87	0,58
Arredamento e colori del locale	29	3,72	1,16
Pulizia delle sale e dei tavoli	29	4,38	0,86
Cortesia del personale	29	4,97	0,19
Velocità del personale	27	4,33	0,82



### bambini

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	31	4,06	0,81
Quantità delle porzioni	31	3,84	1,21
Cottura dei cibi	31	4,38	0,32
Temperatura dei cibi	31	4,1	0,33
Arredamento e colori del locale	31	3,77	1,24
Pulizia delle sale e dei tavoli	31	3,48	1,45
Cortesia del personale	31	4,48	0,7
Velocità del personale	31	3,55	1,45

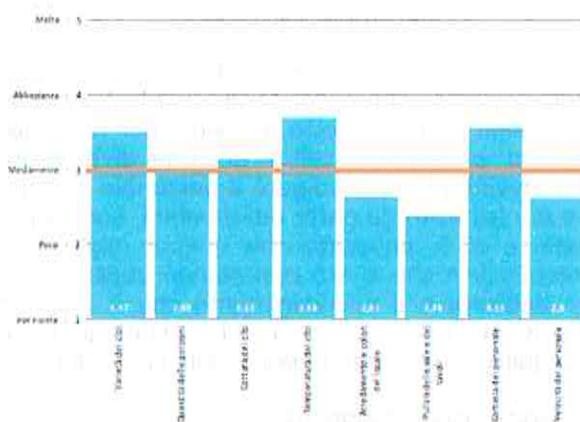
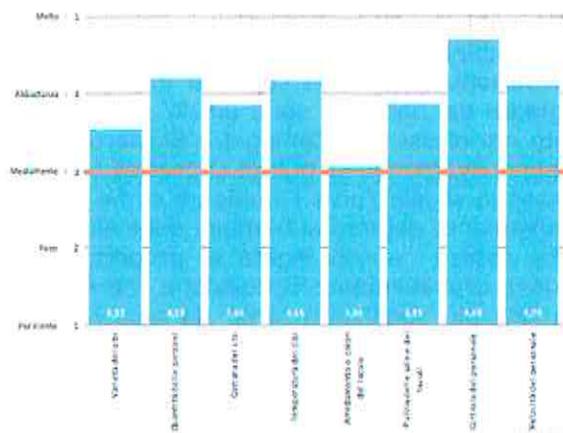


### Primaria Sciviero : insegnanti

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	31	3,52	1,09
Quantità delle porzioni	34	4,18	0,9
Cottura dei cibi	32	3,84	1,02
Temperatura dei cibi	34	4,15	0,96
Arredamento e colori del locale	34	3,03	1,24
Pulizia delle sale e dei tavoli	34	3,85	1,05
Cortesia del personale	34	4,68	0,59
Velocità del personale	34	4,09	1,11

### bambini

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	47	3,47	1,06
Quantità delle porzioni	46	2,98	1,41
Cottura dei cibi	47	3,13	1,35
Temperatura dei cibi	47	3,68	1,35
Arredamento e colori del locale	46	2,61	1,42
Pulizia delle sale e dei tavoli	47	2,36	1,34
Cortesia del personale	47	3,53	1,43
Velocità del personale	47	2,6	1,39

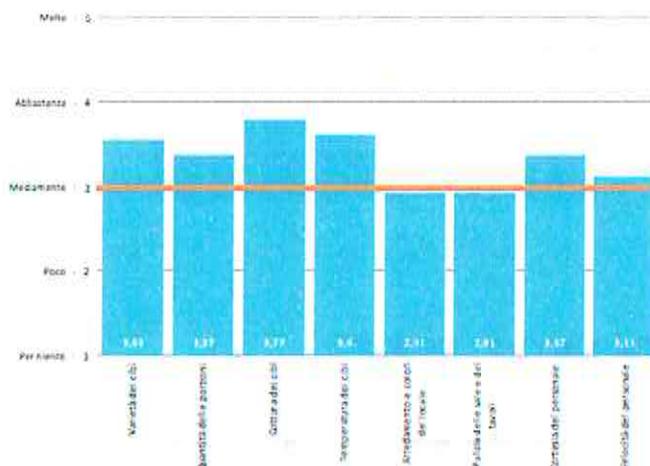
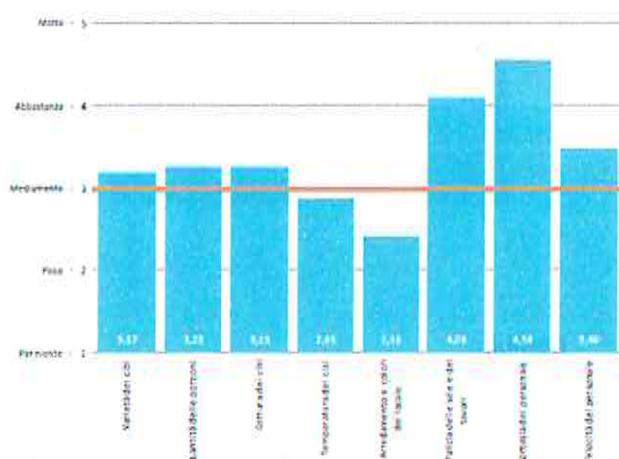


### Primaria Don Camagni : insegnanti

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	12	3,17	0,83
Quantità delle porzioni	13	3,23	0,93
Cottura dei cibi	13	3,23	0,73
Temperatura dei cibi	13	2,85	1,07
Arredamento e colori del locale	13	2,38	1,04
Pulizia delle sale e dei tavoli	13	4,08	0,76
Cortesia del personale	13	4,54	0,52
Velocità del personale	13	3,46	1,05

### bambini

Domanda	Soddisfazione		
	Validi	Media	Dev.St.
Varietà dei cibi	34	3,53	1,05
Quantità delle porzioni	35	3,37	1,03
Cottura dei cibi	35	3,77	0,91
Temperatura dei cibi	35	3,6	0,69
Arredamento e colori del locale	35	2,91	1,25
Pulizia delle sale e dei tavoli	34	2,91	1,36
Cortesia del personale	35	3,37	1,35
Velocità del personale	35	3,11	1,23



- **Avvio utilizzo nuova scheda valutazione pasto: Elena Saglia** informa che la nuova scheda di valutazione pasto distribuita a tutti i presenti dovrà essere utilizzata a partire dal 16/04 p.v. Come era stato anticipato nella riunione di commissione mensa precedente, questa scheda è uguale per tutti i Comuni della Brianza affinché ci sia uniformità nei dati raccolti e si possa effettuare un confronto. Tale scheda dovrà essere utilizzata indistintamente sia dai genitori rappresentati di commissione mensa che dagli insegnanti.

- **Attestazioni spesa mensa scolastica anno 2017 per 730: Elena Saglia** informa che come da comunicazione del mese di marzo, le attestazioni per la spesa sostenuta dalle famiglie per l'anno 2017 possono essere scaricate direttamente dal sito eschool con le proprie credenziali. All'interno della cartella denominata "Documenti disponibili" l'utente potrà trovare due attestazioni: una relativa alla gestione Serist per il periodo gennaio/giugno 2017 e l'altra relativa alla gestione CIR Food per il periodo settembre/dicembre 2017. Chi necessita di assistenza può rivolgersi allo sportello CIR Food nei giorni e negli orari di apertura al pubblico.
- **Iscrizioni al servizio mensa a.s. 2018/2019: Elena Saglia** informa che nel mese di maggio si procederà all'apertura del sito eschool per la raccolta delle iscrizioni al servizio a.s. 2018/2019. La software house Progetti e soluzioni sta lavorando per approntare un aggiornamento al fine di permettere la protocollazione di tutte quelle domande che insieme all'iscrizione al servizio chiederà anche una tariffa agevolata con l'inserimento del relativo documento ISEE. Informazioni precise sul periodo di raccolta delle iscrizioni verranno fornite attraverso i canali scolastici ed il sito del Comune di Brugherio. Lo

sportello CIR Food fornirà l'assistenza necessaria per gli utenti che ne avranno bisogno nei giorni e negli orari di apertura al pubblico.

2. *Presentazione menù estivo: avvio dal 16 aprile 2018* - **Elena Saglia** informa che il menù estivo è stato totalmente rivisto alla luce delle nuove Linee Guida dell'ATSA uscite a Dicembre 2017 e che si sta predisponendo la pratica da consegnare alla ATS per la sua validazione. Si evidenzia che:

- il menù presenta delle lievi differenze in alcune giornate dove sono presenti anche i ragazzi della scuola secondaria Kennedy per cercare di venire incontro ai loro gusti ma senza tralasciare i principi che stanno alla base di una sana alimentazione.

- sono stati inseriti dei nuovi piatti (alcuni già testati attraverso menù speciali come l'omelette e i totani gratinati e altri completamente nuovi);

- i legumi sono presenti almeno una volta alla settimana tal quali o in abbinamento a sughi;

- sono stati inseriti i pomodori in insalata, prodotto che con la precedente ditta non si era riusciti mai ad inserire a causa di una qualità offerta non adeguata.

I due mesi di attuazione di questo menù ci permetteranno di capire quali potranno essere le criticità che attraverso le schede di valutazione pasto verranno segnalate al fine di valutare in seguito le eventuali correzioni necessarie.

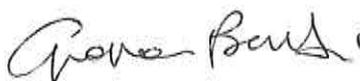
3. *Valutazione periodica del servizio:* i rappresentanti di commissione mensa sono concordi nel rilevare che la qualità dei primi e secondi piatti come pure frutta e verdura offerti da CIR Food sia decisamente migliore. Vengono segnalate solo alcune criticità per il tortino di verdura che risulta un po' troppo morbido, il risotto con i piselli frullati (la frullatura dei piselli colora il riso di verde e questo determina poi lo scarto da parte dei bambini - meglio lasciare i piselli interi) e il grado di cottura di alcuni alimenti (per es. la panatura della platessa che risulta troppo morbida; la pizza non sempre cotta in maniera adeguata). Una segnalazione importante che proviene da genitori di più plessi riguarda le diete a cui viene richiesta una maggiore attenzione in particolare per i primi piatti: presenza di poco sugo o sapore inesistente. Altro punto critico è la turnistica: anche se oramai il servizio risulta ben organizzato viene ribadito che i turni in mensa non sono graditi.

4. *Varie ed eventuali* - **Lorena Galimberti** informa che a breve la ditta procederà con l'invio delle lettere dell'avvocato per tutti coloro che hanno un insoluto superiore a €250,00. Purtroppo, nonostante le lettere di sollecito inviate a dicembre e le numerose telefonate per sollecitare i pagamenti, solo pochissimi utenti hanno provveduto a saldare il debito. Anche i piani di rientro predisposti per venire incontro ad alcuni utenti non sono stati mantenuti. Pertanto la ditta ora deve procedere per vie legali e si approfitta di questa commissione per avvisare che a breve verrà avviata la procedura di riscossione forzosa. **Giovanna Borsotti** interviene per precisare che con la concessione la gestione del debito passa in capo alla ditta: è nella sua facoltà quindi mettere in atto tutte le procedure per il recupero degli insoluti con tempi anche più ristretti rispetto a quelli messi in campo dal Comune negli anni precedenti. Le persone che sono veramente in difficoltà possono rivolgersi ai servizi sociali e come da regolamento fino al 15/03 è stato possibile presentare la domanda per la richiesta del prezzo agevolato per il servizio di refezione scolastica. Coloro che non hanno seguito la procedura ora non possono esimersi dal pagamento del servizio erogato dalla concessionaria e la concessionaria deve procedere con il recupero degli insoluti con gli strumenti legali a sua disposizione.

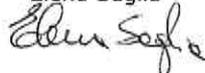
A chiusura della riunione **Giovanna Borsotti** informa che come da offerta CIR Food, sabato 14 aprile verrà offerto un pranzo ai bambini di classe prima della scuola primaria Don Camagni e a un loro genitore. Tale evento verrà replicato ogni anno per tutta la durata della concessione in una scuola primaria differente.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendoci varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 19.15.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE  
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI  
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO  
Elena Saglia



Brugherio lì 13/11/2018

