



COMUNE DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

23/03/2017 h 18.00

ORDINE DEL GIORNO:

1. Menù estivo: proposte modifiche per avvio nel mese di aprile.
2. Progetti educativi: progetto prima colazione a scuola per le classi quinte di primaria Don Camagni, Fortis e Corridoni; progetto "Come mangiavamo" per le classi quarte di scuola primaria.
3. Esito sopralluogo del centro cottura e valutazione organizzazione ulteriore visita.
4. Valutazione periodica del servizio
5. Attestazioni spesa mensa scolastica anno 2016 per 730
6. 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 ditta appaltatrice Serist S.p.A.:

- Cuoco centro cottura: Mauro Camberlino
- Dietista: Viviana Ferrario

Rappresentanti insegnanti e genitori:

Scuola dell'infanzia:

Daniela Crespi	rappr. insegnante	Rodari
Carmela D'Andrea:	"	Collodi
Amelia Volpe:	"	Manzoni
Maurizio Panzarasa:	rappr. Genitore	Collodi
Essam Lababidi	"	Collodi
Chiara Pascucci:	"	F.Ili Grimm

Scuola primaria:

Concetta Patrevita:	rappr. insegnante	Don camagni
Cristina Bertocin:	"	Corridoni
Marinella Consolazio:	"	Fortis
Gabriella Fumagalli:	rappr. genitore	Don Camagni
Simona Catanzaro	"	Don Camagni
Caterina Mariangela:	"	Sciviero
Marzia Valcamonica:	"	Sciviero
Bruna Pittelli:	"	Fortis
Alessia Savioli:	"	Fortis
Daniela Varriale:	"	Corridoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Elisabetta Billa	rappr. Genitore
------------------	-----------------

Sono presenti anche 4 genitori in qualità di uditori.

La riunione inizia con l'intervento di **Mario Baldo** che ricorda ai presenti quanto riportato nell'art. 15 del Regolamento del servizio di refezione scolastica e della commissione mensa, in merito ai requisiti necessari per permanere nella commissione mensa (requisiti relativi ai sopralluoghi da effettuare e al rispetto della regolarità del pagamento). Il requisito del pagamento delle tariffe verrà verificato sia in occasione delle convocazioni della commissione stessa sia al termine di ogni anno scolastico. Poiché nel programma on-line i pagamenti non sono aggiornati in tempo reale, si precisa che la verifica effettiva sarà fatta il giorno della convocazione; i rappresentanti hanno così il tempo sufficiente, tra l'invio della convocazione e la data della riunione, per regolarizzare eventuali debiti. Qualora non provvederanno, non potranno partecipare alla riunione e non avendo più i requisiti richiesti, decadranno dalla carica di rappresentanti di commissione mensa. Si fa presente quindi che questa è l'ultima riunione a cui si fanno accedere i rappresentanti non risultanti in regola con i requisiti. Si passa poi al primo punto all'ordine del giorno:

1. *menù estivo: proposte modifiche per avvio nel mese di aprile* - **Elena Saglia** informa che il menù estivo distribuito a tutti i presenti, entrerà in vigore a partire dal prossimo 10/04 dalla quarta settimana. Tale menù è stato rivisto tenendo presente sia alcune delle criticità evidenziate dalla rappresentante di commissione mensa

della scuola secondaria di primo grado Kennedy e sia le criticità registrate nei vari report dai rappresentanti di commissione mensa. Le modifiche apportate sono state evidenziate in giallo. Si apre la discussione sulla possibilità di inserire maggiormente il pesce ma non si trova un accordo in merito; si prosegue con la discussione e viene proposto di alternare la pizza al panzerotto in quanto molti bambini ne hanno fatto la richiesta; viene invece apprezzata la riduzione della presenza dei legumi anche se l'indirizzo della ASL in questo modo non viene rispettato. **Elena Saglia** in merito alla questione dei legumi spiega che i bambini non sono ancora abituati al consumo di questo alimento, e dopo mesi di menù con una presenza costante nel menù estivo sono stati ridotti in quanto l'obiettivo finale è che imparino ad apprezzarli e non ad "odiarli"! Viene successivamente sollevato il problema delle minestre quando arriverà il grande caldo. **Elena Saglia** spiega che quando ci troveremo in questa situazione le minestre verranno tutte sostituite. Non essendoci altri interventi si decide di approvare il menù con la seguente variazione: la pizza verrà alternata al panzerotto e le minestre verranno sostituite quando sarà necessario per il raggiungimento delle temperature estive. Viene inoltre accolta la richiesta di inserire le lasagne in un prossimo menù speciale.

2. *Progetti educativi: progetto prima colazione a scuola per le classi quinte di primaria Don Camagni, Fortis e Corridoni; progetto Come mangiavamo per le classi quarte di scuola primaria* - **Elena Saglia** informa che verrà proposto il progetto della prima colazione alle classi quinte di quelle scuole che non hanno ancora avuto la possibilità di parteciparvi e che risultano essere le scuole primarie Don Camagni, Fortis e Corridoni. Il progetto risulterà così articolato:

- distribuzione di un questionario agli alunni di tutte le classi quinte per avere un dato oggettivo sulle abitudini dei bambini in merito alla colazione;
- una lezione di circa 2 ore sull'importanza della prima colazione con un piccolo laboratorio per la realizzazione di un cartellone (in caso di più classi si effettuerà la lezione unendo due classi per volta);
- realizzazione della prima colazione a scuola con tutte le classi quinte della stessa scuola primaria aderenti al progetto.

Il fine che si vuole raggiungere è una maggiore consapevolezza da parte dei bambini sull'importanza della prima colazione e come questa può essere varia se impariamo a conoscere meglio gli alimenti che il nostro organismo necessita per iniziare la giornata con la giusta energia. Verrà quindi inviata a breve una comunicazione alle segreterie al fine di raccogliere le adesioni e organizzare il progetto per il mese di maggio.

Concetta Patrevita interviene per manifestare il suo interesse in merito a questo progetto e per informare che in caso di più classi partecipanti si cercherà la soluzione più idonea.

Un altro progetto che verrà realizzato e di cui sono già state raccolte le adesioni è quello denominato "Come mangiavamo" proposto e effettuato lo scorso anno in concomitanza del 150° del Comune di Brugherio. Le scuole che vi hanno aderito appartengono al polo De Pisis e le lezioni si terranno il 29/03 per le classi quarte della primaria Manzoni e il 30/03 e 5/04 per le classi quarte della primaria Sciviero. Due nuove mamme affiancheranno **Gabriella Fumagalli** e **Antonio Pezzotta** inoltre le rappresentanti di commissione mensa di queste scuole in questa occasione potranno raccontare direttamente ai bambini il loro ruolo nell'ambito della mensa scolastica.

Viene inoltre chiesto se si può programmare anche il progetto "Genitori in mensa" visto che è una buona opportunità per i genitori che hanno dubbi e perplessità in merito al servizio e alla qualità del cibo servito in mensa. **Elena Saglia** spiega che questo è un progetto impegnativo e visto che quest'anno si vuole dare la preferenza al progetto sulla prima colazione che necessita un mio coinvolgimento in prima persona, non è possibile attuare anche il progetto per i genitori. Questo progetto però potrà essere proposto sicuramente il prossimo anno scolastico.

3. *Esito sopralluogo del centro cottura e valutazione organizzazione ulteriore visita* - **Elena Saglia** informa che il 7/03 è stata effettuata la visita al centro cottura: vi hanno partecipato in totale 12 persone di cui 10 tra rappresentanti di commissione mensa e genitori esterni (alcuni dei quali presenti oggi in qualità di uditori). Viene quindi chiesto ai presenti che hanno effettuato la visita un report e, visto che nella raccolta delle adesioni alcuni genitori sono rimasti in lista d'attesa, viene chiesto se vale la pena organizzare un'ulteriore visita entro la fine dell'anno scolastico. Si raccoglie una valutazione positiva sulla visita effettuata in quanto il poter capire la tipologia dell'organizzazione interna come pure vedere le attrezzature che vengono utilizzate per il menù standard e verificare che per le diete speciali vi è una cucina dedicata, ha permesso di avere un quadro molto più chiaro su tutta la filiera. Oltre a prendere atto dell'organizzazione del centro cottura è stata molto apprezzata sia la disponibilità del cuoco a rispondere alle varie domande e sia il poter assaggiare lo stesso pasto previsto nelle mense per i bambini. Tutti i partecipanti alla visita sono stati concordi sulla positività dell'esperienza indipendentemente dal fatto che fosse una visita organizzata. Uno degli uditori ha precisato che il fatto che la visita fosse organizzata non ne ha inficiato il valore in quanto dal suo punto di vista l'organizzazione non si improvvisa. Alla luce quindi della valutazione positiva si decide di organizzare una nuova visita entro la fine dell'anno scolastico.

4. *Valutazione periodica del servizio* - **Elena Saglia** prima di lasciare la parola ai rappresentanti informa che si è deciso di tabulare tutti i report compilati dai rappresentanti genitori di commissione mensa della scuola primaria dal mese di settembre fino ad oggi. La scheda di valutazione prevede di segnalare mediante una crocetta un giudizio sul primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta. I giudizi previsti sono: buono, discreto e mediocre. Non sono stati inseriti nella valutazione i grissini, i crackers e i dolci in quanto sono sempre stati graditi (la segnalazione del non gradimento del budino è stata infatti risolta: il cambio della marca da parte della ditta appaltatrice ha risolto la problematica). Complessivamente la valutazione dei rappresentanti genitori è buona. Non si hanno schede compilate da parte degli insegnanti in quanto questi solitamente usano il canale della e-mail o la telefonata anche se esiste una scheda specifica. Verificato che emerge che alcune insegnanti non erano a conoscenza dell'esistenza della scheda specifica questa verrà inoltrata.

Si allega al presente verbale lo schema che riepiloga le valutazioni raccolte per le scuole primarie.

Mario Baldo interviene per precisare che la tabulazione completa con i report anche delle scuole dell'infanzia e della scuola secondaria sarà pubblicata sul sito del Comune. Sul sito si pubblicherà sia la tabulazione riassuntiva per ordini e grado di scuola (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado) che quella specifica per singola scuola. Si apre la discussione e viene segnalata l'importanza che i report devono essere compilati sia in caso di pasti graditi che per quelli non graditi altrimenti non si può avere un dato oggettivo sul servizio.

Per quanto riguarda il servizio viene fatto presente quanto segue:

- diete speciali: viene sottolineata la necessità di prestare maggiore attenzione alle diete in particolare quando nel menù standard o nei menù speciali è previsto il dolce. La richiesta è di cercare di trovare anche per i bambini allergici un dolce idoneo. Inoltre si chiede di verificare perché dei bambini che non possono mangiare gli stessi alimenti hanno piatti differenziati. **Elena Saglia** interviene spiegando che le diete vengono predisposte in base alla certificazione consegnata. Bisognerebbe avere i nominativi dei bambini per poter andare a confrontare le certificazioni e capire se effettivamente possono mangiare gli stessi alimenti o no. La segnalazione deve quindi essere supportata da esempi un po' più concreti.
- variazioni di menù improvvise: **Concetta Patrevita** chiede di prestare maggiore attenzione sulle porzioni in quanto è capitato spesso in Don Camagni che si è dovuto integrare il pasto per alcuni bambini con alimenti diversi perché mancavano delle porzioni dell'alimento previsto da menù. **Elena Saglia** interviene per spiegare quanto è successo nei due casi a lei noti: mancanza di cosce di pollo e tortino di legumi; per quanto riguarda le cosce di pollo ai bambini rimasti senza è stato fornito un alimento alternativo dopodiché è stato concordato il recupero; la stessa procedura è stata seguita per il tortino di legumi in cui però la data del recupero non è ancora stata concordata perché ad oggi non ha ancora ricevuto un ritorno da parte dei rappresentanti di commissione mensa. Inoltre mentre per le cosce di pollo si è trattato di un errore da parte del centro cottura che ha inviato un numero di porzioni inferiore al numero effettivo dei presenti, nel secondo caso si è trattato di un incidente in quanto le porzioni c'erano ma durante il tragitto una gastronomo si è rovesciata. **Concetta Patrevita** segnala che a lei risulta che il tortino di legumi sia stato insufficiente anche un'altra volta ed è per questo che chiede una maggiore attenzione. Interviene un genitore per sapere se in questi casi di emergenza in cui ci sono porzioni insufficienti ai bambini viene comunque dato un alimento alternativo. Interviene **Giovanna Borsotti** per confermare che viene sempre garantito l'alimento alternativo e che per il recupero la procedura fino ad ora attuata è quella di verificare e concordare insieme ai rappresentanti di commissione mensa quando effettuarla. Quindi si attende di capire se per il tortino si vorrà concordare una data. Si precisa che il centro cottura ha già confermato la sua disponibilità a procedere e si puntualizza che aveva già proposto una data per il recupero ma non avendo ancora ricevuto una risposta dai rappresentanti in merito **Elena Saglia** ha preferito non procedere per aspettare il consenso dei rappresentanti.

5. **Attestazioni spesa mensa scolastica anno 2016 per 730** - **Elena Saglia** informa che a breve saranno disponibili le attestazioni per la spesa sostenuta dalle famiglie per l'anno 2016: rispetto all'anno scorso quest'anno potrà essere scaricata direttamente dal sito eschool con le proprie credenziali. All'interno della cartella denominata "Documenti disponibili" l'utente potrà trovare la propria attestazione. Solo per chi non avrà la disponibilità di internet, l'ufficio istruzione sarà disponibile a fornire assistenza previo appuntamento.

Si apre la discussione e viene segnalato di verificare l'impostazione dell'attestazione in modo da non vincolarne l'utilizzo ad un solo genitore.

Mario Baldo interviene rassicurando che effettuerà tutte le verifiche al fine di predisporre un'attestazione secondo le linee guida delle Agenzie delle Entrate e le indicazioni ministeriali.

6. **Varie ed eventuali** - **Gabriella Fumagalli** chiede la parola per fare le seguenti segnalazioni/proposte:

- chiede che venga predisposto una sorta di registro dove poter segnalare di volta in volta le variazioni al menù e le motivazioni che le hanno determinate;
- chiede di predisporre una circolare affinché tutte le insegnanti abbiano la possibilità di essere informate su come procedere qualora sia necessario effettuare una segnalazione relativa al servizio mensa in mancanza dei relativi rappresentanti;
- propone di inserire dei percorsi di educazione alimentare all'interno dei centri estivi e dà la sua disponibilità sia per il materiale che lei ha preparato in questi anni sia per impegnarsi in prima persona ad effettuarli presso il centro estivo;
- comunica le sue dimissioni da rappresentante di commissione mensa.

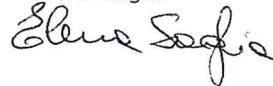
Giovanna Borsotti ringrazia pubblicamente **Gabriella Fumagalli** per il lavoro svolto nell'ambito della Commissione mensa.

Essendo esauriti gli argomenti all'ordine del giorno e non essendoci altre varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 20.00 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio li 29/03/2017

RIEPILOGO VALUTAZIONE DEI PIATTI A MENU A. S. 2016/17 – PERIODO OTTOBRE – MARZO (105 schede pervenute e analizzate)

	Primo Piatto			Secondo Piatto			Contorno			Frutta			Pane		
	Buono	Discreto	Mediocre	Buono	Discreto	Mediocre	Buono	Discreto	Mediocre	Adeguata	Acerba	Passata	Buono	Gommoso	Duro
FORTIS	16	14	4	18	9	6	17	6	11	21	8	0	34	0	0
CORRIDONI	6	0	0	6	0	0	3	2	0	3	1	0	3	1	0
TOTALE SAURO	22	14	4	24	9	6	20	8	11	24	9	0	37	1	0
SCIVIERO	9	16	2	19	4	4	11	12	4	20	3	0	26	0	0
MANZONI	2	2	0	3	1	0	2	1	1	3	0	0	3	1	0
TOTALE DE PISIS	11	18	2	22	5	4	13	13	5	23	3	0	29	1	0
DON CAMAGNI	26	6	2	28	5	2	19	10	6	19	3	2	32	0	2
TOTALE DON CAMAGNI	26	6	2	28	5	2	19	10	6	19	3	2	32	0	2

	Primo Piatto			Secondo Piatto			Contorno			Frutta			Pane		
	Buono	Discreto	Mediocre	Buono	Discreto	Mediocre	Buono	Discreto	Mediocre	Adeguata	Acerba	Passata	Buono	Gommoso	Duro
TOTALE	59	38	8	74	19	12	52	31	22	66	15	2	98	2	2
	56,19%	36,19%	7,62%	70,48%	18,10%	11,43%	49,52%	29,52%	20,95%	62,86%	14,29%	1,90%	93,33%	1,90%	1,90%

Schede pervenute analizzate= 105

Sintesi giudizi su 1°piatto+2°p.+contorno	TOTALE	
Buono	185	58,73%
Discreto	88	27,94%
Mediocre	42	13,33%
	315	