



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

25/09/2020 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Organizzazione del servizio di refezione scolastica.
2. Menù estivo e menù invernale.
3. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: **Giovanna Borsotti**
- Dirigente Settore servizi alle persone: **Maria Clotilde Mauri**
- Funzionario sezione istruzione e integrazione: **Mario Baldo**
- Istruttore direttivo Mensa: **Elena Saglia**

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice.:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: **Luigi Laudadio**
- Dietista Cir Food: **Simona Galligani**
- Responsabile Risto-service: **Luca Spinuzza**
- Dietista Risto-service: **Viviana Ferrario**

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Mara Valin	rapp. Insegnante	Grimm
Per Monica Moioli Elisa Barzago	" "	Rodari
Barbara Rubin	" "	Collodi
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Laura Russomanno	rapp. Genitore	Grimm
Chiara Paterino	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Francesca Panebianco in attesa di nomina:	rapp. Insegnante	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Roberta Oriani in attesa di nomina:	" "	Don Camagni
Rosalba Gallizzi	" "	Sciviero
Grazia Di Marco:	rapp. genitore	Sciviero
Simona Catanzaro:	" "	Don Camagni
Stefania Messinese	" "	Manzoni
Manuela Russo	" "	Manzoni
Laura Signorini	" "	Fortis
Valeria Viscardi	" "	Fortis

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Marina Pappadà	rapp. Insegnante	Kennedy
----------------	------------------	---------

Sono presenti anche i signori Marco Salaris, Giulia Capi, Debora Campanale (non rappresentanti di commissione mensa) in qualità di uditori.

1. – **Organizzazione del servizio di refezione scolastica:** **Giovanna Borsotti** ringrazia gli intervenuti e spiega che l'obiettivo di questa prima commissione è quello di fornire le informazioni sui turni mensa e le modalità organizzative del personale addetto a questo servizio che a causa delle nuove linee guida emanate per il contenimento della pandemia da Covid19, ha necessariamente subito delle modifiche in funzione anche degli spazi a disposizione. Spiega inoltre che quest'estate si sono succeduti diversi incontri con la ditta concessionaria e diversi sopralluoghi sono stati effettuati con i loro referenti, con i referenti scolastici e i referenti comunali. Si è potuto così impostare il servizio andando a valutare le specificità delle singole scuole. A seguito di queste specificità la concessionaria ha presentato all'amministrazione i costi in più per la nuova organizzazione dei turni e del personale. Precisa però che questi costi non andranno ad incidere sulla tariffa a carico delle famiglie ma se ne assume l'onere il comune comunica anche che per le richieste pervenute dai singoli istituti, di ulteriori

richieste su modalità erogazione pasti, si risponderà dopo l'avvio del servizio. Amministrazione e concessionaria hanno bisogno di valutare le ulteriori criticità che potranno emergere come pure eventuali ulteriori costi.

Terminata la parte introduttiva da parte di Giovanna Borsotti, **Mario Baldo** prende la parola e presenta il nuovo responsabile del centro cottura di CIR Food al posto di Elisa Monaldi, Luigi Laudadio che insieme a Simona Galligani, Luca Spinuzza e Viviana Ferrario, lavorano per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Brugherio. Cir Food infatti si è presentata alla gara in associazione temporanea di impresa con Risto-service suddividendosi la gestione del personale presente nelle scuole come segue: è in carico a Cir Food il personale delle scuole dell'infanzia e della secondaria Kennedy (che sono seguite da Luigi Laudadio e dalla dietista Simona Galligani) mentre in carico a Risto-service rimane la gestione del personale delle scuole primarie supervisionate da Luca Spinuzza e dalla dietista Viviana Ferrario. I pasti vengono prodotti dal centro cottura di CIR Food situato a Cinisello Balsamo e di cui Luigi Laudadio è il nuovo responsabile.

Elena Saglia terminata la presentazione della concessionaria, illustra l'organizzazione che è stata messa a punto con la collaborazione degli Istituti comprensivi, per le singole scuole:

- *scuole dell'infanzia:*

- infanzia Collodi: in questa scuola sono presenti refettori comunicanti per le sezioni dello stesso colore (arancione, azzurro e verde); è prevista l'installazione di pannelli che separino le sezioni: le addette effettueranno il servizio sezione per sezione.
- Infanzia Grimm: il servizio viene effettuato nelle aule e verificato che il plesso permette la disponibilità di luoghi in cui i bambini possono sostare durante l'apparecchiatura e la sparcchiatura, non sono state rilevate criticità;
- Infanzia Rodari: il servizio viene effettuato nelle aule e anche in questo caso il plesso permette la disponibilità di luoghi in cui i bambini possono sostare durante l'apparecchiatura e la sparcchiatura; anche in questo plesso non sono state rilevate criticità;
- Infanzia Manzoni: il servizio viene effettuato nelle aule e sono stati presi accordi per l'uscita scaglionata dei bambini dalle aule in modo che non ci siano incroci tra i tre gruppi classe;

- *scuole primarie:*

- primaria Corridoni: i refettori a disposizione sono rimasti invariati (tre) e applicando il distanziamento tra i bambini permettono comunque l'organizzazione su due turni mensa come segue - primo turno alle ore 12.30 per le classi 1^A, 1^B, 2^A, 3^A e 3^B; secondo turno alle ore 13.30 per le classi 4^A, 4^B, 5^A e 5^B;
- primaria Fortis: l'ampio refettorio presente, con l'applicazione del distanziamento tra i bambini, permette l'organizzazione su tre turni mensa come segue - primo turno alle ore 11.45 per le classi 4^A, 4^B, 4^C; secondo turno alle ore 12.45 per le classi 1^A, 1^B, 1^C, 1^D, 2^A, 2^B, 2^C; terzo turno alle ore 13.45 per le classi 3^A, 3^B, 3^C, 5^A, 5^B, 5^C;
- primaria Sciviero: i refettori a disposizione sono rimasti invariati (quattro) e l'applicazione del distanziamento tra i bambini permette l'organizzazione su tre turni mensa per 15 classi su 16, pertanto una classe verrà servita in aula. L'organizzazione risulta la seguente: primo turno alle ore 12.00 servizio in refettorio per le classi 1^A, 2^A, 2^B, 2^C e 2^D, servizio in classe per la 1^B; secondo turno alle ore 13.00 servizio in refettorio per le classi 3^A, 3^B, 3^C, 4^B, 4^C; terzo turno alle ore 14.00 servizio in refettorio per le classi 4^A, 5^A, 5^B, 5^C, 5^D;
- primaria Manzoni: dei due refettori presenti, un refettorio è stato adibito ad aula didattica e quindi al suo posto viene utilizzato un altro spazio presente al pian terreno; l'applicazione del distanziamento tra i bambini permette l'organizzazione su tre turni mensa per 9 classi su 12, pertanto tre classi verranno servite in aula. L'organizzazione risulta la seguente: primo turno alle ore 12.00 servizio nei refettori per le classi 2^A, 2^B, 3^A; servizio in classe per 1^A, 1^B, 1^C; secondo turno alle ore 13.00 servizio in refettorio per le classi 3^B, 3^C, 4^A; terzo turno alle ore 14.00 servizio in refettorio per le classi 4^B, 5^A, 5^B;
- primaria Don Camagni: una porzione di uno dei tre refettori presenti è stata adibita ad aula didattica; l'applicazione del distanziamento tra i bambini permette l'organizzazione su tre turni mensa per 15 classi su 16, pertanto una classe verrà servita in aula. L'organizzazione risulta la seguente: primo turno alle ore 11.45 servizio in refettorio per le classi 1^A, 1^B, 1^C, 1^D, 2^C; secondo turno alle ore 12.45 servizio in refettorio per le classi 2^A, 2^B, 3^A, 3^B, 3^C; terzo turno alle ore 13.45 servizio in refettorio per le classi 4^A, 4^B, 4^C, 5^B, 5^C, servizio in classe per la 5^A;

- *scuola secondaria di primo grado:*

- secondaria di primo grado Kennedy: l'unico refettorio presente in questa scuola non è sufficiente ad organizzare il servizio mensa con l'applicazione del distanziamento previsto, su tre turni per tutte le 15 classi a tempo pieno presenti in questa scuola. E' stato quindi necessario individuare altri spazi: l'ufficio tecnico ha valutato la possibilità di ricavare un altro refettorio dall'ampio atrio. La sua realizzazione però necessiterà di un po' di tempo, quindi nel frattempo si utilizzerà un locale al primo piano. Inoltre un altro locale è stato individuato al pian terreno. Grazie a questi spazi sarà possibile anche qui organizzare il servizio su tre turni mensa: primo turno alle ore 11.45 per le cinque classi prime; secondo turno alle ore 12.45 per le cinque classi seconde; terzo turno alle ore 13,45 per le cinque classi terze.

Elena Saglia spiega poi l'organizzazione del servizio: le addette mensa effettueranno la distribuzione dei pasti con mascherina e visiera e posizioneranno i piatti con il relativo menù del giorno sulla tovaglietta di ogni singolo bambino. Per tutte le scuole di ordine e grado:

- verranno utilizzate le solite stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio (a meno che ci siano problemi legati alla funzionalità della lavastoviglie o assenza di acqua calda causa problematiche con boiler o caldaia centralizzata; allora in questi casi verrà utilizzato il mono uso in plastica); solo per le classi della secondaria Kennedy che usufruiranno il self service (due classi per turno) le posate saranno confezionate e anche il pane. Bicchiere e frutta sarà fornita dall'addetta insieme al pasto;
- il pasto sarà del tipo multi porzione fresco/caldo e verrà servito sempre con l'utilizzo del carrello termico;
- le brocche con l'acqua saranno posizionate sui tavoli e la gestione spetterà alle insegnanti come pure la gestione delle ciotole del formaggio grattugiato per il primo piatto che verranno consegnate direttamente all'insegnante;
- pane e frutta/dolce/gelato verranno posizionate sulla tovaglietta di ogni bambino (per le scuole dell'infanzia, esclusa l'infanzia Collodi, il pane e la frutta saranno posizionate nella rovera e l'insegnante provvederà alla sporzionatura).

Per le classi che non potranno andare in refettorio, l'addetta effettuerà la sanificazione e l'apparecchiatura dei banchi un quarto d'ora prima dell'inizio del relativo turno mensa e quindi la classe dovrà lasciare l'aula con i banchi liberi da quaderni e quant'altro. Alla fine del consumo del pasto i bambini dovranno nuovamente lasciare libera l'aula per la sparcchiatura, sanificazione dei banchi e la pulizia del pavimento. Anche qui verranno utilizzate le brocche la cui gestione spetterà alle insegnanti come pure le ciotole del formaggio grattugiato.

Terminata l'illustrazione della nuova organizzazione si lascia spazio alle domande da parte dei rappresentanti della commissione mensa. Si raccolgono le seguenti richieste e/o chiarimenti:

- **primaria Fortis:** sottolinea la necessità di rivedere i turni mensa per riportarli da tre a due, dove dodici classi mangerebbero nel refettorio e le rimanenti quattro classi potrebbero essere servite in aula. Evidenzia che i tre turni riducono il tempo scuola già penalizzato dalle nuove procedure che sono state rese necessarie per il contenimento da Covid19. Chiede quindi che i tre turni possano presto essere modificati.
- **Infanzia Collodi:** fa presente che il corpo insegnante nel proprio mansionario nel momento del pasto ha la sola sorveglianza dei bambini e quindi chiede chi effettuerà l'assistenza necessaria ai bambini durante la mensa (aiuto nel taglio, apertura confezioni di formaggio, yogurt, ecc.); chiede di inserire nel menù piatti di più facile gestione da parte dei bambini; infine chiede quando saranno installati i pannelli divisorii visto che la mensa partirà il 28/09 p.v.
- **Primaria Sciviero:** non ritiene una buona soluzione la somministrazione del pasto in aula; chiede come verrà garantita l'igiene, se le stoviglie saranno posizionate sui banchi con pane e frutta, come avverrà la distribuzione del pasto; se ci sarà ulteriore personale;
- **Infanzia Manzoni:** chiede di spiegare meglio come saranno i turni e se verrà potenziato il personale. Chiede inoltre se i rappresentanti genitori di commissione mensa potranno effettuare i sopralluoghi e che precauzioni si dovranno prendere.
- **Primaria Don Camagni:** chiede di predisporre dei bollini che aiutino i bambini a capire la posizione delle sedie in mensa per mantenere il giusto distanziamento.
- **Secondaria Kennedy:** fa presente che gli orari dei turni mensa devono essere rivisti in quanto non rispondenti alle esigenze organizzative della scuola.

Di seguito i chiarimenti forniti:

- **primaria Fortis:** **Giovanna Borsotti** informa che la richiesta formalizzata anche per iscritto dall'Istituto comprensivo, verrà tenuta in considerazione, ma per il momento si deve partire con l'organizzazione dei tre turni mensa che per la Fortis permette di gestire tutte le classi nel refettorio a disposizione.
- **Infanzia Collodi:** **Simona Galligani** spiega che alle addette mensa spetta l'apparecchiatura, la distribuzione del cibo, la sparcchiatura e la pulizia dei pavimenti e non l'assistenza necessaria ai bambini di questa età durante il pasto. Pertanto le addette mensa continueranno ad effettuare la loro mansione come descritta. **Luigi Laudadio** aggiunge che anche la modifica del menù non è di così semplice gestione per il centro cottura. Alcuni rappresentanti intervengono per ricordare che nel passato è già stata sperimentata la modalità della carne già tagliata e non è stata una buona esperienza. In questo momento più che mai è necessaria la collaborazione. I bambini vedono le loro insegnanti come un punto di riferimento durante tutto l'arco della giornata incluso il momento del pranzo. **Elena Saglia** informa che l'installazione dei pannelli divisorii è in carico all'ufficio tecnico e provvederà nei prossimi giorni.
- **Primaria Sciviero:** **Luca Spinuzza** spiega che i bambini che verranno serviti in aula dovranno uscire da questa un quarto d'ora prima dell'inizio del turno mensa. L'addetta sanificherà i banchi, posizionerà la tovaglietta su cui metterà il bicchiere, le posate, il pane e la frutta. Terminata la fase di apparecchiatura i bambini potranno rientrare e si passerà alla distribuzione del pasto con l'utilizzo di stoviglie in ceramica. La distribuzione dell'acqua sarà gestita dall'insegnante con le relative brocche. I bambini avranno ½ ora per il consumo del loro pasto e al termine usciranno nuovamente dall'aula in modo che l'addetta mensa possa procedere con la sparcchiatura e la sanificazione dei banchi come pure la pulizia del pavimento. Questa nuova modalità organizzativa con tre turni mensa e il servizio in aula comporterà la presenza di personale in più rispetto lo scorso anno.
- **Infanzia Manzoni:** **Elena Saglia** spiega che per le scuole dell'infanzia l'organizzazione è molto simile a quella dello scorso anno solo che presso l'infanzia Manzoni, sarà necessaria la collaborazione tra addette mensa e personale insegnante tra apparecchiatura e sparcchiatura delle aule in modo che i gruppi classe non si mescolino in ambienti comuni. Quindi l'uscita dei bambini dalle rispettive aule andrà coordinata. **Simona Galligani** conferma che il personale verrà potenziato. **Giovanna Borsotti** informa che fino almeno al 15/10/2020 i rappresentanti genitori di commissione mensa **non** potranno effettuare i sopralluoghi.

- **Primaria Don Camagni: Viviana Ferrario** valuterà dopo i primi giorni di avvio del servizio la necessità di mettere dei bollini sul pavimento per rendere più evidente la posizione della sedia. Precisa che la maggior parte dei tavoli permette la presenza di tre bambini: due bambini agli estremi e uno al centro. Il bambino dopo due o tre giorni dovrebbe aver imparato come posizionarsi anche perché troverà sempre la tovaglietta posizionata nel punto giusto.
- **Secondaria Kennedy: Elena Saglia** informa che da quando ha inviato la tabella con gli orari della mensa non ha ricevuto nessuna segnalazione di modifica degli orari, ma visto che la mensa non potrà partire in Kennedy il 28/09 a causa di carenza di organico, c'è tutto il tempo per aggiustarlo secondo le necessità di tutte le parti coinvolte.

2. - **Menù estivo e menù invernale: Elena Saglia** informa che il 28/09 si parte con il menù estivo dalla quarta settimana. In questo menù le minestre sono state sostituite da primi piatti asciutti vista la nuova organizzazione del servizio. Si valuterà quali tipologie di piatti in brodo potranno essere facilmente gestite con il menù invernale. Il menù invernale entrerà in vigore a partire dal 19/10 p.v. salvo nuova comunicazione.

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

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI

Giovanna Borsotti



IL SEGRETARIO
Elena Saglia

Elena Saglia

Brugherio li 29/09/2020