



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

12/04/2022 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Raccolta segnalazioni sul menù invernale.
2. Presentazione menù primavera estate in vigore dal 20/04/2022.
3. Varie ed eventuali: richiesta da parte dell'Istituto comprensivo De Pisis di una valutazione di modifica del Regolamento di commissione mensa

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 Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Luigi Laudadio
- Dietista Risto-service: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola primaria:

Francesca Panebianco:	rappr. Insegnante	Manzoni
Rosalba Gallizzi	" "	Sciviero
Maurizio Panzarasa:	rappr. genitore	Sciviero
Laura Signorini	" "	Fortis
Filippo Dal Mas	" "	Fortis
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Chiara Pascucci	rappr. Genitore	Kennedy
-----------------	-----------------	---------

E' presente anche la sig.ra Antonella Renda in qualità di uditore.

1.- Raccolta segnalazioni sul menù invernale:

Si raccolgono le seguenti segnalazioni da parte di più scuole:

- le seguenti pietanze: la frittata agli spinaci del venerdì quarta settimana e le uova strapazzate del lunedì prima settimana sono presenti in giorni troppo ravvicinati;
- pasta integrale olio evo e grana dop: la cottura non è mai ottimale e il colore un po' scuro non la rende appetibile da parte dei bambini; meglio abbinare la pasta integrale con un sugo per mitigare il colore e anche il sapore - oppure si propone di cambiare la marca del prodotto per vedere se c'è un miglioramento;
- qualità della polenta: ultimamente molto liquida e difficile da somministrare;
- cottura dei fagiolini e zucchine: queste verdure risultano sempre troppo cotte. In particolare le zucchine gratinate dove la gratinatura è inesistente in quanto assorbita dal liquido di cottura;
- passato di legumi con riso: i legumi non sempre risultano ben cotti e ben frullati - inoltre il riso assorbe il brodo rendendo il passato molto compatto; si propone di abbinare questo passato con l'orzo;
- qualità del prosciutto cotto: dalla primaria Manzoni e Sciviero viene sottolineata una qualità di prosciutto cotto nell'ultima somministrazione un po' bassa in quanto il prosciutto è risultato ricco di grasso e nervature determinando un grande scarto da parte degli utenti; situazione non verificatasi negli altri plessi (dalla primaria Don Camagni e Fortis il prosciutto cotto è risultato buono);
- polpette al sugo: dalla Don Camagni viene segnalata la presenza di troppo olio;
- diete in bianco: la pasta è sempre poco cotta e poco condita (manca sale e olio);
- frutta non sempre a giusta maturazione;
- dalla scuola secondaria viene segnalata la presenza due volte degli gnocchi (lunedì prima settimana e lunedì quarta settimana) e le polpette non sempre di buon sapore.

Luigi Laudadio interviene in merito alle problematiche delle cotture e qualità degli alimenti. Si presterà una maggiore attenzione alla cottura di zucchine e fagiolini anche se, essendo prodotti surgelati, non è così facile; sicuramente la gratinatura delle zucchine non verrà proposta il prossimo anno visto il risultato non adeguato; per quanto riguarda la qualità del prosciutto informa che il prodotto risponde ai requisiti di qualità come da prescrizione merceologica: si tratta di coscia intera di suino nazionale. I prosciutti tagliati per la preparazione di lunedì 11/04 sono stati 25. Il prosciutto all'interno può presentare delle parti grasse e nervose. Dispiace che in due scuole si abbia avuto un'incidenza maggiore di tagli più ricchi di grasso e nervi.

Si farà maggiore attenzione alla cottura della pasta per i piatti in bianco come pure per il loro condimento; informa inoltre che le polpette cotte al forno vengono sempre sgocciate per eliminare il grasso trasudato e anche qui si farà un ulteriore controllo. Bisogna tenere presente che comunque ulteriore grasso può trasudare anche nello stazionamento nelle gastronomie e quelle sul fondo possono risultare maggiormente intrise; per quanto riguarda la frutta, il problema della giusta maturazione è di difficile soluzione soprattutto per il numero di pezzi che vengono distribuiti: avremo sempre un numero di frutti indietro e un numero di frutti magari troppo avanti con la maturazione.

Elena Saglia informa che nella redazione del menù invernale del prossimo anno si terrà conto delle segnalazioni raccolte.

2. – Presentazione menù primavera estate in vigore dal 20/04/2022

Elena Saglia spiega che il menù primavera estate è stato rivisto alla luce delle segnalazioni raccolte nella scorsa commissione. Sono stati inseriti i primi piatti in brodo assenti nella precedente versione in quanto il clima era ancora caldo, e inseriti dei nuovi piatti come: pasta pomodoro e acciughe (venerdì prima settimana); pasta all'amatriciana per la secondaria (lunedì seconda settimana); riso e fagioli (martedì seconda settimana); pasta al pesto di zuccina (mercoledì seconda settimana); crocchette di patate e formaggio (venerdì quarta settimana).

Si apre la discussione e si raccolgono le seguenti riflessioni:

- viene segnalato nella prima e terza settimana la presenza per tre giorni di seguito della carne (pr. cotto, bocconcini di pollo, polpette di manzo nella prima settimana; affettato di tacchino, cotoletta di pollo, arrosto di lonza nella terza settimana): si chiede di valutare se nella prima settimana è possibile inserire un secondo piatto a base di legumi (si propone di provare una farinata di ceci o delle polpette di legumi) e nella terza settimana verificare se è possibile spostare la caprese in modo da interrompere la sequenza dei tre giorni di carne;
- si consiglia inoltre di valutare delle nuove ricette a base di legumi al fine di sperimentarle in questi ultimi due mesi di scuola per cercare di trovare delle alternative gradite da inserire al posto della carne.

Luigi Laudadio verificherà con il cuoco del centro cottura e, se sarà possibile, comunicherà a Elena Saglia le proposte al fine da concordare la sperimentazione.

3. – Varie ed eventuali: richiesta da parte dell'Istituto comprensivo De Pisis di una valutazione di modifica del Regolamento di commissione mensa

Giovanna Borsotti informa i presenti che dall'Istituto Comprensivo De Pisis è pervenuta la richiesta di valutazione di una modifica al regolamento di commissione mensa. I punti su cui si chiede la modifica riguardano il numero delle ispezioni da parte dei rappresentanti e l'interazione con gli alunni. Nello specifico l'istituto propone:

1. "La verifica e l'ispezione periodica, sia del locale sia della distribuzione dei pasti, potranno essere effettuate da parte dei componenti della Commissione mensa una volta a settimana, coprendo tutti i turni giornalieri. Rimane obbligo di verifica e ispezione almeno una volta al mese".

2. "Possono presenziare alla distribuzione e al consumo dei pasti facendo attenzione a non intralciare l'attività degli addetti al servizio mensa, limitando i rapporti con gli alunni e con gli insegnanti relativamente alla qualità del pasto giornaliero somministrato."

Tale richiesta è motivata dal fatto che il servizio mensa è ben supervisionato non solo dalle insegnanti rappresentanti di commissione mensa ma anche dalle altre insegnanti che a loro si rivolgono per segnalare i disservizi o i menù che presentano un basso gradimento da parte degli alunni. Quindi si ritiene che la presenza del genitore in mensa una volta a settimana sia ampiamente sufficiente. Inoltre l'interazione con gli alunni dovrebbe essere tale da non urtare i compromessi già concordati tra l'alunno e il proprio insegnante e di cui il rappresentante genitore non è al corrente. Gli insegnanti conoscono bene i propri alunni e sanno con chi è possibile insistere nell'assaggio e con chi è bene utilizzare altre specifiche strategie.

Si apre la discussione e i rappresentanti genitori sono tutti concordi a NON ridurre il numero delle ispezioni. Emerge infatti quanto il sopralluogo del genitore rappresentate sia importante anche per tutti gli altri genitori perché la sua ispezione può dare dei chiarimenti sul servizio e sulla gestione/distribuzione del pasto come pure rassicurazioni sulla qualità dei cibi. Quindi è molto importante lasciare la possibilità al rappresentante genitore di assaggiare i menù proposti e di verificare personalmente il servizio ogni qual volta lo ritenga necessario e di poterlo fare anche tutti i giorni se ne ha la possibilità. Dall'altra parte ritiene altrettanto corretto che il suo rapporto con gli alunni non vada a contrastare la linea adottata dall'insegnante per quanto riguarda l'assaggio dei piatti proposti in mensa.

I rappresentanti genitori sono tutti d'accordo anche sulla necessità di riprendere quei progetti di educazione alimentare che possano aiutare i bambini all'assaggio e a comprendere quanto una buona alimentazione sia correlata con un buon stato di salute. **Laura Signorini** ricorda il progetto contro lo spreco in mensa che

purtroppo è stato sospeso a causa della pandemia e che aveva dato dei buoni risultati. Chiede di riprenderlo il prossimo anno coinvolgendo nuovamente tutte le scuole.

Maurizio Grumetti interviene per condividere la sua intenzione di proporre nel prossimo consiglio di istituto un progetto in cui una nutrizionista possa effettuare interventi ad hoc di educazione alimentare in tutte le classi di scuola primaria.

Giovanna Borsotti alla luce degli interventi ritiene che la proposta dell'istituto comprensivo non possa essere accolta ma raccomanda a tutti i rappresentanti genitori durante i sopralluoghi in caso di dubbi su atteggiamenti non conformi nei confronti del cibo da parte dei bambini, di relazionarsi sempre con le insegnanti. A questo scopo predisporrà e invierà a tutti i rappresentanti una lettera per richiamare questo aspetto un po' delicato.

Chiara Pascucci chiede la parola per evidenziare il problema del servizio mensa presso la secondaria Kennedy: il personale nel numero previsto (si parte con quattro persone al primo turno per arrivare a 6 persone al terzo turno) non riesce, tra un turno e l'altro, a garantire quella pulizia che sarebbe invece necessaria. Chiede quindi di valutare una migliore organizzazione (personale in più) e anche la possibilità di istituire delle zone nei refettori dove gli alunni possano partecipare, una volta terminato il pasto, allo sparecchio, così da agevolare il lavoro delle addette mensa.

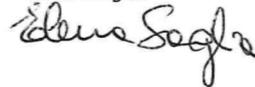
Luigi Laudadio interviene sottolineando la compressione degli orari tra un turno e l'altro, compressione che rende il lavoro delle addette molto frenetico. Conferma che sicuramente un progetto in cui gli alunni possano partecipare allo sparecchio sarebbe di aiuto. Purtroppo quest'anno non è stato possibile sperimentarlo per evitare l'affollamento tra gli alunni. Il prossimo anno si valuterà come migliorare l'organizzazione sperando di poter ridurre anche i turni mensa e magari riuscire ad avere più tempo a disposizione tra un turno e l'altro.

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

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio lì 13/04/2022

