



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLE PERSONE

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

22/05/2019 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Progetto contro lo spreco in mensa: premiazioni classi e verifica proseguimento a.s. 2019/2020
2. Iscrizioni alla mensa 2019/2020.
3. Pubblicazione tabella allergeni.
4. 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 Ristoservice:

- Responsabile della concessione: Lorena Galimberti
- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Elisa Monaldi
- Direttore operativo Ristoservice: Luca Spinuzza

Rappresentanti insegnanti e genitori:

Scuola dell'infanzia:

Carmela D'Andrea	rappr. insegnante	Collodi
Mara Valin	" "	Grimm
Emilio Rossi	rappr. Genitore	Rodari
Laura Russomanno	" "	Grimm
Antonella Soprani	" "	Manzoni
Chiara Paterino	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Marinella Consolazio:	rappr. insegnante	Fortis
Cristina Bertocin:	" "	Corridoni
Simona Catanzaro:	rappr. genitore	Don Camagni
Laura Signorini:	" "	Fortis
Bruna Pittelli	" "	Fortis
Manuela Federella	" "	Corridoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Elisabetta Billa	rappr. Genitore	Kennedy
Gabriella Fumagalli	" "	Kennedy

1. **Progetto contro lo spreco in mensa: premiazione classi e verifica proseguimento a.s. 2019/2020 - Elena Saglia** informa che il 29/05 a partire dalle 17.30 presso la sala consiglio comunale ci sarà la premiazione delle migliori classi delle primarie Fortis e Manzoni partecipanti al progetto "Contro lo spreco in mensa". Dall'analisi dei risultati è emerso che le classi che hanno raggiunto a pari merito il miglior risultato sono 3 e appartengono tutte al plesso Fortis, mentre presso il plesso Manzoni una sola classe ha dimostrato il miglior impegno anche se con un punteggio inferiore rispetto alle classi del plesso Fortis.

Alle 3 migliori classi del plesso Fortis (4^C, 5^A e 5^C) il cinema teatro San Giuseppe offrirà a ciascun bambino un biglietto per andare a vedere un film con scadenza 31/12/2019, mentre alla migliore classe del plesso Manzoni (5^A) Cir Food offrirà a ciascun bambino un sacchetto "salva cibo" per la raccolta del pane/crackers/grissini/frutta non consumata in mensa e che può essere recuperata e portata a casa. In aggiunta a questo, si è deciso di dare a tutti i partecipanti un piccolo riconoscimento in quanto tutte le classi nelle due settimane di attuazione del progetto hanno dimostrato una grande partecipazione, collaborazione e attenzione. Quindi in accordo con Cir Food, venerdì 31/05 a fine pasto verrà a loro distribuito un gelato tipo biscotto.

Alla premiazione del 29/05 sono stati invitati tutti i bambini con i loro genitori della scuola Fortis e Manzoni e anche tutti i rappresentanti di commissione mensa.

Elena Saglia informa che questo progetto verrà ripetuto anche il prossimo anno aggiungendo alle scuole Fortis e Manzoni un'ulteriore scuola. L'obiettivo è di proseguire il percorso allargandolo di anno in anno a tutte le

scuole del territorio affinché nasca nei bambini una maggiore attenzione nei confronti del cibo con l'obiettivo di ridurre lo spreco in mensa. Informa inoltre che l'ATS ha una nuova proposta di progetto sperimentale che vorrebbe realizzare in una scuola primaria/secondaria da individuare e di cui farà avere a breve la descrizione.

2. *Iscrizioni alla mensa 2019/2020 - Elena Saglia* informa che dal 13/05 (giorno di avvio per il rinnovo dell'iscrizione al servizio di refezione scolastica a.s 2019/2020) ad oggi, sono state raccolte circa 900 conferme. Come lo scorso anno la conferma è possibile solo se il saldo dei pasti è inferiore a -€100. Pertanto gli utenti con un debito superiore a -€100,00 non possono effettuare la conferma se prima non riducono il debito almeno fino alla soglia di -€100,00. **Loena Galimberti** interviene per fornire alcuni dati sull'insolvenza: comunica che il valore risulta molto elevato e si aggira sui €180.000 (debito relativo ai due anni di concessione). Nonostante il lavoro da loro effettuato attraverso telefonate, ingiunzioni, diffide, citazioni, rateazioni, sono circa 500 le famiglie con un debito superiore a -€100 e che non danno alcun segnale di voler sanare la loro posizione. **Loena Galimberti** chiede il sostegno della commissione mensa affinché faccia circolare il messaggio che per poter avere accesso alla mensa per l'a.s. 2019/2020 è necessario regolarizzare le posizioni debitorie.

Si apre la discussione e da questa emergono alcune proposte che CIR Food potrà valutare se mettere in atto come forma di aiuto al recupero dei debiti:

- una proposta è quella di verificare se è possibile pubblicare sul proprio portale i nomi delle famiglie con il relativo debito per la mensa scolastica;
- un'altra proposta è quella di predisporre dei comunicati specifici per ciascun plesso scolastico in cui riportare l'importo del debito raggiunto dalle famiglie di quel plesso, sempre con il fine unico di incentivare gli utenti morosi al pagamento.

Alcuni rappresentanti chiedono se l'aumento del costo pasto alle famiglie da €4,55 a €4,83 comunicato tramite l'avviso del rinnovo per l'a.s. 2019/2020, è correlato con questo debito evidenziato dalla ditta CIR Food.

Giovanna Borsotti interviene e spiega che non vi è nessuna correlazione tra l'aumento deliberato dal Comune e il debito registrato da CIR Food: con la concessione gli utenti pagano le tariffe deliberate dal Comune direttamente a Cir Food mentre il Comune compensa esclusivamente la differenza tra le tariffe (intera e agevolate) deliberate dal Comune e il costo pasto offerto da Cir in sede di gara. Ricorda che con l'aggiudicazione della gara alla ditta CIR FOOD avvenuta ad agosto 2017, l'amministrazione aveva deciso di non aumentare il costo pasto alle famiglie e di mantenere la tariffa a €4,55 e compensare alla ditta la differenza tra la tariffa intera prevista all'utenza (€4,55) e le varie tariffe ridotte in funzione del documento ISEE presentato in Comune (€4,40, €2,70, €1,60, gratuiti) e l'importo offerto dalla concessionaria (pari a €4,83 iva inclusa). Con delibera di giunta n. 49 del 18/03/2019 la tariffa intera e le tariffe agevolate sono state tutte riviste. Quindi la tariffa intera è stata allineata al valore del costo pasto offerto dalla ditta CIR Food in sede di gara (pari ad €4,83 e ad oggi ancora in vigore perché non è stato chiesto nessun riconoscimento di aumento); le tariffe agevolate sono state rimodulate anch'esse rispettivamente a €4,50, €3,20, €2,00, gratuiti e il Comune per queste continuerà a pagare alla ditta CIR Food la relativa differenza.

3. *Pubblicazione tabella allergeni: Elena Saglia* informa che in accordo con la ditta CIR Food, verrà pubblicata sul portale la tabella degli allergeni presenti nei piatti del menù estivo. Tutti gli utenti potranno così avere a disposizione le informazioni necessarie come previsto dal Reg. UE 1169/2011. Copia della tabella viene messa a disposizione dei presenti e si allega al presente verbale.

4. *Valutazione periodica del servizio: Elena Saglia* raccoglie le seguenti segnalazioni:

segnalazioni da parte della scuola dell'infanzia:

- qualità pizza non sempre adeguata: nell'ultima distribuzione c'erano porzioni in cui la pasta dava l'impressione di essere cruda o non ben lievitata;
- focaccia di altezza troppo alta non adeguata per i bambini di scuola dell'infanzia;
- pane schiacciato: si domanda se per caso è cambiato il fornitore;
- qualità frutta non sempre adeguata (banane acerbe, pere dure) e monotonia nella tipologia offerta.

Segnalazioni da parte della scuola primaria:

- si conferma la segnalazione sulla qualità della frutta (banane acerbe, pere dure) e varietà limitata;
- si segnala la strana gratinatura dei totani che dava l'impressione più di una pastella e comunque non ben legata ai totani;
- si segnala nuovamente la panatura della platessa troppo spessa: si ribadisce la necessità di trovare una soluzione in quanto nonostante la qualità del pesce sia buona la panatura ne inficia l'appetibilità da parte dei bambini;
- si chiede di rivedere in alcune settimane le ricette dei primi piatti con sugo al pomodoro in quanto la ripetizione nella stessa settimana riduce l'appetibilità da parte dei bambini soprattutto quando oltre al pomodoro sono presenti le verdure che benché siano ben frullate, sono comunque sempre poco gradite;
- si segnala che l'hamburger vegetale non è gradito;
- si chiede una maggiore attenzione nella predisposizione delle diete speciali: in particolare per i no latte dove il prosciutto cotto come alternativa è un po' troppo presente. Si propone inoltre di inserire per gli intolleranti al lattosio la mozzarella senza lattosio reperibile facilmente sul mercato e che permetterebbe a questi bambini di mantenere il formaggio presente nel menù.

Segnalazioni da parte della scuola secondaria di primo grado:

- si chiede di sostituire l'uovo sodo presente in menù e si segnala il poco rispetto degli orari previsti per i diversi turni mensa da parte degli insegnanti e si propone di fare una segnalazione al dirigente scolastico per il prossimo anno.
- si chiede se è possibile riformulare il menù su 5 settimane per avere una maggiore varietà di prodotti per la scuola secondaria che usufruisce della mensa solo due giorni a settimana.

A seguito delle segnalazioni raccolte **Elisa Monaldi** e **Luca Spinuzza** intervengono:

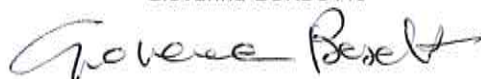
- sulla qualità della pizza spiegano che il prodotto arriva al centro cottura già cotto ed è la veicolazione e lo stazionamento nelle gastronomie che ne modifica le caratteristiche inficiando poi sulla qualità; se non ci fosse lo stazionamento prima presso il centro cottura e poi presso i plessi in attesa della distribuzione, la qualità percepita sarebbe sicuramente migliore;
- per quanto riguarda lo spessore della focaccia **Elisa Monaldi** darà indicazioni al fornitore affinché lo modifichi e ne approfitti per spiegare che sulla segnalazione del pane schiacciato ha potuto verificare che ciò era dovuto al fatto che il pane appena cotto veniva imbustato e le buste impilate una sull'altra ed essendo il pane ancora caldo questo ne ha determinato lo schiacciamento;
- si prende nota del problema sulla frutta e si spera in un miglioramento del clima per una maggiore disponibilità di varietà della frutta;
- si informa che il problema della panatura della platessa è stato segnalato all'ufficio prodotto ma ad oggi non è stato trovato un altro fornitore che potesse garantire una panatura migliore (con spessore inferiore): bisogna quindi valutare se vale la pena sostituire la platessa con un'altra tipologia di pesce come merluzzo/nasello;
- si informa che la riformulazione del menù su 5 settimane non risulta di così facile attuazione in quanto il centro cottura deve coinvolgere per la migliore gestione delle preparazioni alimentari, anche gli altri Comuni che ha in gestione per verificare la loro disponibilità, tenendo comunque presente che l'aggiunta di una settimana in più di menù comporterebbe anche una ricerca di ricette diversificate per evitare una ripetizione delle stesse tipologie - cosa non così semplice da realizzare;
- per tutte le altre segnalazioni se ne terrà conto per l'avvio del prossimo anno scolastico proponendo degli aggiustamenti.

5. *Varie ed eventuali*: **Elena Saglia** informa che in accordo con la ditta saranno attuate le seguenti variazioni:

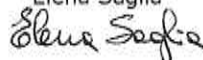
- venerdì 24/06: al posto dell'insalata di pasta fredda vista l'instabilità meteo, verrà servita pasta olio e piselli;
- lunedì 3/06: il gusto del gelato sarà alla fragola;
- martedì 4/06: verrà proposto il seguente menù di chiusura anno per le scuole primarie e tale menù sarà fornito anche alle scuole dell'infanzia: pasta in salsa mimosa, cotoletta di pollo, patate al forno (tipologia prefritta), budino alla vaniglia;
- mercoledì 5/06: dopo una verifica sulla proposta relativa al secondo piatto si concorda di proporre il seguente menù di chiusura anno per la scuola secondaria di 1° grado Kennedy - pasta in salsa mimosa, cotoletta di pollo, patate prefritte al forno, budino alla vaniglia.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendoci varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle ore 20.00 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio li 24/05/2019

