



COMUNE DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

30/05/2018 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Presentazione della Dott.ssa Maria Clotilde Mauri nuova Dirigente del Settore Servizi alla Persona.
2. Valutazione del lavoro effettuato presso la scuola primaria Fortis in merito al progetto sullo spreco/scarti e risultati delle pesature effettuate dal 7 al 18 maggio 2018.
3. Iscrizioni alla mensa a.s. 2018/2019
4. Valutazione periodica del servizio.
5. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Dirigente Settore Servizi alla Persona: 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: Elisa Monaldi
- Direttore operativo Ristoservice: Luca Spinuzza
- Dietista: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Carmela D'Andrea	rappr. insegnante	Collodi
Daniela Crespi	" "	Rodari
Mara Valin	" "	Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Antonella soprani	rappr. Genitore	Collodi

Scuola primaria:

Francesca Pollastri:	rappr. insegnante	Sciviero
Edy Magli:	" "	Manzoni
Concetta Patrevita:	" "	Don camagni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bartoncin	" "	Corridoni
Mariangela Caterina:	rappr. genitore	Sciviero
Simona Catanzaro:	" "	Don Camagni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Elisabetta Billa	rappr. Genitore	Kennedy
Chiara Riccardi	" "	Kennedy

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

1. - *Presentazione della Dott.ssa Maria Clotilde Mauri nuova Dirigente del Settore Servizi alla Persona:* **Giovanna Borsotti** presenta la nuova Dirigente del Settore Servizi alla Persona Dott.ssa Maria Clotilde Mauri che da circa 15 giorni ha preso servizio presso il Comune di Brugherio al posto della Dott. ssa Valeria Borgese che è andata in pensione. Proveniente dal Comune di Vimercate, questi primi giorni di lavoro li sta dedicando alla conoscenza dell'organizzazione dei vari servizi del suo settore. Il ruolo della Commissione mensa le è ben chiaro perché è un organo presente in tutti i Comuni. Per lei questa commissione è l'occasione per iniziare ad approfondire in questo Comune la modalità di lavoro e i progetti che sta perseguendo.
2. - *Valutazione del lavoro effettuato presso la scuola primaria Fortis in merito al progetto sullo spreco/scarto e risultati delle pesature effettuate nelle settimane dal 7 al 18 maggio 2018:* **Elena Saglia** illustra i grafici che sono stati distribuiti a tutti i presenti (e che si allegano al presente verbale) collegati al progetto sulla valutazione dello scarto e dello spreco realizzato presso la scuola primaria Fortis. In essi sono riportati i dati relativi al gradimento dei piatti serviti nelle settimane scelte per la pesatura degli avanzi nelle teglie (spreco) e nei piatti (scarto) e realizzate tra settembre/ ottobre 2017; gennaio 2018; maggio 2018. Precisa che in occasione dell'avvio delle pesature i bambini sono stati coinvolti con un incontro formativo affinché fossero parte attiva nel progetto. Tale coinvolgimento con l'ultima tornata di pesature effettuate a maggio è stato incentivato realizzando una sorta di competizione tra le classi con premio finale, grazie

all'utilizzo di un cartellone misuratore dell'impegno dei bambini nel consumo/assaggio dei piatti previsti in menù. Attraverso l'utilizzo di faccine differenziate colorate si è potuto facilmente individuare quali piatti fossero maggiormente graditi e quali no e contemporaneamente permettere anche l'individuazione di quelle classi che più si sono impegnate nel consumo degli alimenti. Dall'analisi dei dati sulle pesature è emerso che questa competizione ha sicuramente stimolato tutti i bambini a migliorare il consumo di tutti gli alimenti e in particolare dei secondi piatti e dei contorni la cui pesatura degli scarti effettuata a settembre/ottobre e a gennaio, aveva registrato valori più alti rispetto a quelli registrati nell'ultima pesatura di maggio. Questo cartellone, realizzato da alcune mamme aderenti al percorso (Bruna Pittelli, Laura Signorini, Simona Catanzaro e Gabriella Fumagalli), ha dato al progetto un valore aggiunto creando nei bambini una maggiore consapevolezza sul problema dello scarto e dello spreco. Alla luce di questa bella esperienza e dei risultati ottenuti, **Elena Saglia** informa che tale progetto lo si promuoverà anche il prossimo anno in un'altra scuola primaria e si accettano quindi candidature. Informa inoltre che anche per la scuola secondaria di 1° GRADO Kennedy si ritiene necessario mettere a punto un progetto specifico in quanto nonostante il menù sia stato modificato venendo maggiormente incontro ai gusti dei ragazzi di questa fascia di età, lo scarto e lo spreco risultano notevolmente alti. Le rappresentanti di commissione mensa della scuola Kennedy confermano che ciò non dipende da una scarsa qualità del cibo ma dall'età adolescenziale e sarebbe necessario un maggiore coinvolgimento del corpo insegnante.

3. - **Iscrizioni alla mensa a.s. 2018/2019:** **Elena Saglia** informa che dal 21/05 (giorno di avvio per la conferma all'utilizzo del servizio di refezione scolastica per l'a.s 2018/2019) ad oggi, sono state raccolte circa 900 conferme. Da quest'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. Verificato che mancano ancora circa 1400 conferme, a breve la concessionaria CIR Food farà pervenire alle dirigenze scolastiche una nota per ricordare a tutti i bambini di scuola primaria e secondaria di 1° grado, la necessità di effettuare la conferma al servizio per l'a.s 2018/2019 entro il 31/07 p.v. **Elisa Monaldi** sollecitata da alcuni rappresentanti fa presente che sono ancora circa 500 le famiglie che hanno un debito superiore ai €100. Rispetto all'ultima commissione mensa il debito è passato da €125.000,00 ai €138.000,00 quindi l'aumento è stato contenuto e CIR Food si augura che con la chiusura della scuola primaria e secondaria di 1° grado i debiti vengano saldati.

4. - **Valutazione periodica del servizio:** **Elena Saglia** raccoglie le seguenti criticità riguardanti il menù estivo:

- il primo piatto orzo pesto e pomodorini presente il lunedì della seconda settimana sia nella versione fredda che nella versione calda è poco gradito;
- la focaccia e la pizza si trovano nel menù a pochi giorni l'uno dall'altro (la focaccia è presente il giovedì della terza settimana e la pizza al lunedì della quarta settimana); inoltre l'abbinamento focaccia con mozzarella non è gradito; viene suggerito di abbinarla ad un salume come il prosciutto cotto o l'affettato di tacchino.

Viene inoltre chiesto di:

- sostituire la bresaola per la scuola primaria lasciandola solo per la scuola secondaria Kennedy;
- rivedere la ricetta della pasta al pesto di broccoli (il sapore dei broccoli è troppo accentuato) e spostare i broccoli come contorno presenti il giorno precedente;
- inserire almeno una volta la pasta all'olio molto gradita dai bambini;
- sperimentare almeno una volta la torta salata tipo erbazzone.

Carmela D'Andrea della scuola dell'infanzia Collodi segnala la sua perplessità per lo snack di frutta in busta composto da fettine di mela e acini d'uva, in particolare:

- 1) si chiede come mai una volta aperta la confezione le fettine di mela non si ossidano;
- 2) chiede di poter avere un'altra tipologia di frutta al posto dell'uva in quanto questo frutto potrebbe dare dei problemi ai bambini della scuola dell'infanzia (questa sua perplessità era già stata evidenziata in sede di altre commissioni ma non è stata supportata dalle altre insegnanti di scuola dell'infanzia presenti in commissione).

Elisa Monaldi risponde spiegando che:

- 1) la frutta in busta viene trattata con acido ascorbico e per questo l'ossidazione non si evidenzia;
- 2) comprende la perplessità e verificherà la possibilità di avere un'altra tipologia di composizione di frutta. Al momento questa è la tipologia disponibile.

Le altre insegnanti di scuola dell'infanzia presenti interpellate sulla problematica dell'acino d'uva, ritengono che non sia così rilevante viste le rare volte in cui capita in menù e i pochi acini presenti nella busta.

Elena Saglia informa che martedì 5/06 p.v. il passato di verdura e legumi verrà sostituito con pasta olio e piselli per l'ultimo giorno di scuola 8/06 p.v. il menù sarà così composto: pasta in salsa mimosa, pepite di pollo, insalata e pomodori, dolcetto.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendoci varie ed eventuali da discutere, dopo un sentito ringraziamento di **Giovanna Borsotti** a tutti i rappresentanti per la collaborazione e il lavoro svolto, la riunione si conclude alle 18.30.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI

Giovanna Borsotti



IL SEGRETARIO
Elena Saglia

Elena Saglia

Brugherio li 31/05/2018

COMMISSIONE MENSA 30/05/2018: GRAFICI GRADIMENTO PIATTI







