



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLE PERSONE

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale Riunione commissione mensa 20/03/2019 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Progetti in essere:
 - rilevazione spreco/scarto: adesione da parte della primaria Manzoni 4° turno e ripetizione presso primaria Fortis 1° e 2° turno;
 - a pranzo con i genitori: iniziativa offerta da Cir Food/Ristoservice
2. Valutazione delle procedure da seguire in caso di problematiche nel corso del servizio mensa.
3. Valutazione periodica del servizio e segnalazioni/proposte sul menù invernale.
4. Corso ristorazione scolastica per la commissione mensa e tutti coloro interessati organizzato dalla ATS.
5. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- 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 insegnanti e genitori:

Scuola dell'infanzia:

Carmela D'Andrea	rapp. insegnante	Collodi
Elisa Barzago	" "	Rodari
Mara Valin	" "	Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Teresa Riccio	rapp. Genitore	Collodi
Laura Russomanno	" "	Grimm
Antonella Soprani	" "	Manzoni
Chiara Paterino	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Francesca Pollastri:	rapp. insegnante	Sciviero
Edy Magli:	" "	Manzoni
Vittoria Tiziana Versace:	" "	Don camagni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Maurizio Panzarasa:	rapp. genitore	Sciviero
Simona Catanzaro:	" "	Don Camagni
Bruna Pittelli	" "	Fortis
Manuela Federella	" "	Corridoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Billa Elisabetta	rapp. Genitore	Kennedy
------------------	----------------	---------

Sono presenti anche alcuni genitori, non rappresentanti di commissione mensa, in qualità di uditori.

1. Progetti in essere:

- **Rilevazione spreco/scarto: adesione da parte della primaria Manzoni e ripetizione presso primaria Fortis 1° e 2° turno** - **Elena Saglia** informa che dal 18/02 al 1/03 il progetto è stato realizzato con le classi 4^C, 5^A e 5^B della primaria Manzoni che usufruiscono della mensa al 4° turno e dall'11/03 al 22/03 è in corso la rilevazione presso la primaria Fortis che come lo scorso anno coinvolge tutte le classi di entrambi i turni. Per entrambe le scuole è stato organizzato un momento preliminare di incontro per spiegare loro le finalità del progetto in particolare sul tema dello spreco, sull'impostazione del menù e la funzione degli alimenti per il mantenimento di una buona salute, non solo per una corretta crescita ma anche per raggiungere l'obiettivo di essere un futuro adulto che sa scegliere con consapevolezza gli alimenti per il mantenimento di una buona salute. Come lo scorso anno in questo progetto viene utilizzato il cartellone che con le faccine colorate permette di evidenziare l'impegno effettivo di ogni singola classe nel consumo dei piatti e che ci permetterà di valutare la classe che dimostrerà il maggiore impegno. A rilevazione conclusa per entrambe le scuole,

infatti, la migliore classe verrà premiata. Il premio quest'anno ci viene offerto dal cinema teatro S. Giuseppe: alla classe vincitrice (quella che avrà dimostrato il maggior impegno) sarà regalato un biglietto per la visione di un film. Per tutti gli altri ci sarà comunque un piccolo riconoscimento. La conclusione del progetto con il report dei dati e la premiazione sarà effettuata pubblicamente con l'invito alla partecipazione anche a tutti i genitori delle due scuole partecipanti. La commissione mensa verrà tenuta informata. I dati fino ad ora raccolti ed esaminati (sono a disposizione delle copie per chi fosse interessato e copia viene allegata a questo verbale) dimostrano un miglioramento nella riduzione dell'avanzo nei piatti come pure, soprattutto per le classi quarte e quinte, un maggior impegno nel consumo delle verdure anche se l'avanzo nei piatti risulta essere ancora alto. I bambini della primaria Manzoni, per essere al loro primo anno di effettuazione del progetto, hanno dimostrato grande entusiasmo e partecipazione tanto che i risultati ottenuti sono pressoché in linea con quelli della primaria Fortis.

- *A pranzo con i genitori: iniziativa offerta da Cir Food/Ristoservice* - **Elena Saglia** informa che anche quest'anno viene proposta questa iniziativa offerta da Cir Food/Ristoservice e che permette ai genitori dei bambini di classe prima di scuola primaria di poter pranzare con i loro figli. Quest'anno la scuola che accoglie questa iniziativa è la primaria Fortis; il giorno 6/04 p.v. i genitori che hanno aderito all'iniziativa potranno assaggiare il seguente menù: pasta in salsa mimosa, bocconcini di pollo impanati, insalata e carote, pane, frutta e dolce. A questa iniziativa hanno aderito ad oggi 8 bambini e 8 adulti della classe 1^A e 1^B, 6 bambini e 6 adulti della classe 1^C.

2. *Valutazione delle procedure da seguire in caso di problematiche nel corso del servizio mensa:* **Elena Saglia** informa che a seguito di una problematica emersa in una scuola, si è pensato di predisporre un avviso da affiggere in ogni mensa scolastica al fine di chiarire cosa è necessario effettuare e chi contattare in caso di problematiche che si verificano durante il servizio mensa (dubbi su alimenti/diete, ritrovamento di corpi estranei, ecc...). Nel testo dell'avviso sono stati inseriti per ciascun plesso i nominativi con le relative email, del referente comunale e dei rappresentanti di commissione mensa insegnante e genitore attualmente in carica. Una copia della bozza testo, che si allega al presente verbale, viene distribuita a tutti i presenti per raccogliere eventuali osservazioni. La commissione approva la proposta e concorda di lasciare le email dei rappresentanti. **Elena Saglia** predisporrà gli avvisi e manderà una informativa ai Dirigenti scolastici prima dell'affissione nei rispettivi refettori.

3. *Valutazione periodica del servizio e segnalazioni/proposte sul menù invernale:* **Elena Saglia** raccoglie le seguenti segnalazioni:

segnalazioni da parte della scuola dell'infanzia:

- necessità di ridurre la pezzatura dell'insalata mista che di per sé è una verdura già poco gradita;
- rivedere la ricetta del tortino di legumi in quanto l'attuale non è gradita e realizza un elevato avanzo.
- pezzatura della platessa troppo grande per i bambini della scuola dell'infanzia;

Sull'erbazzone e la coscia di pollo sono state segnalate difficoltà e perplessità, in particolare: per l'erbazzone da parte della scuola dell'infanzia Rodari e per la coscia di pollo da parte della scuola dell'infanzia Collodi. A seguito di queste segnalazioni sono intervenute le altre scuole dell'infanzia per condividere la loro esperienza: per l'erbazzone, che qualitativamente è un buon prodotto, le insegnanti hanno provato a conservare le porzioni non consumate dai bambini riproponendolo per la merenda ottenendo così un consumo maggiore; per la coscia di pollo viene sottolineata l'importanza dell'attenzione da parte dell'insegnante e il suo aiuto nel taglio della carne ma alcune scuole condividono la loro esperienza positiva consistente nel far prendere al bambino la coscia con la mano per portarla direttamente alla bocca. Dalla condivisione emerge che sia per la coscia di pollo che per l'erbazzone non si ritiene al momento di sostituirli essendo entrambi agli alimenti di buona qualità e presenti nel menù invernale solo una volta al mese.

Segnalazioni da parte della scuola primaria:

- maggiore attenzione sulla lievitazione/cottura della pizza;
- richiesta di alleggerire il menù invernale presente il mercoledì della seconda settimana in quanto non risultano adeguati gli abbinamenti (pasta ai quattro formaggi, totani gratinati, carote a fili, yogurt)
- panatura della platessa ancora troppo spessa: rende il pesce molto stopposo nonostante la buona qualità del pesce stesso;
- richiesta di rivedere o sostituire il tortino di legumi perché poco gradito e di fare una riflessione sull'erbazzone in quanto nonostante sia un buon prodotto i bambini purtroppo non lo apprezzano;
- maggiore varietà nella tipologia della frutta proposta e soprattutto una maggiore attenzione sulla maturazione: kiwi e pere sono spesso acerbe e difficili da sbucciare

Segnalazioni da parte della scuola secondaria di primo grado:

- richiesta di inserire nel menù altri alimenti come la cotoletta, la bresaola, la coscia di pollo attualmente non presenti magari anche pensando di inserirli nei menù speciali.

Elisa Monaldi interviene per rassicurare sulla qualità della pizza e per spiegare come la veicolazione e lo stazionamento del prodotto nelle gastronomie possa modificare le caratteristiche incidendo sulla qualità; rassicura inoltre la referente della scuola secondaria ricordando che a partire da aprile con il cambio di menù gli alunni troveranno altre pietanze che non sono presenti nel menù invernale; i menù speciali solitamente sono l'occasione per testare nuovi piatti e valutarne un eventuale inserimento nel menù; **Elena Saglia** interviene per ricordare che il menù estivo ed invernale sono scaricabili dal portale di CIR Food presente sul sito del Comune; informa inoltre che tutte le richieste di miglioramento raccolte in questa commissione verranno tenute presenti per un miglioramento del prossimo menù.

Elisa Barzago interviene chiedendo una più pronta sostituzione del personale perché non sempre ciò è avvenuto in questi ultimi mesi e ricordando la richiesta effettuata nella precedente commissione di novembre cioè organizzare come negli anni scorsi la settimana del pane per dare ai bambini la possibilità di assaggiarne diverse tipologie: pane ai 5 cereali, pane alle olive, pane con le noci, pane pugliese, ecc... Tale iniziativa effettuata negli anni scorsi ha sempre riscosso un grande successo e sarebbe molto positivo poterla riproporre.

4. *Corso ristorazione scolastica per la commissione mensa e tutti coloro interessati organizzato dalla ATS:*

Elena Saglia informa che il corso annuale organizzato da ATS sarà tenuto il 26/03 p.v. presso la biblioteca comunale di Vimercate Piazza Unità d'Italia n. 26 con il seguente ordine del giorno:

- ruoli e compiti della commissione mensa, in particolare nella vigilanza delle mense scolastiche;
- buon appetito.....documento di indirizzo per l'elaborazione dei menu scolastici;
- nuove linee guida per la formulazione di diete speciali per motivi di salute: cosa cambia
- progetto spreco/scarto: quali i risultati e quale futuro

Elena Saglia invierà una email a tutti i rappresentanti per raccogliere le adesioni a questo corso che è un'opportunità soprattutto per i nuovi rappresentanti di commissione mensa

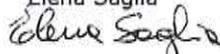
- *Varie ed eventuali:* **Elena Saglia** informa che sono disponibili le certificazioni dei pagamenti dell'anno 2018 relativi alla mensa scolastica e si possono scaricare autonomamente direttamente dal sito del Comune www.comune.brugherio.mb.it nella sezione dei [Servizi online](#) cliccando sul bottone "[gestione mensa scolastica](#)" e successivamente sul bottone "[pagamenti e iscrizioni on-line](#)", entrando poi con le credenziali di accesso e cercando nella sezione "[DOCUMENTI DISPONIBILI](#)". In caso di impossibilità ad effettuare autonomamente la procedura lo sportello Cir Food fornirà il supporto necessario nei giorni e negli orari di apertura al pubblico presso il Comune di Brugherio

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendoci varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 19.00 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brugherio li 09/04/2019