



## CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

OGGETTO: VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

### VERBALE N° 3 – anno scolastico 2021/2022

L'anno duemilaventidue, addì 14 del mese di marzo alle ore 14.00 è stata regolarmente convocata con modalità da remoto la Commissione Mensa nelle persone

	P	A
Roberta Salvaderi – Assessore alle Politiche dell'Infanzia, Educative e Giovanili	X	
Roberta Michelari – Istruttore Direttivo Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità	X	
Gisella Giovanetti – Professionista per monitoraggio servizio	X	
Silvia Barbara Murgo - Insegnante Scuola Infanzia "R. Cesaris"		X
Alessia Restuccia – Genitore Titolare Scuola Infanzia "R.Cesaris"		X
Marianna Prantera – Genitore Supplente Scuola Infanzia "R.Cesaris"	X	
Maria Cristina Federico -Insegnante Scuola Infanzia Campania		X
Teresa Capasso – Genitore Titolare Scuola Infanzia Campania	X	
Sara Begarelli – Genitore Supplente Scuola Infanzia Campania	X	
Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza	X	
Luca De Ponti – Genitore Titolare Scuola Primaria Dezza	X	
Savelia Bottoni – Genitore Supplente Scuola Primaria Dezza	X	
Luisa Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Lazio	X	
Monica Ferrari – Genitore Titolare Scuola Primaria Lazio	X	
Maria Francesca Ruffino – Genitore Supplente Scuola Primaria Lazio		pervenuta all'ufficio richiesta di revoca
Direttore del Servizio SODEXO ITALIA – Daniela Curcella	X	
Responsabile Qualità Area – SODEXO ITALIA – Gianluigi Testa		X
Dietista SODEXO ITALIA – Francesca Perrone	X	
Cuoco incaricato Scuola Primaria Lazio – Luca Granata	X	
Cuoco incaricato Scuola Primaria Cadorna – Simone Ferrarese	X	

Ordine del giorno

1. menù primaverile
2. elaborazione delle schede di osservazione compilate dalle insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie relative al servizio di ristorazione scolastica
3. valutazione del menù da parte di ATS
4. varie ed eventuali

E' presente all'incontro la dott.ssa Amalia Campanaro Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità.

L'Assessore SALVADERI introduce gli argomenti all'ordine del giorno e chiede un riscontro in merito alla modalità proposta di arrivare agli incontri della commissione con suggerimenti ed osservazioni condivise da parte della componente genitori e, se possibile delle insegnanti, quale esito di incontri preliminari tra le parti, individuando un referente o portavoce delle richieste condivise come comunicato nella nota della dott.ssa Giovanetti trasmessa lo scorso mese di gennaio.

Il signor DE PONTI comunica di aver provato ad organizzare una "pre-riunione" tra genitori e insegnanti ma i tempi erano forse un po' ristretti e l'esito è stato negativo.

ANGELLOTTI PAOLA afferma che ci sono delle perplessità da parte del corpo docente. Per le insegnanti diventa difficile organizzare degli incontri extra oltre quelli stabiliti per la commissione.

SALVADERI chiede alla componente genitoriale di provare prima del prossimo incontro ad individuare un componente referente per portare in commissione un unico punto di vista condiviso.

Prima di procedere alla valutazione del menù primaverile proposto, l'Assessore Salvaderi chiede un riscontro in merito al menù invernale attualmente in vigore.

PRANTERA riporta che i menù sono ripetitivi (tortini di legumi, carote, verdure etc.) e poco graditi dai bambini. Le olive spesso utilizzate come condimento nella pasta al pomodoro o nel pollo non sono gradite. Si richiedono piatti più semplici per evitare uno speco alimentare oltre che economico.

MICHELARI chiede ai genitori referenti di trasmettere all'ufficio educazione le schede dei sopralluoghi effettuati in modo tale da poter valutare le criticità riscontrate.

L'insegnante ANGELLOTTI LUISA comunica che, per errore, non sono state consegnate le schede compilate dalle insegnanti del plesso di viale Lazio.

MICHELARI conferma che le stesse sono state consegnate in questi giorni all'ufficio educazione e consegnate in data odierna alla dott.ssa Giovanetti per l'elaborazione.

DE PONTI fa presente che durante i sopralluoghi effettuati non ha evidenziato particolari criticità. Per questo motivo non ha trasmesso le schede dei sopralluoghi. L'unica segnalazione da riportare – già segnalata dalla dott.ssa Giovanetti – riguarda la cotoletta di platessa in quanto è stato utilizzato un prodotto industriale. I finocchi gratinati risultavano un po' acquosi.

In merito alla pasta integrale è stato richiesto un riscontro alle addette del servizio sugli scarti. Gli stessi erano in linea con gli scarti di altri alimenti.

BEGARELLI fa presente che, in occasione dei sopralluoghi, la scuola ha richiesto soltanto il green pass e nessun dato anagrafico per verificare l'accesso all'interno della struttura. Non è stato indicato lo spazio riservato per l'assaggio. Una volta l'assaggio è avvenuto nel refettorio e in altra occasione nel corridoio. La pietanza più avanzata dai bambini è stato il contorno di finocchi. Nel tortino di verdure erano presenti soltanto patate.

Il tortino assaggiato era buono e anche il gradimento da parte dei bambini è stato dell'80% circa.

FERRARI comunica che sia i bambini che le insegnanti della scuola Sarti (ex Lazio) sono abbastanza soddisfatti del menù. Le grammature degli alimenti vanno bene. Conferma che risultano invece poco graditi i finocchi perché piuttosto acquosi. Riporta la richiesta delle insegnanti se possibile mettere delle ciotole di grana sui tavoli per condire la pasta anziché mettere il formaggio direttamente nel condimento dei primi piatti.

GIOVANETTI spiega che il formaggio grana viene messo direttamente dalla cucina nel rispetto delle grammature previste e fa parte del condimento del primo piatto.

CAPASSO suggerisce di prendere in considerazione il consiglio della dietista di ATS di condire i primi piatti non soltanto con condimenti semplici ma di aggiungere anche verdure o pesce.

ANGELLOTTI PAOLA concorda e propone di rivedere i condimenti delle diverse paste presenti in menù. Oltre a variare i condimenti, ATS suggerisce di aggiungere qualche pasta BIO. Propone anche delle creme di ceci o di lenticchie.

PRANTERA non concorda e ribadisce la necessità di inserire in menù piatti più semplici.

ANGELLOTTI LUISA richiede se possibile inserire una merenda diversa (es. barretta di cioccolato) rispetto alla sola frutta.

DE PONTI non concorda con la proposta del "dolcetto" in sostituzione della frutta in quanto viene già dato solitamente a casa. Ribadisce che il ruolo della commissione è quello di "educare", di fare "educazione alimentare" come insegnano i corsi di formazione on line e i suggerimenti dati da ATS. Sembra invece che si stanno perdendo di vista gli obiettivi della commissione.

PRANTERA afferma che ci sono anche delle insegnanti che non concordano con il menù e richiede primi piatti con condimenti più semplici.

ANGELLOTTI PAOLA riporta invece che le paste con condimenti semplici come ad esempio pasta all'olio o al pomodoro non vengono mangiate.

BOTTONI chiede se possibile inserire altri primi come ad esempio ravioli o gnocchi.

BEGARELLI propone anche della pasta al grano saraceno con pomodoro.

Vengono richiesti ai cuochi alcuni chiarimenti in merito ai finocchi che risultano sempre piuttosto acquosi e alla cotoletta di platessa.

CURCELLA presenta alla commissione il nuovo cuoco, Luca Granata, in servizio presso la scuola primaria Sarti (ex Lazio) in sostituzione di Luciano Rubin attualmente in pensione.

CUOCO FERRARESE spiega che i finocchi sono alimenti ricchi di acqua e sul fondo della teglia si forma sempre del liquido rilasciato dalle verdure stesse.

GIOVANETTI fa presente che, nella stagione invernale, si potrebbe utilizzare il prodotto fresco anziché gelo che rilascia meno acqua.

In generale i bambini preferiscono comunque i finocchi crudi.

CUOCO FERRARESE spiega che la cotoletta di platessa era stata controllata attraverso la scheda tecnica e proposta in quanto prodotto non prefritto e mangiata più volentieri dai bambini rispetto a quella impanata in cucina che risultava anche più piccola nel piatto.

GIOVANETTI fa presente che le cotolette di platessa sono un alimento industriale che deve essere legato ad una emergenza e non consumato d'abitudine. Questo prodotto prevede su 100gr di pesce una impanatura di 40 gr quindi non in linea con le grammature da capitolato.

Tale alimento presentava anche un problema in quanto mentre nella scheda tecnica non erano indicati additivi, sull'etichetta dell'involucro del prodotto era invece indicata la presenza di additivi. Occorre pertanto anche fare attenzione anche ai fornitori.

DE PONTI richiede alla ditta di attenersi alle indicazioni date. Se si utilizzano prodotti industriali, in casi di emergenza, deve essere avvisato l'ufficio.

CURCELLA afferma che non verrà più utilizzato questo prodotto e la platessa verrà preparata dalla cucina.

DE PONTI chiede chiarimenti sulla composizione delle crocchette di verdure del giovedì.

I cuochi spiegano che sono crocchette di verdure con una componente di patate per amalgamare.

In riferimento ai primi piatti, in particolare alla pasta, SALVADERI propone di provare ad inserire nel menù primaverile alcuni alimenti diversi come suggerisce ATS (ad esempio pasta con crema di ceci).

DE PONTI propone 1 volta a settimana la pasta integrale con un sugo che ne copra un po' il sapore e di inserire i legumi nei primi piatti.

La commissione stabilisce di prolungare il menù in vigore fino al 3 aprile, partendo dal 4 con il menù primaverile in modo tale da valutare nuove proposte per i primi piatti.

GIOVANETTI chiede di inserire i MENU' REGIONALI nel menù generale.

CURCELLA comunica che per i menù regionali vengono stampate apposite locandine con l'indicazione della giornata dedicata.

MICHELARI fa presente che i MENU' REGIONALI vengono comunque pubblicati anche sul portale genitori di ETICA e sul sito del Comune di Melegnano nella sezione dei menù.

Dopo il confronto sui menù (sia quello invernale attualmente in vigore sia quello primaverile all'ordine del giorno), la commissione passa ad esaminare il terzo punto all'ordine del giorno ovvero la valutazione del menù invernale da parte di ATS.

GIOVANETTI fa presente che il menù invernale trasmesso dall'ufficio ad ATS per una valutazione è stato comunque premiato. La valutazione viene effettuata secondo criteri nutrizionali che tengono conto sia di aspetti quantitativi che qualitativi, in termini di varietà e frequenza di consumo.

Nella tabella dei **requisiti nutrizionali di base**, su 16 punti ne sono stati premiati 14. Soltanto due requisiti

meritano una sorta di attenzione: la frutta ad ogni pasto e i legumi una volta alla settimana.

Nella tabella dei **requisiti nutrizionali di miglioramento**, su 14 punti, 11 vanno bene. ATS esprime alcune considerazioni in merito suggerendo di prevedere, in un arco di tempo adeguato, azioni di miglioramento: maggiore offerta di cereali diversificandone la tipologia; maggiore offerta di pesce.

Occorre ricordare che le patate non possono essere sostituite alle verdure e le crocchette di verdure dovrebbero contenere anche dei legumi per un corretto apporto proteico.

Alcuni componenti della commissione propongono come prima azione di miglioramento l'inserimento della frutta tutti i giorni.

Non tutte le insegnanti sono favorevoli per la poca varietà di frutta somministrata. Viene pertanto proposto di inserire la frutta per 4 giorni e lo yogurt per un giorno.

L'Assessore SALVADERI chiede alla dott.ssa GIOVANETTI di illustrare le schede di osservazione compilate dalle insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie relative al servizio.

GIOVANETTI spiega – attraverso delle slide – come si è svolta la valutazione specificando che il livello di gradimento dei bambini è stato valutato in funzione della quantità della porzione consumata (es. semaforo rosso: meno di metà piatto; semaforo giallo: metà piatto/tre quarti; semaforo verde: più di tre quarti).

Il livello di gradimento delle insegnanti è stato valutato facendo una media della classifica del giudizio globale, della cottura e del sapore dei piatti consumati.

La pizza è risultata essere il piatto più gradito. Il gradimento è dovuto all'alimento in sé in quanto con il trasportato la pizza non è delle migliori.

Il pane è valutato in modo positivo ed è un ottimo alimento.

In conclusione la qualità delle materie prime è conforme al capitolato e i piatti proposti sono adeguati alle indicazioni nutrizionali fornite dalle linee guida; le grammature per la scuola primaria sono in linea con quelle proposte da ATS; nella scuola dell'infanzia sono anche superiori.

Globalmente il giudizio dei piatti è medio-basso.

Obiettivi di miglioramento:

- ✓ migliorare l'appetibilità dei cibi proposti da parte della ditta (es. cottura, temperatura adeguata, sapidità);
- ✓ incentivare progetti di educazione alimentare rivolti agli insegnanti;
- ✓ raggiungere le famiglie affinché propongano a casa piatti salutari.

Prima di concludere l'incontro il sig. DE PONTI chiede quali disposizioni verranno adottate dopo il 31 marzo con la fine dello stato di emergenza.

CAMPANARO spiega che dobbiamo aspettare prima di dire che il 31 marzo termina lo stato di emergenza dal momento che dobbiamo valutare in relazione all'attuale e nuovo stato di emergenza profughi. Dal termine dello stato di emergenza pandemia fino alla fine dell'anno scolastico si deve procedere con cautela.

DE PONTI chiede un riscontro in merito al pasto degli educatori che svolgono il servizio di assistenza educativa ovvero se agli stessi viene garantito il pasto da parte della loro cooperativa.

MICHELARI conferma che l'attuale Cooperativa aggiudicataria del servizio di assistenza educativa specialistica garantisce il pasto al proprio personale come richiesto nel capitolato speciale d'appalto.

DE PONTI ribadisce il problema dell'eccessivo utilizzo della plastica e chiede di poter utilizzare i piatti in ceramica anche per tutti gli alunni delle primarie come avviene nelle scuole dell'infanzia.

CURCELLA fa presente che nelle classi delle primarie è più complessa la gestione per gli spazi ridotti nelle classi e meno tempo per la pulizia.

ANGELLOTTI spiega che l'ultima classe del corridoio mangerebbe alle 14.00.

DE PONTI ripropone pertanto la turnazione delle classi.

L'Assessore SALVADERI afferma che la dott.ssa Cusinato era d'accordo nella turnazione delle classi ma le stesse devono essere individuate dalla scuola e comunicate alla società Sodexo per l'organizzazione del servizio.

La seduta termina alle ore 16.15 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE  
f.to Roberta Michelari