



## CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

**OGGETTO:** VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

### VERBALE N°1 – anno scolastico 2020/2021

L'anno duemilaventi, addì 23 del mese di settembre alle ore 14.30 presso la Sala delle Battaglie del Castello Mediceo è stata regolarmente convocata 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	
Insegnante Scuola Infanzia "R. Cesaris"	X	
Alberto Manara – Genitore Titolare Scuola Infanzia "R.Cesaris"	X	
Francesco Zandonini – Genitore Supplente Scuola Infanzia "R.Cesaris"	X	
Insegnante Scuola Infanzia Campania	X	
Luca De Ponti – Genitore Titolare Scuola Infanzia Campania	X	
Vincenza Cerrone – Genitore Supplente Scuola Infanzia Campania		X
Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza	X	
Davide Mastrodomenico – Genitore Titolare Scuola Primaria Dezza		X
Riccardo Montecatena – Genitore Supplente Scuola Primaria Dezza		X
Arianna Bonanni – Insegnante Scuola Primaria Lazio	X	
Eva Valsecchi – Genitore Titolare Scuola Primaria Lazio	X	
Nicoletta D'Ippolito – Genitore Supplente Scuola Primaria Lazio		X
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 – Luciano Rubin	X	
Cuoco incaricato Scuola Primaria Cadorna – Simone Ferrarese		X

Ordine del giorno

1. Organizzazione del servizio nei diversi plessi scolastici
2. Attività della commissione mensa nell'attuale situazione emergenziale Covid-19
3. Varie ed eventuali

Sono presenti all'incontro

- Dott.ssa Cristiana Mariani Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità;
- Dott.ssa Laura Cusinato Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "G.Dezza".
- Dott.ssa Giordana Mercuriali Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "P.Frisi"
- Silvia Murgo, insegnante della scuola dell'infanzia "R. Cesaris"
- Antonella Fabrizio, insegnante della scuola dell'infanzia Campania.

Le insegnanti Murgo e Fabrizio sostituiscono rispettivamente le insegnanti Patrizia Mariani (scuola infanzia Cesaris) e Manuela Persiani (insegnante infanzia Campania). Il dirigente scolastico, dott.ssa Cusinato, provvederà a comunicare ufficialmente all'ufficio educazione i nominativi delle docenti che faranno parte della Commissione mensa nel corrente anno scolastico al fine di procedere – con atto di Giunta – alla rettifica della stessa.

L'ASSESSORE SALVADERI introduce gli argomenti all'ordine del giorno facendo presente che è stata inviata da parte della stessa una comunicazione ad ATS - nello specifico al Direttore del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione -, per avere un riscontro in merito alle modalità di funzionamento delle Commissioni mensa in questo periodo di emergenza sanitaria al fine di poter fornire indicazioni precise relativamente all'organizzazione del servizio e alla eventuale attivazione di corsi on-line per la formazione dei componenti delle Commissioni medesime.

L'Assessore Salvaderi chiede alla dott.ssa Curcella (Direttore servizio di Sodexo) di illustrare l'organizzazione del servizio di refezione scolastica nei diversi plessi.

CURCELLA illustra l'organizzazione del servizio nei diversi plessi scolastici partendo dalle due scuole dell'infanzia. All'infanzia Cesaris 4 classi mangiano nel refettorio con le modalità tradizionali e 2 classi mangiano nelle aule con vassoi usa e getta. Il pasto completo (primo, secondo e contorno) è già servito porzionato sui vassoi. All'infanzia Campania 3 classi mangiano nel refettorio e 5 classi mangiano nelle aule con le stesse modalità adottate per l'infanzia Cesaris.

La frutta/merenda viene distribuita alle ore 10.00

In entrambe le scuole dell'infanzia il servizio procede bene e i tempi sono rispettati.

FABRIZIO (insegnante infanzia Campania) fa presente che la scelta della distribuzione con i vassoi è stata accolta in modo positivo dai bambini e viene richiesto se possibile utilizzarli anche per le classi che mangiano nei refettori.

MARIANI afferma che non è possibile considerato il già notevole aumento del volume di plastica che viene prodotto dall'utilizzo dei vassoi usa e getta.

CURCELLA precisa che, sia per maggiore sicurezza che per evitare un ulteriore utilizzo di plastica, vengono utilizzate posate in acciaio e bicchieri in melamina.

FABRIZIO (insegnante infanzia Campania) chiede a chi compete il taglio della stessa dal momento che le insegnanti non possono maneggiare la frutta.

CUSINATO (dirigente scolastico Istituto Comprensivo Dezza) afferma che era stato richiesto durante un incontro avuto con i referenti di Sodexo e del Comune di avere un tipo di frutta più facilmente gestibile (es. prugne, mandarini...). La mela non può arrivare già tagliata e per questo motivo era stato richiesto di avere il tagliamela in classe.

Le insegnanti dell'infanzia chiedono se possibile avere in alternativa alla frutta la mousse.

MARIANI fa presente che la scelta della commissione è sempre stata quella di optare per la frutta fresca. In questa fase di emergenza sanitaria si è cercato di trovare una soluzione che contemplasse un po' tutto (frutta/crackers/yogurt...).

GIOVANETTI precisa che la mousse è comunque un prodotto industriale, con conservanti. Anche i crackers inseriti nel menù come merende non sono un'alternativa ottimale alla frutta ma hanno un impatto ambientale diverso.

MANARA (genitore infanzia Cesaris) chiede quali sono i vantaggi dei vassoi usa e getta.

CURCELLA risponde che il vantaggio consiste nei tempi della distribuzione. In una sola volta viene consegnato tutto il pasto.

TESTA (responsabile qualità Sodexo) precisa che la scelta di avere i vassoi nelle classi è proprio legata alla situazione di emergenza e di avere un prodotto che permetta di velocizzare i tempi dal momento che la tempistica nelle classi è molto stretta.

Le insegnanti dell'infanzia FABRIZIO e MURGO segnalano la scarsità delle grammature.

Viene richiesto pertanto dai componenti della commissione di fare una verifica. MARIANI suggerisce se possibile creare un "vassoio tipo" come era stato fatto lo scorso anno con il "piatto tipo", allo scopo di avere consapevolezza visiva.

CURCELLA procede ad illustrare le modalità di organizzazione del servizio nelle scuole primarie. Alla scuola primaria Lazio sono circa 310 gli iscritti al servizio. Circa 50 bambini, a turnazione, si recano settimanalmente alla Cascina Cappuccina dove viene servito il pranzo al sacco (alle 12.30) e la merenda alle 10.00. Gli alunni mangiano nel refettorio su tre turni: 1^ turno alle 11.50; 2^ turno alle 12.40 e 3^ turno alle 13.30. Il servizio viene effettuato con vassoi. E' previsto lo sbarazzo e la sanificazione tra un turno e l'altro.

VALSECCHI (genitore primaria Lazio) segnala che le classi quarte e quinte hanno fame, soprattutto quelle classi dell'ultimo turno dato che tra la merenda e il pranzo passa troppo tempo. Anche alla primaria Lazio

viene richiesto di fare una verifica sulle grammature/porzioni e se possibile avere i bis.

Riporta inoltre la richiesta di alcuni genitori che chiedono se è possibile portare una merenda a scuola ad integrazione di quella già fornita.

BONANNI (insegnante primaria Lazio) afferma che sta alle insegnanti valutare quando eventualmente distribuire le merende.

GIOVANETTI precisa che all'interno della scuola non deve entrare nulla per non avere una commistione degli alimenti ed evitare problemi di tossinfezione.

CUSINATO afferma che le indicazioni date dalle dirigenze scolastiche sono quelle di portare la merenda da casa solo per chi non usufruisce del servizio di refezione scolastica. Sussiste però il problema per il pasto degli educatori.

MARIANI comunica che verrà ribadito alla Cooperativa di concordare con Sodexo le modalità per la fornitura del pasto agli educatori come già previsto nel capitolato d'appalto.

MANARA e DE PONTI chiedono informazioni sul menù panini.

CURCELLA risponde che i panini vengono preparati con prosciutto crudo, bresaola, cotto, tonno...

MARIANI fa presente che, per variare, era stato proposto il panino con la cotoletta fatta al forno oppure la frittata ma diventa impossibile mantenere una temperatura adeguata.

Viene segnalato alla commissione che 3 panini sono troppi e, in sostituzione di un panino, viene richiesta una merenda.

MANARA (genitore infanzia Cesaris) propone due panini più un frutto.

La commissione concorda nel proporre 2 panini e un frutto più eventuali panini per chi li richiede.

BONANNI (insegnante primaria Lazio) darà riscontro in merito al menù panini dopo aver sentito le colleghe. In merito al pane distribuito durante il pranzo a scuola, fa presente che il primo giorno del servizio il panino era messo sul vassoio. Ora il pane viene messo nei cestì. Per evitare che il pane venga maneggiato dalle insegnanti viene richiesto di posizionarlo sul tavolo.

CURCELLA afferma che è stato scelto di mettere il pane nei contenitori anche all'infanzia per agevolare sia i bambini che il personale dell'azienda. Il pane è confezionato per motivi di sicurezza.

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) riassume dicendo che i vassoi usa e getta vengono utilizzati per gli alunni che mangiano nelle classi sia alle scuole dell'infanzia sia alla primaria Cadorna, ad eccezione della primaria Lazio dove i vassoi vengono utilizzati nel refettorio. Si deduce che la mole di rifiuti è elevata. Chiede se si possono avere vassoi riutilizzabili.

La distribuzione sia del pane che dell'acqua viene fatta dalle insegnanti con l'utilizzo del guanto.

CURCELLA conferma che gli alunni che mangiano nel refettorio vengono serviti con il sistema tradizionale, ad eccezione della scuola di viale Lazio dove vengono utilizzati i vassoi per velocizzare l'organizzazione del servizio su tre turni. Nelle classi la pulizia viene effettuata prima del pasto da parte del personale ATA (bidelli) e dopo il pasto da parte di Sodexo.

TESTA afferma che rispetto ai vassoi ci sono quelli compostabili ma si crea comunque il problema dei rifiuti. Ci sono in commercio vassoi in ceramica ma di difficile gestione e quelli in melamina ma sono prodotti di costo oltre che di gestione del lavaggio. La scelta di utilizzare i vassoi è stata determinata dalla particolare situazione di emergenza per ottimizzare i tempi nelle procedure di distribuzione.

MERCURIALI (dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Frisi) chiede se è possibile sostituire le bottigliette di plastica che vengono fornite per gli alunni che mangiano alla cascina Cappuccina, ad esempio con dei boccioni per l'acqua.

MARIANI suggerisce ai referenti di Sodexo la fornitura di borracce (già previste come offerta migliorativa nell'appalto) che possono essere poi riempite con l'acqua in cascina.

VALSECCHI (genitore primaria Lazio) fa presente che i bambini sono già provvisti della propria borraccia.

CURCELLA propone quindi di portare le brocche (che vengono normalmente utilizzate durante il servizio a scuola) anche per il momento del pranzo in cascina.

I componenti della commissione concordano.

CURCELLA illustra infine l'organizzazione del servizio alla scuola primaria Cadorna. Il 1<sup>a</sup> turno con circa 160 bambini mangia nel refettorio con inizio alle 12.10 mentre alle 12.30 altre 7 classi mangiano nelle aule al piano terra (4 classi prime e tre classi terze). Il 2<sup>a</sup> turno mangia nel refettorio con inizio alle 13.10.

CUSINATO segnala che il servizio iniziato oggi ha riscontrato parecchie difficoltà. Il primo turno in refettorio è andato bene poi ci sono stati notevoli ritardi nei turni successivi e nelle classi. Il turno delle 12.30 ha avuto 50 minuti di attesa e l'ultima classe è stata servita alle 14.10. Il personale addetto alla distribuzione è sufficiente? Erano soltanto due persone a servire? Alle 12.30 i bambini erano nelle classi ma molti hanno iniziato a mangiare alle 12.45 e una classe prima ha iniziato alle 13.20. Occorre necessariamente verificare i tempi e l'organizzazione del servizio in generale.

CURCELLA precisa che ci sono 2 carrelli con 4 persone addette alla distribuzione per le 7 classi al primo piano.

TESTA fa presente che oggi sul primo turno non è stata sollecitata l'uscita.

CUSINATO chiede se Sodexo provvede alla fornitura del gel nel refettorio, in caso contrario provvederà la scuola. Rispetto alla sanificazione se nel servire il cibo nelle classi cade del cibo chi pulisce?

CURCELLA afferma che non è prevista la fornitura di gel nel refettorio e rispetto alla sanificazione in caso di caduta del cibo la competenza è dell'azienda.

ANGELOTTI (insegnante primaria Cadorna) chiede il motivo per cui oggi il secondo turno del refettorio è stato servito con i vassoi.

TESTA afferma che tale modalità è stata adottata oggi per una questione di emergenza dei tempi. Nei prossimi giorni verrà monitorata la tempistica e l'organizzazione del servizio.

CUSINATO chiede se possibile avere delle tovaglette anche nel momento in cui viene consumata la merenda nelle classi.

Viene confermato dai referenti di Sodexo che provvederanno a fornire le tovaglette sia per Cadorna che per Lazio.

TESTA informa la commissione che dato lo sciopero della scuola nelle giornate di giovedì e venerdì, il menù verrà invertito nelle due giornate.

Informa inoltre dell'opportunità di predisporre un "menù di emergenza" stante il rischio elevato in caso di malattia del cuoco e/o vice, non potendo lo stesso presentarsi al lavoro in caso di febbre superiore ai 37,5°. Un esempio di menù di emergenza potrebbe essere pasta o riso in bianco; formaggio stagionato o tonno.

ZANDONINI chiede se possibile dare il menù panini previsto per le gite.

TESTA afferma che il menù panini richiede una preparazione più lunga.

CURCELLA propone alla commissione di predisporre *3 tipi di menù di emergenza* che verranno comunicati all'ufficio educazione e trasmessi poi alla commissione che ne darà riscontro.

BONANNI (insegnante primaria Lazio) riporta la richiesta delle colleghe di poter utilizzare il bagno nel refettorio e in questo caso a chi compete la pulizia.

CURCELLA afferma che il personale Sodexo non può provvedere anche alla sanificazione del bagno in quanto già impegnato nella gestione/organizzazione del servizio mensa.

MERCURIALI stabilisce di chiudere il bagno del refettorio ma non ci saranno più collaboratori scolastici in mensa di supporto alle insegnanti.

Comunica inoltre che chiunque interagisce nei locali scolastici (personale addetto al servizio di refezione scolastica, personale educativo etc.) deve avvisare il dirigente in caso di eventuali malattie.

In merito ad eventuali sopralluoghi dei commissari all'interno dei plessi scolastici viene chiesto quali sono le modalità di accesso ai locali.

MARIANI ribadisce che è stata inoltrata richiesta ad ATS in merito all'organizzazione delle commissioni mensa.

GIOVANETTI fa presente di aver contattato 3 ATS che sono in fase di valutazione in merito alle disposizioni da adottare dopo la data del 15 ottobre stabilita come termine dello stato di emergenza sanitaria.

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) propone di aspettare il riscontro da parte di ATS ed eventuali indicazioni.

La dott.ssa Giovanetti, incaricata dall'Ente per il monitoraggio del servizio, effettuerà i sopralluoghi nei diversi plessi scolastici e provvederà a redigere le schede che saranno trasmesse ai componenti della commissione.

Al fine di informare i genitori sull'andamento del servizio, ZANDONINI chiede di poter utilizzare gli strumenti delle assemblee di classe per le scuole primarie e quelle di sezione per le scuole dell'infanzia.

DE PONTI chiede – in merito al menù in vigore – se possibile spostare gli yogurt nelle giornate in cui non c'è il formaggio.

La commissione concorda e CURCELLA suggerisce di mettere i crackers al lunedì.  
Rispetto alle merende si concorda di mantenere 3 frutti a settimana e la torta una volta al mese.

La seduta termina alle ore 17.00 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Roberta Michelari  


Di seguito i 3 menù di emergenza proposti da SODEXO

- ✓ pasta all'olio, pasta al pesto, riso all'olio
- ✓ tonno, prosciutto cotto, formaggio da taglio
- ✓ verdure surgelate
- ✓ frutta o crackers non salati o fette biscottate.

