



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 2021/2022

L'anno duemilaventuno, addì 15 del mese di novembre alle ore 14.30 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		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. Modalità operative per il monitoraggio del servizio nel rispetto delle misure di sicurezza adottate dai singoli plessi scolastici per contrastare il rischio di contagio da Covid-19
3. Varie ed eventuali

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

Prima di procedere alla discussione degli argomenti posti all'ordine del giorno, l'Assessore Salvaderi presenta ai componenti della commissione la nuova Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità, dott.ssa Amalia Campanaro e comunica che la costituzione della commissione mensa è stata deliberata con atto di Giunta Comunale per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023.

SALVADERI introduce gli argomenti all'ordine del giorno chiedendo alla dott.ssa Curcella (direttore servizio di Sodexo) di illustrare l'organizzazione del servizio di refezione scolastica nei diversi plessi scolastici attuata in accordo con i dirigenti scolastici per garantire le misure preventive e di sicurezza a seguito della pandemia.

CURCELLA illustra l'organizzazione del servizio partendo dalle due scuole dell'infanzia. All'infanzia Cesaris 3 classi mangiano nel refettorio con le modalità tradizionali e l'utilizzo di piatti in melamina e 3 classi mangiano nelle aule con vassoi usa e getta. Il servizio inizia alle ore 11.55/12.00. All'infanzia Campania 3 classi mangiano nel refettorio e le restanti classi mangiano nelle aule con le stesse modalità adottate per l'infanzia Cesaris.

Alla scuola primaria Teresa Sarti (Lazio) l'organizzazione del servizio è cambiata rispetto allo scorso anno scolastico in quanto non è più previsto il progetto Cascina Cappuccina se non una volta al mese. Pertanto tutti gli alunni mangiano a scuola su due turni. Il primo turno inizia alle 12.25/12.30 mentre il secondo turno inizia alle 13.30. In entrambi i turni alcune classi mangiano nelle aule altre nel refettorio. Nelle classi vengono utilizzati i vassoi usa e getta mentre nel refettorio vengono utilizzati i vassoi usa e getta al primo turno e piatti in ceramica al secondo turno. Tale modalità viene utilizzata per ottimizzare i tempi del servizio. Alla scuola primaria Dezza il servizio è organizzato su tre turni: il 1° turno alle 12.10 in refettorio con l'utilizzo di piatti in ceramica; il secondo turno alle 12.30 con 9 classi che mangiano nelle aule; il terzo turno alle 13.15 nel refettorio con l'utilizzo di vassoi usa e getta.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) chiede se possibile reintrodurre i piatti in ceramica per tutti.

MURGO (insegnante infanzia Cesaris) riporta la proposta di turnazione da parte delle colleghe. Segnala la necessità di evitare i vassoi perché in contraddizione con i progetti ambientali delle scuole.

Integrazione richiesta insegnante Murgo in data 21 novembre relativamente al paragrafo sopra riportato

"In merito al mio intervento sull'utilizzo dei vassoi, vorrei che inseriste anche il resto di quello che ho sostenuto, nello specifico, che l'utilizzo dei vassoi è diseducativo in quanto la presenza di diversi cibi contestualmente induce i bambini a prendere ciò che più gli aggrada, senza discriminare correttamente le portate. Pertanto, l'uso dei vassoi poco si coniuga con una corretta educazione alimentare".

DE PONTI richiede che venga effettuata la turnazione su tutte le classi e chiede se l'attuale organizzazione sia dovuta ad una carenza di personale addetto al servizio e se possibile eventualmente pensare ad un aumento di personale.

CURCELLA fa presente che l'attuale organizzazione non c'entra con il personale infatti le aule vengono pulite e consegnate anche prima del previsto ma il tutto deve essere incastrato anche con i tempi dell'organizzazione scolastica.

DE PONTI chiede chiarimenti sulla sanificazione (da chi viene effettuata e quando).

CURCELLA spiega che le aule vengono sanificate dal personale ATA prima del servizio e dal personale Sodexo dopo il servizio. Il refettorio viene sanificato dal personale Sodexo prima e dopo ciascun turno.

ANGELLOTTI PAOLA (insegnante scuola primaria Dezza) comunica che 7 classi di quarta e quinta della scuola primaria Cadorna hanno proposto un progetto dal titolo "Torniamo ai piatti" con l'obiettivo di ridurre la quantità di spazzatura prodotta (vassoi di plastica monouso) ed estendere la raccolta differenziata anche in mensa. La modalità di realizzazione del progetto prevede, tra l'altro, la collaborazione degli alunni con la modalità self-service.

MICHELARI riferisce che la scheda del progetto è pervenuta all'ufficio educazione prima dell'inizio della commissione mensa al fine di poter essere illustrata ai componenti della commissione. Viene proposto di sperimentare il servizio in refettorio (per entrambi i turni) con l'utilizzo di piatti in ceramica, allo scopo di ridurre la plastica.

FERRARI (genitore primaria Lazio) riporta le lamentele che il cibo arriva freddo nelle classi e che occorre trovare con urgenza una soluzione.

GIOVANETTI riferisce che a inizio anno scolastico, in fase di organizzazione del servizio, le insegnanti avevano assicurato la disponibilità di un'aula dove l'azienda poteva tra l'altro riporre i carrelli termici necessari a garantire la corretta temperatura degli alimenti.

PRANTERA (genitore infanzia Cesaris) afferma che anche alla primaria Dezza i piatti arrivano freddi e riporta alcune lamentele sulla tipologia del menù (ad esempio la curcuma sarebbe da eliminare in quanto non gradita).

ANGELLOTTI PAOLA (insegnante scuola primaria Dezza) comunica di non aver ricevuto dalle colleghe alcuna segnalazione in merito. Le lamentele sono arrivate solo sulla frutta che è sempre piuttosto fredda.

GIOVANETTI riporta alcune precisazioni in merito alle temperature degli alimenti spiegando che durante i sopralluoghi effettuati viene sempre rilevata la temperatura che deve essere +65° e viene assaggiato il cibo dopo l'ultimo bambino servito per poter verificare il mantenimento della temperatura anche al termine del

servizio stesso. Alla primaria Cadorna e alle scuole dell'infanzia il problema delle temperature non sussiste in quanto ci sono i carrelli termici. Occorre invece trovare uno spazio alla primaria Lazio dove riporre i carrelli termici per gli alunni che mangiano nelle classi.
La frutta invece deve essere fredda (+8°).

SALVADERI introduce il secondo punto all'ordine del giorno, ovvero le modalità operative per il monitoraggio del servizio da parte dei componenti della commissione spiegando che, in accordo con i dirigenti scolastici, è consentito l'ingresso dei componenti della commissione nel rispetto delle modalità di accesso all'interno dei plessi scolastici (possesso del green pass) e in uno spazio riservato per l'assaggio del cibo. Non è ancora possibile entrare nelle cucine e nei refettori.

MICHELARI fa presente che all'interno dei diversi plessi scolastici verranno individuati con i referenti scolastici e la società Sodexo degli appositi spazi dedicati all'assaggio del cibo da parte dei genitori della commissione. Una volta individuati gli spazi dedicati ne verrà data comunicazione a mezzo mail.

GIOVANETTI spiega che un ruolo fondamentale all'interno della commissione viene svolto dalle insegnanti che – a differenza dei genitori - sono sempre presenti durante il servizio di refezione. I nuovi componenti possono partecipare ai corsi on line organizzati da ATS per la formazione e al tempo stesso si rende disponibile ad incontrare i genitori rappresentanti per vedere insieme altri aspetti importanti che possono essere verificati come ad esempio la modalità di smaltimento dei rifiuti anche da parte dell'azienda addetta.

DE PONTI chiede di aggiornare la pagina della scuola per pubblicare i nuovi nominativi e indirizzi mail dei componenti della commissione.

Per quanto riguarda il menù attualmente in vigore segnala che nelle ultime due settimane non sono stati inseriti i legumi.

Si stabilisce di richiedere alla scuola di pubblicare sul registro elettronico i nominativi dei rappresentanti e i relativi indirizzi mail.

Per quanto riguarda il menù verranno inseriti i legumi come da richiesta. Il menù aggiornato verrà trasmesso a mezzo mail assieme al verbale.

FERRARI chiede chiarimenti in merito alle grammature per verificare che vengano rispettate. Quando in menù è presente il pesce i bambini lamentano che hanno fame. Segnala inoltre la poca variabilità dei contorni che sono spesso insalate, poco gradite in questa stagione.

GIOVANETTI comunica che sul sito di ATS è possibile trovare copia delle grammature degli alimenti per fasce di età. Durante i sopralluoghi le grammature vengono sempre controllate. In modo particolare i filetti di pesce arrivano già nella grammatura definita. Purtroppo viene data la stessa grammatura sia alla scuola dell'infanzia che alla primaria. In merito alle grammature dei secondi piatti non sono mai stati rilevati dei problemi.

DE PONTI afferma che le grammature previste da ATS sono per fascia di età 6/11 anni e devono essere pesate a crudo. Le esigenze delle proteine sono quelle stabilite anche se, a vista, sembrano poche.

FERRARI riporta la segnalazione che spesso alla primaria Lazio viene dato il prosciutto cotto nelle diete di chi ha problemi alle uova e al lattosio. Chiede quali sono gli alimenti alternativi e se può essere dato il parmigiano reggiano.

GIOVANETTI afferma che il prosciutto cotto è stato tolto dal menu; pertanto non può essere somministrato.

PERRONE (dietista Sodexo) conferma che non è mai stato dato il prosciutto cotto come alternativa. Verrà comunque fatta una verifica.

CURCELLA comunica che verrà contattata la famiglia della minore con allergia per chiarimenti.

GIOVANETTI spiega che il parmigiano reggiano non contiene lattosio e potrebbe essere dato nelle diete con allergia al lattosio ma le indicazioni scolastiche sono quelle di togliere tutti i tipi di formaggi in caso di allergia a meno che ci sia una certificazione del pediatra che attesti la possibilità di somministrare il parmigiano.

DE PONTI chiede se anche quest'anno è possibile consegnare nei singoli plessi le schede di rilevazione del servizio che venivano compilate dalle insegnanti e ribadisce se possibile avere le comunicazioni quando vengono effettuate delle variazioni del menù.

La commissione stabilisce di utilizzare le schede di rilevazione del servizio quale ulteriore strumento di monitoraggio dello stesso. L'ufficio educazione provvederà a fornire le schede alle insegnanti che verranno consegnate nei singoli plessi dalla dott.ssa Curcella.

GIOVANNETTI provvederà ad elaborare la scheda di gradimento che sarà trasmessa a mezzo mail ai genitori rappresentanti della commissione quale strumento da utilizzare durante i sopralluoghi.

MICHELARI si riserva di verificare con il collega la possibilità di inserire "le variazioni al menù" nel portale genitori del servizio di refezione scolastica.

I componenti della commissione chiedono di avere la comunicazione in caso di variazioni al menù anche a mezzo mail.

Si concorda di stabilire il prossimo incontro della commissione mensa per **mercoledì 12 gennaio 2022 alle ore 14.30** per definire anche il menù invernale che entrerà in vigore dal 1° febbraio 2022.

Il menù attuale rimane in vigore fino al 31 gennaio prossimo.

La seduta termina alle ore 16.30 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
f.to Roberta Michelari