



CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

OGGETTO: VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

VERBALE N° 2 – anno scolastico 2021/2022

L'anno duemilaventidue, addì 12 del mese di gennaio 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		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 – Luciano Rubin		X
Cuoco incaricato Scuola Primaria Cadorna – Simone Ferrarese		X

Ordine del giorno

1. monitoraggio del servizio
2. attivazione progetti di educazione alimentare e ambientale proposti dalle scuole in collaborazione con la società Sodexo Italia SpA
3. menù invernale
4. varie ed eventuali

Sono presenti all'incontro

- la dott.ssa Amalia Campanaro Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità;
- la dott.ssa Giordana Mercuriali Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "P.Frisi";
- la dott.ssa Laura Cusinato Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "G.Dezza".

Prima di procedere alla discussione degli argomenti posti all'ordine del giorno, i dirigenti scolastici chiedono di poter affrontare la problematica relativa all'organizzazione del servizio di refezione scolastica alla luce delle nuove norme previste per le classi poste in autosorveglianza. Nella norma "si raccomanda di non consumare pasti a scuola a meno che non possa essere mantenuta una distanza interpersonale di almeno due metri".

Con un caso di positività nella classe – afferma MERCURIALI – i bambini restano in presenza ma non possono mangiare se non viene rispettato il distanziamento di almeno due metri. Di conseguenza o i bambini mangiano a casa oppure occorre trovare uno spazio alternativo.

CUSINATO afferma che per le classi che consumano il pasto nel refettorio è possibile ottimizzare le postazioni e organizzarle diversamente utilizzando dei tavoli in più attualmente collocati in fondo al refettorio

e che permetterebbero di allargare e distanziare le postazioni. I bambini che pranzano in aula non sono posti l'uno di fronte all'altro, pertanto si dovrebbe riuscire a garantire il distanziamento. Questo però non avviene per i compagni posti di lato.

MERCURIALI ribadisce che è sconsigliato consumare il pasto a scuola salvo il rispetto dei 2 metri. E' pertanto necessario trovare delle soluzioni alternative dove consumare il pasto altrimenti i bambini dovrebbero ritornare a casa.

SALVADERI chiede di valutare assieme alla responsabile della ditta Sodexo delle modalità organizzative per garantire la consumazione del pasto a scuola.

DE PONTI concorda nel trovare una soluzione che permetta la permanenza dei bambini a scuola per il pasto in quanto la soluzione di mandare a casa i bambini sarebbe piuttosto difficile per le famiglie.

CURCELLA afferma la necessità di monitorare quotidianamente la situazione secondo le casistiche che si presentano. Considerate le classi in quarantena e i bambini presenti è possibile per il momento riuscire a garantire il distanziamento previsto perché difficilmente saranno presenti tutti i bambini.

MERCURIALI precisa infatti che solitamente le classi non rientrano al completo per i notevoli ritardi dei test antigenici. Se tutta la classe fosse presente si potrebbero utilizzare due aule e dividere i bambini. In questo caso è necessaria la presenza di due docenti: una per ogni classe.

Nella primaria Sarti si potrebbe allestire l'aula di disegno che – essendo piuttosto grande - può garantire la presenza di due classi contemporaneamente anche se questa soluzione è estrema ratio in quanto comporta ulteriori problemi di igiene e sanificazione.

L'alternativa sarebbe quella di utilizzare le due nuove aule da poco terminate con la disponibilità di due insegnanti.

Viene inoltre richiesto dalla dott.ssa MERCURIALI se è possibile eventualmente pensare alla fornitura di vassoi già confezionati.

CURCELLA fa presente che – come più volte richiesto e sollecitato dalla commissione mensa – si sta facendo di tutto per arrivare a ridurre il più possibile la plastica e si stanno gradualmente attivando i progetti di educazione ambientale proposti dalle scuole. Per l'azienda fare un servizio normale utilizzando i vassoi in plastica o piatti in ceramica è indifferente in quanto le addette devono comunque essere presenti anche solo per la consegna del pasto (nel caso dell'utilizzo di vassoi già confezionati). La richiesta da parte della ditta è di avere almeno entro le ore 10.00 la comunicazione delle classi in quarantena in modo tale da riuscire ad organizzare il servizio nel rispetto delle norme previste.

CUSINATO comunica alla commissione che – in occasione del Consiglio di Istituto – è stata presentata la richiesta di turnazione delle classi per l'accesso al refettorio, in modo tale che non siano sempre le stesse classi a dover mangiare in aula. Fa presente che la turnazione non è soltanto un problema della scuola ma è più che altro un problema organizzativo della mensa.

DE PONTI precisa che la richiesta di turnazione era stata proposta dallo stesso in una situazione di normalità del servizio.

In riferimento all'attuale situazione di emergenza espone il suggerimento avuto da parte di alcuni genitori circa la possibilità di mettere dei tavoli nel corridoio e chiede se anche in Cadorna ci sono degli spazi vuoti da poter utilizzare per garantire la norma del distanziamento.

CUSINATO afferma che in Cadorna non ci sono ulteriori spazi da poter utilizzare ma nel refettorio ci sono ancora dei tavoli disponibili che possono essere utilizzati per poter distanziare le postazioni (per gli alunni che mangiano nel refettorio).

I banchi nel corridoio impediscono la gestione e il passaggio dei carrelli. Per il momento in caso di classe in autosorveglianza non sono mai presenti tutti gli alunni.

Riporta l'esperienza di oggi con una classe in autosorveglianza dove erano presenti solo 4 bambini.

Comunica la partenza da domani (giovedì 13) della sorveglianza attiva per la classe 3^D della primaria Cadorna.

DE PONTI chiede di conoscere qual è il limite per la chiusura della scuola in caso di chiusura delle classi per quarantene.

CUSINATO risponde che nelle nuove norme non è esplicitato un limite. In precedenza era forse il 30%.

MERCURIALI afferma che il dato sulla conseguente chiusura delle scuole non è contemplato con questo decreto.

Data la difficoltà di gestire questa situazione di emergenza in più plessi scolastici appartenenti a Comuni diversi, chiede se possibile per Melegnano gestire la comunicazione delle quarantene in modo più agile attraverso la referente del plesso che comunica direttamente le classi in quarantena alla ditta anziché inviare e mail all'ufficio.

Alla luce di quanto esplicitato dai dirigenti scolastici in merito alle nuove norme previste per la consumazione del pasto a scuola, l'assessore SALVADERI chiede alla dott.ssa Curcella di monitorare giornalmente la situazione dandone riscontro all'ufficio e facilitando la comunicazione delle classi in quarantena attraverso le insegnanti rappresentanti della commissione mensa.

I dirigenti scolastici abbandonano l'incontro della commissione.

SALVADERI presenta gli argomenti all'ordine del giorno e chiede ai referenti della commissione un riscontro in merito all'andamento del servizio.

FERRARI chiede venga messo a verbale che è stato segnalato dalle insegnanti della primaria Sarti che i cuochi non mettono le mascherine.

CURCELLA chiede se si tratta dei cuochi o delle addette alla distribuzione.

In merito al corretto uso delle mascherine ANGELOTTI PAOLA precisa che, a volte, le addette toccano la mascherina perché cade e poi servono.

MICHELARI chiede a Curcella di verificare e ribadire al personale il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione.

ANGELOTTI PAOLA riporta la richiesta delle colleghe che mangiano in mensa di avere ulteriori brocche e contenitori per le posate e di riporre le tovagliette sopra i piatti per agevolare i bambini che si occupano dell'apparecchiatura dei tavoli, come previsto dal progetto di educazione ambientale/alimentare presentato durante il precedente incontro della commissione.

ANGELOTTI LUISA chiede di avere dei guanti in più per le classi che consumano il pranzo nelle aule e del pane o posate in più in quanto succede a volte che questi cadano a terra.

Richiede inoltre se il personale della ditta deve utilizzare le mascherine chirurgiche o hanno l'obbligo delle FFP2.

CURCELLA risponde che l'ufficio qualità dell'azienda ha confermato l'obbligo di utilizzo delle mascherine FFP2 per le educatrici e le insegnanti ma non per le inservienti. L'azienda deve quindi provvedere alla fornitura delle mascherine chirurgiche.

DE PONTI afferma che l'uso della mascherina FFP2 dovrebbe servire per tutelare gli addetti al servizio stesso più che per la tutela dei bambini.

In merito al servizio fa presente che durante il sopralluogo del pasto lo scorso mese di dicembre è stato trovato un bruco nelle zucchine come già segnalato. Come segnalazione personale riporta che le zucchine erano un po' troppo cotte.

CURCELLA fa presente che difficilmente nelle verdure cotte succede di trovare insetti mentre è possibile per le insalate. Il bruco era vivo quindi non proveniva dal cibo ma deve essere caduto nel piatto.

FERRARI riporta le seguenti segnalazioni: la pasta è spesso salata, le verdure sono fredde e i cibi in generale piuttosto acquosi.

MICHELARI riporta la segnalazione pervenuta a mezzo mail in data odierna dal genitore referente dell'infanzia Cesaris, sig.ra Prantera con cui viene richiesto di eliminare dal menù alcuni alimenti non graditi quali: purè di carote con patate (fare solo purè di patate); tortino di legumi; orzo/farro all'ortolana; ragù di verdure; curcuma; polpette di fagioli. Nella comunicazione viene richiesto di ritornare ad un cibo semplice e di verificare attraverso le insegnanti e il personale che ritira i piatti a fine pasto di fare un sondaggio sulla quantità di cibo sprecato e buttato in quanto non gradito.

CAPASSO fa presente che la Commissione mensa dovrebbe avere una funzione educativa ed è proprio questo lo scopo di proporre in menù alimenti diversi rispetto a quelli di solito consumati a casa.

FERRARI sostiene che nel corso degli anni il rodaggio è già stato fatto pertanto, se determinati alimenti non sono graditi, sarebbe opportuno sostituirli con altro di simile (ad esempio la quinoa) o ridurre le volte che sono presenti in menù.

Viene in generale segnalato il poco gradimento del farro e dell'orzo ma alcuni componenti evidenziano che tali alimenti sono presenti in menù soltanto una o due volte al mese.

ANGELOTTI chiede di eliminare anche il formaggio spalmabile, non soltanto perché poco gradito ma anche per evitare che si produca troppa plastica.

Viena data conferma che il formaggio spalmabile non è più presente in menù.

Per un corretto e più oggettivo monitoraggio del servizio, MICHELARI ricorda a tutti i componenti della commissione (genitori e insegnanti) di compilare e trasmettere all'ufficio educazione le apposite schede di rilevazione del servizio. Comunica che l'ufficio ha provveduto ad inviare le richieste di iscrizione al corso FAD organizzato da ATS e che la stessa provvederà a comunicare agli interessati le modalità di partecipazione. Non potendo inoltre organizzare l'incontro con i genitori referenti della commissione per un progetto di formazione come era stato proposto dalla dott.ssa Giovanetti durante la commissione precedente - in considerazione dell'attuale situazione di emergenza - verranno inviate a tutti i componenti delle **Linee guida per la Commissione mensa** elaborate dalla dott.ssa Giovanetti, quale ulteriore strumento utile per il ruolo e la funzione della commissione stessa.

GIOVANETTI ribadisce la necessità di partecipare alla formazione proprio per comprendere gli obiettivi della commissione. E' importante che la scuola abbia un ruolo educativo; per questo motivo ritiene doveroso mantenere il farro e l'orzo in menù almeno una volta al mese. Per quanto riguarda invece la proposta della quinoa segnala che, oltre al costo, è un alimento con un quantitativo proteico elevato. Sostiene l'importanza di verificare realmente gli scarti anche se durante i sopralluoghi fatti ha potuto constatare che non sono così eccessivi. Propone di fare ulteriori tentativi.

In merito alle schede di rilevazione del servizio richieste alle insegnanti, pur comprendendo che rappresentano un ulteriore carico di lavoro, chiede che vengano compilate nel momento in cui ci sono dei problemi da segnalare per poterli verificare ed avere una visione oggettiva circa l'andamento del servizio.

FERRARI sostiene che fare educazione alimentare significa anche non sprecare il cibo. Se si decide di lasciare il farro in menù la proposta è quella di cucinarlo in modo diverso, di diversificare le ricette.

DE PONTI suggerisce di proporre assieme al farro il ragù di verdure e lenticchie che è stato gradito o cucinarlo sotto forma di polpette.

GIOVANETTI spiega che proporre il farro o l'orzo sotto forma di polpette potrebbe creare confusione tra primo e secondo piatto. L'obiettivo è quello di spiegare ai genitori l'utilizzo dei cereali proposti.

CURCELLA spiega che il menù è stato elaborato tenendo in considerazione le indicazioni avute da parte di ATS. Anche altri alimenti come la frittata e il tortino di legumi sono poco graditi ma le indicazioni di ATS sono diverse rispetto alla gradibilità o meno da parte degli utenti anche se la commissione mensa ha sempre cercato di mantenere un certo equilibrio.

Alcuni componenti segnalano che spesso i primi piatti sono acquosi.

FEDERICO conferma che alcune classi hanno segnalato che la pasta bianca con olive era acquosa ma i bambini hanno comunque gradito molto.

SALVADERI afferma che questo fa capire che c'è una diversa percezione del gusto.

GIOVANETTI ribadisce l'importanza anche per la componente genitori di compilare la scheda di rilevazione in quanto è riportato sia il gradimento dell'adulto che del bambino.

CAMPANARO sostiene l'importanza di avere una visione effettiva del monitoraggio del servizio per intervenire con obiettivi mirati. E' necessaria pertanto la collaborazione tra le parti per trovare soluzioni e garantire un buon servizio.

Al termine della discussione in merito all'andamento del servizio, l'Assessore Salvaderi chiede un riscontro riguardo l'attivazione dei progetti di educazione alimentare/ambientale proposti dalle scuole e realizzati in

collaborazione con la ditta Sodexo, aventi l'obiettivo di ridurre la quantità di plastica prodotta con l'utilizzo dei vassoi.

Le insegnanti MURGO e FEDERICO delle scuole dell'infanzia Cesaris e Campania affermano che i bambini sono molto entusiasti del progetto che ha l'obiettivo di sensibilizzare gli stessi sul tema del rispetto dell'ambiente (raccolta differenziata, riduzione degli sprechi) e prevede il ritorno alla somministrazione del pasto nei piatti eliminando i vassoi. MURGO spiega altresì che, con l'utilizzo del vassoio, i bambini non discriminavano più la differenza tra il primo e il secondo piatto.

Altro obiettivo del progetto è quello di apparecchiare e sparecchiare la tavola da parte dei bambini (con delle turnazioni) e differenziare i rifiuti.

Per integrare il progetto con la programmazione didattica è stato inoltre proposto di introdurre – secondo la stagionalità – un cesto di frutta di stagione e un cesto di verdure per fare conoscere ai bambini le diverse tipologie di frutta e verdura, percepire le differenze e predisporre delle attività con questi alimenti.

CAPASSO chiede conferma se i bambini che servono rispettano la bolla. Dal momento che il progetto prevede la stagionalità dei prodotti chiede di poter sostituire le zucchine presenti nel menù invernale con altra verdura di stagione.

Le insegnanti confermano che le diverse fasi del progetto sono ben monitorate. I bambini lavano e igienizzano le mani e mettono dei guantini per servire il pane.

Nell'ambito del progetto si vorrebbe introdurre nuovamente, come si faceva in passato, il "piatto regionale". Erano state individuali come regioni la Liguria, la Sicilia e la Lombardia.

CURCELLA propone di individuare assieme alle classi quinte (che in programma hanno lo studio delle regioni) quali regioni scegliere tra nord, centro e sud Italia e poi proporre i rispettivi menù per tutti gli alunni.

La commissione concorda.

Prima di prendere visione del menù autunnale proposto la signora BEGARELLI chiede informazioni sulle modalità di accesso ai sopralluoghi e se è necessario prima fare il corso FAD.

MICHELARI comunica che è possibile effettuare i sopralluoghi anche prima del corso in quanto, al momento, non è consentito l'ingresso dei componenti della commissione all'interno delle cucine e dei refettori. Non si deve avvisare quando viene fatto il sopralluogo e, in ogni plesso scolastico è stato individuato con i referenti scolastici e la società Sodexo un apposito spazio dedicato all'assaggio. Al termine del sopralluogo deve essere compilata la scheda di rilevazione che deve essere trasmessa all'ufficio educazione.

La commissione procede a visionare il menù invernale.

DE PONTI fa presente che nel menù sono presenti 3 o 4 contorni surgelati. Considerato che nei progetti presentati dalle scuole si parla di stagionalità, sarebbe opportuno rispettarla anche nel menù.

GIOVANETTI afferma che purtroppo le verdure di stagione invernali sono un po' problematiche da proporre. Cavoli, cavolfiori, verze e broccoli hanno un odore e un sapore piuttosto forti. Si potrebbe eventualmente pensare anche alle bietole o spinaci come alternativa.

La proposta emersa da parte della commissione è di togliere le zucchine dal menù e di inserire almeno una volta al mese le verdure di stagione proponendole sotto forma di sfornato, di purè o tortino (ad esempio sfornato o purè di cavolfiori; tortino di broccoli etc.).

BEGARELLI chiede se corretto dare il pane anche quando in menù è presente la pizza e richiede se possibile sostituire almeno i cracker i presenti in quella giornata con frutta o yogurt.

CURCELLA spiega che il pane deve comunque essere dato ma quando in menù è presente la pizza ne viene data solo ½ porzione. I cracker possono essere sostituiti dalla frutta.

Vengono inoltre richiesti dei chiarimenti sulla composizione del tortino di verdure e sulla tipologia di alcuni piatti (ad esempio cosa si intende per "pasta aurora").

GIOVANETTI ribadisce che il menù deve essere il più chiaro possibile e devono essere indicati gli ingredienti. Più volte è stato richiesto di fornire alla commissione una sorta di ricettario per conoscere la composizione dei pasti.

DE PONTI ritiene sia importante non solo per i componenti della commissione ma per tutti i genitori.

ANGELOTTI LUISA chiede se possibile reintrodurre in menù la barretta di cioccolato fondente.

GIOVANETTI spiega che le merendine, il cioccolato, i cracker e altro vengono già dati a casa come merenda. La frutta che viene data come merenda al mattino è quella che dovrebbe essere consumata dopo il pasto e dovrebbe essere fornita per 5gg a settimana.

DE PONTI chiede quale tipologia di frutta verrà fornita con il menù invernale.

CURCELLA risponde che ci sono pere, mele, arance, clementine e banane. Il periodo in cui c'è meno varietà di frutta è marzo/aprile.

L'insegnante dell'infanzia MURGO chiede il motivo per cui non è stato preso in considerazione il kiwi.

MICHELARI ricorda che era per una difficile gestione ma chiede alla ditta di verificare e dare riscontro.

DE PONTI chiede pertanto se possibile, per questo menu, togliere i cracker e mettere solo frutta.

Non tutti i componenti della commissione concordano.

Il menù con le modifiche richieste verrà inoltrato alla commissione prima dell'entrata in vigore dello stesso.

Al termine dell'incontro l'insegnante Angelotti Luisa chiede se possibile fissare i prossimi incontri nella giornata del martedì per motivi organizzativi.

La commissione accoglie la richiesta e si riserva di fissare successivamente la data della prossima commissione.

La seduta termina alle ore 17.00 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
f.to Roberta Michelari