



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 2020/2021

L'anno duemilaventi, addì 21 del mese di dicembre alle ore 15.00 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	
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. Monitoraggio del servizio
2. Valutazione del menù in vigore
3. Menù gennaio/febbraio 2021
4. Varie ed eventuali

L'ASSESSORE SALVADERI introduce gli argomenti all'ordine del giorno e chiede alla dott.ssa Giovanetti (professionista incaricata per il monitoraggio del servizio) di dare un riscontro in merito all'andamento del servizio di refezione scolastica nei diversi plessi scolastici.

GIOVANETTI comunica di aver effettuato un sopralluogo al mese dall'inizio dell'anno scolastico sia nei centri cottura (Cadorna e Lazio) sia nei punti di distribuzione (Campania e Cesaris) come risulta dai verbali dei sopralluoghi effettuati e trasmessi ai componenti della commissione. L'andamento del servizio in generale è positivo ma evidenzia i seguenti punti critici:

1. per quanto riguarda l'azienda vengono fatte troppe sostituzioni nelle merende e variazioni al menù che andrebbero comunicate per tempo;
2. i panini somministrati alla classi che partecipano al progetto della Cascina Cappuccina prevedono l'utilizzo di troppi affettati; d'altra parte quando è stato proposto di sostituirli con alimenti più salutari ci sono stati dei problemi;
3. igienico/sanitario: si ribadisce alle insegnanti di rispettare gli orari dei turni nei refettori in quanto il mancato rispetto degli orari comporta la difficoltà da parte del personale dell'azienda di garantire una adeguata pulizia dei locali;
4. i contenitori della frutta e del pane evidenziano una quantità di frutta e pane che vengono buttati a fine giornata. I contenitori della frutta devono rimanere in classe, niente può essere riportato nel refettorio. La

frutta deve essere tenuta in classe e se non viene consumata può essere portata a casa. Lo stesso vale per il pane;

5. problema della plastica: i vassoi usa e getta creano una grande quantità di plastica con un enorme danno per l'ambiente.

MICHELARI chiede all'insegnante BONANNI (referente del plesso di viale Lazio) un riscontro in merito all'opportunità di rivedere il menù per la Cascina Cappuccina.

BONANNI afferma di essersi confrontata con le colleghe e di aver chiesto se prevedere un pasto caldo (come da menù) oppure rivedere la farcitura dei panini. La maggior parte delle colleghe chiede delle proposte alternative alla farcitura dei panini. Le insegnanti evidenziano che la gestione del piatto caldo è troppo complessa a livello organizzativo per la manipolazione di troppi piatti.

DE PONTI (genitore infanzia Campania) chiede se possibile introdurre la frittata o altri alimenti in sostituzione degli affettati.

CURCELLA fa presente che per la frittata o l'hummus di ceci dovrebbe essere garantita una adeguata temperatura ma diventa complicato per ogni singolo panino.

DE PONTI chiede se non c'è lo stesso problema anche per il formaggio.

CURCELLA afferma che si riesce a mantenere la temperatura a freddo in quanto il formaggio ad esempio viene tolto dal frigorifero poco prima di farcire i panini. La difficoltà consiste nel mantenere la temperatura a caldo oltre i 65° per ogni singolo panino.

BONANNI chiede se possibile utilizzare come farcitura alcuni alimenti che vengono consumati regolarmente nel refettorio come secondi piatti (es. arrosto...) servendosi di adeguati contenitori del servizio di trasporto.

CURCELLA ribadisce l'impossibilità di mantenere la temperatura adeguata per ogni singolo panino, così come per la pizza. Con i panini sono state abbinare, oltre alla frutta, anche delle verdure (es. carote/zucchine grigliate) ma le verdure rilasciano acqua, pertanto i panini risultano umidi.

SALVADERI fa presente che è infatti pervenuta da parte di una famiglia la segnalazione in merito a cui è stato dato riscontro.

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) chiede di soprassedere per questi mesi in merito al menù panini data la particolare situazione.

SALVADERI afferma che per il momento il menù panini resta invariato. Se la situazione della pandemia migliora ed il progetto della Cascina Cappuccina continua anche nei prossimi mesi possiamo pensare ad un pasto caldo.

In merito alle criticità segnalate dalla dott.ssa Giovanetti, il signor DE PONTI chiede che le variazioni al menù e le eventuali sostituzioni delle merende vengano comunicate alla commissione. Per quanto riguarda il rispetto degli orari dei turni di accesso ai refettori può essere fatta una segnalazione ai rappresentanti dei genitori.

SALVADERI e MICHELARI affermano che la segnalazione sul rispetto dei turni può essere fatta dall'ufficio educazione ai dirigenti scolastici.

ZANDONINI chiede il motivo per cui i vassoi vengono utilizzati anche per chi mangia nel refettorio e non solo per chi mangia nelle classi e chiede altresì se l'umido viene differenziato rispetto alla plastica.

CURCELLA afferma che i vassoi vengono utilizzati per velocizzare i tempi della distribuzione ma non sempre la raccolta differenziata avviene. In Cadorna l'umido viene suddiviso dalla plastica, negli altri plessi no.

SALVADERI chiede a Curcella di verificare che la raccolta differenziata avvenga in tutti i plessi e che venga rispettata.

GIOVANETTI segnala che la maggior parte delle volte il pane viene avanzato. Ribadisce alle insegnanti di fare in modo che il pane avanzato così come la frutta, se non consumata, vengano portati a casa.

ANGELOTTI fa presente che la frutta viene portata a casa se avanza. Riporta alcune lamentele in merito alla scarsa quantità degli alimenti. Con la dietista Francesca è stata effettuata la pesata. La grammatura della pasta era stata rispettata mentre quella dello spezzatino no.

ZANDONINI riporta la segnalazione di alcuni genitori circa la mancata somministrazione del "pasto in bianco" seppur richiesto attraverso il portale genitori.

MICHELARI comunica che il problema è già stato segnalato all'azienda che si occupa della gestione del portale. Il sistema informatico è in fase di sistemazione. Non appena entreranno in vigore anche le nuove modalità di pagamento attraverso il sistema del pago PA, verrà predisposta una brochure per i genitori sulle modalità di utilizzo del portale.

BONANNI fa presente che il problema potrebbe sussistere in caso di richiesta delle diete per patologia.

CURCELLA afferma che le diete sanitarie non sono molte e pertanto si è stabilito di prepararle comunque al fine di evitare eventuali problemi.

DE PONTI chiede di poter modificare la quarta settimana del menù in quanto sono presenti troppi risotti di seguito. Chiede di inserire più cereali.

Le insegnati presenti segnalano che il farro e l'orzo non sono molto graditi.

GIOVANETTI farà un sopralluogo nella giornata in cui sono presenti l'orzo e il farro per una valutazione in merito. Segnala invece il gradimento dei tortini di verdure.

DE PONTI propone di sostituire nella seconda o nella sesta settimana una pasta normale con una pasta integrale.

BONANNI riporta alcune lamentele che arrivano sia dalle famiglie che dalle colleghe in merito alla mancanza di gusto del cibo, alla mancanza di intensità dei sapori in particolare dei primi piatti.

Anche l'insegnante ANGELOTTI concorda con BONANNI. Riporta che in alcune giornate tutto è buono altre volte no.

GIOVANETTI propone di predisporre delle schede di valutazione da far compilare alle insegnanti per avere una valutazione più oggettiva in merito al servizio.

La commissione concorda e MICHELARI comunica che la scheda di valutazione predisposta da Giovanetti verrà trasmessa ai componenti della commissione.

DE PONTI e ZANDONINI chiedono la possibilità di poter effettuare i sopralluoghi.

SLVADERI fa presente che finché non ci saranno indicazioni differenti verrà mantenuta la situazione attuale per questioni di sicurezza.

La dott.ssa Giovanetti, continuerà ad effettuare i sopralluoghi nei diversi plessi scolastici e provvederà a redigere le schede che saranno trasmesse ai componenti della commissione.

GIOVANETTI propone di potenziare la componente delle insegnanti come apporto nell'ambito della commissione mensa. Questo può essere fatto attraverso la compilazione delle schede di valutazione che verranno poi fatte pervenire ai componenti della commissione.

ZANDONINI chiede se possibile far compilare un questionario di valutazione anche ai bambini.

GIOVANETTI precisa che le schede di valutazione devono avere dei target precisi. E' pertanto necessario avere delle schede di valutazione obiettive.

CURCELLA fa presente che ogni anno l'azienda fa comunque compilare un questionario di soddisfazione sia da parte dei bambini che degli insegnanti. Di solito il questionario viene fatto compilare a fine maggio. Lo scorso anno non è stato fatto a causa della chiusura delle scuole.

ZANDONINI chiede il motivo per cui non vengono più dati i coltelli. Chiede altresì se la frutta alla scuola dell'infanzia Cesaris viene consumata da tutte le sezioni.

Sia CURCELLA che GIOVANETTI riportano di aver sempre visto i coltelli ma verrà comunque fatta una

verifica.

Per quanto riguarda la frutta CURCELLA comunica che viene consegnata alle 10.15. Nei refettori non torna nulla ma nelle sezioni si ripromette di verificare.

GIOVANETTI precisa che se la frutta viene data dopo pranzo non è un problema in quanto alla scuola dell'infanzia ci sono bambini che arrivano tardi dopo aver fatto colazione tardi, pertanto non mangiano la frutta a quell'ora. L'importante è che la frutta venga comunque mangiata.

Ai componenti della commissione viene comunicato il MENU' DI NATALE:

- ravioli di magro
- pollo alla julienne
- patate
- torta.

Il menù con le modifiche apportate viene pubblicato sul sito del Comune.

La seduta termina alle ore 17.00 circa



Il SEGRETARIO VERBALIZZANTE

(Roberta Michelari)