



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

01/03/2023 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Informazioni sul progetto di educazione alimentare: scuole e classi che vi hanno aderito e relativi argomenti scelti
2. Questionario mensa: presentazione, impostazione e n. risposte pervenute
3. Valutazione periodica del servizio e segnalazioni proposte per il menù primavera/estate
4. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Istruttore direttivo mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Luigi Laudadio
- Dietista Cir-Food: Floriana Brambilla
- Dietista Risto-service: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

| | | |
|------------------|-------------------|---------|
| Barbara Rubin | rappr. Insegnante | Collodi |
| Elisa Barzago | " " | Rodari |
| Amelia Volpe | " " | Manzoni |
| Mara Valin | " " | Grimm |
| Debora Campanale | rappr. genitore | Grimm |

Scuola primaria:

| | | |
|---------------------------|-------------------|-------------|
| Maurizio Panzarasa: | rappr. genitore | Sciviero |
| Maria Cristina Santangelo | " " | Fortis |
| Valentina Colombo | " " | Fortis |
| Chiara Paterino | " " | Manzoni |
| Laura Russomanno | " " | Corridoni |
| Maurizio Grumetti | " " | Don Camagni |
| Laura Di martino | " " | Don camagni |
| Francesca Panebianco | rappr. Insegnante | Manzoni |
| Marinella Consolazio | " " | Fortis |
| Cristina Bertoncin | " " | Corridoni |
| Jessica Sardella | " " | Don Camagni |

Scuola secondaria:

| | | |
|------------------|-----------------|---------|
| Michele Ialongo: | rappr. genitore | Kennedy |
|------------------|-----------------|---------|

1. Informazioni sul progetto di educazione alimentare: scuole e classi che vi hanno aderito e relativi argomenti scelti:

Elena Saglia informa i rappresentanti di aver ricevuto una buona adesione da quasi tutte le scuole primarie e di aver iniziato il percorso a partire dal mese di febbraio; si riporta l'elenco delle 41 classi aderenti per un totale di 60 incontri.

Istituto De Pisis classi aderenti:

Primaria Sciviero:

- 5C conosciamo il centro cottura e spreco e scarto in mensa

Primaria Manzoni:

- 1^A e 1^B il menù e le sue regole e spreco e scarto in mensa;

- 2^B spreco e scarto in mensa
- 3^A e 4^A spreco e scarto in mensa
- 4^B il menù e le sue regole
- 5^A spreco e scarto in mensa

Istituto Don Camagni classi aderenti:

Primaria Don Camagni:

- 2^A, B, C visita cucina scolastica e spreco e scarto in mensa
- 3^A, B, C, D spreco e scarto in mensa
- 4^A, B, C il menù e le sue regole e conosciamo il centro cottura

Istituto N. Sauro classi aderenti:

Primaria Corridoni:

- 1^A spreco e scarto in mensa
- 2^A, B spreco e scarto in mensa
- 3^A, B spreco e scarto in mensa
- 4^A spreco e scarto in mensa
- 5^A e B conosciamo in centro cottura e spreco e scarto in mensa

Primaria Fortis:

- 1^A e B il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 2^A, B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 3^A, B, C, D il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 4^A, B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa
- 5^A e B, C il menù e le sue regole; spreco e scarto in mensa

Elena Saglia esprime soddisfazione in quanto i bambini di tutte le classi che ha incontrato fino ad ora si sono dimostrati molto interessati e curiosi. Il percorso denominato "visita della cucina scolastica e spreco e scarto in mensa" è stato apprezzato dai bambini delle classi seconde ed è risultato essere un percorso adatto per i bambini di età compresa tra i 6 e 7 anni. Risultato molto interessante anche il percorso "Conosciamo il centro cottura" che si è rivelato idoneo per questa fascia d'età.

Per la scuola secondaria, si riproporrà per il prossimo, alla ripartenza dell'anno scolastico per un maggior coinvolgimento degli insegnanti in fase di programmazione ed adesione progetti.

Michele Ialongo si rende disponibile, anche lui a sollecitare le adesioni sostenendo la rappresentante insegnante di commissione mensa. Ritiene infatti molto importante coinvolgere i ragazzi di scuola secondaria in quanto una maggiore consapevolezza sull'organizzazione del servizio e sulla preparazione dei pasti potrebbe aiutarli a superare i pregiudizi nei confronti del cibo servito in mensa che, dal suo punto di vista, è invece gradevole.

2. Questionario mensa: presentazione, impostazione e n. risposte pervenute

Elena Saglia informa che il questionario sul servizio di refezione scolastica messo a punto per raccogliere le osservazioni sul menù da parte dei bambini di scuola primaria e di scuola secondaria Kennedy, pubblicato a partire dal 21 di febbraio, rispetto allo scorso anno, presenta le seguenti novità:

- una specifica domanda per valutare quali piatti tra quelli presenti nei menù giornalieri, vengono maggiormente consumati;
- una domanda per individuare tra i secondi piatti, quelli con maggiori criticità;
- una domanda per individuare i menù con maggiori criticità;
- una domanda per valutare tre ricette diverse a base dello stesso alimento (filetto di merluzzo).

Osserva che alla data odierna, quella della convocazione mensa del 1 Marzo, per la scuola primaria hanno risposto 288 bambini che, su 1300 utenti, rappresentano il 22,15% (lo scorso anno dopo le due settimane a disposizione si era raggiunto il 23,46%), si denota una adesione maggiore, rispetto allo scorso anno, considerando che sarà possibile compilare il questionario ancora per una settimana. Per la scuola secondaria: al 1 marzo, 93 ragazzi hanno compilato il questionario sui 300 utenti iscritti che rappresentano il 31% dei partecipanti (lo scorso anno dopo le due settimane a disposizione si era raggiunto il 21,33%).

3. Valutazione periodica del servizio e segnalazioni proposte per il menù primavera/ estate

Elena Saglia raccoglie le seguenti criticità sul menù invernale:

- Venerdì 3^a e 4^a settimana: pasta integrale alla pizzaiola, filetto di merluzzo gratinato, fagiolini all'olio; pasta integrale al ragù di verdura, frittata di zucchine, broccoli all'olio;

Dopo discussione si decide di apportare le seguenti modifiche visto che lunedì 6 marzo saremo nella terza settimana: tenuto conto che dalla prima analisi dei risultati del questionario è emerso che alla secondaria la pasta integrale al pesto è poco gradita, si decide, per lunedì 6 marzo, di sostituire la pasta al pesto prevista in menù con la pasta al pomodoro per tutte le utenze (infanzia, primaria e secondaria); per venerdì 10 marzo invece verrà preparata la pasta al pesto come primo piatto e come secondo piatto il filetto di merluzzo pomodoro e olive.

Elena Saglia concorderà con il centro cottura le modifiche da apportare sul menù di venerdì di 4^a settimana sia sul primo che sul secondo piatto.

Dalla scuola dell'infanzia Collodi vengono segnalate le seguenti problematiche sul menù invernale: frutta acerba, panatura del pesce non adeguata, presenza nel menù di troppe carote alla julienne, coscia di pollo non adatta alla fascia di età della scuola dell'infanzia, abbinamento pizza con bocconcino di grana non gradito.

Elena Saglia informa che la pizza nel menù estivo sarà abbinata al prosciutto cotto.

Dalla scuola Corridoni si segnala il basso gradimento della nuova tipologia di polpetta confermata anche dalle altre scuole.

Elena Saglia interviene a questo proposito per informare che il centro cottura ha dato la disponibilità a ripristinare il prodotto precedente che aveva suscitato molte perplessità sulla cottura in quanto la colorazione della carne all'interno era risultata rosata, fornendo rassicurazioni sul prodotto e sulle modalità di cottura che si andranno ad applicare onde evitare ulteriori. Le polpette saranno presenti in menù mercoledì 8/03.

Dalla primaria Manzoni viene segnalata la presenza della frittata il venerdì di 4^a settimana e il lunedì di 1^a settimana e viene quindi fatta richiesta di modifica, richiesta approvata anche dalle altre rappresentanti.

Viene inoltre chiesto di mettere a disposizione delle insegnanti il condimento e dalla primaria Don Camagni viene chiesto quando c'è la pizza di non mettere nello stesso piatto la pizza e il contorno ma di tenerli separati.

Sul menù primavera/estate vengono richieste le seguenti variazioni:

- Spostare la focaccia presente il lunedì 1^a settimana ad un altro giorno della settimana escludendo anche il venerdì;
- modificare il primo piatto del venerdì 3^a settimana (pasta alla pizzaiola) in quanto non gradito dai bambini;
- modificare il contorno del martedì 4^a settimana (pomodori) in quanto non si abbina bene con il bruscic di manzo previsto come secondo piatto.

Elena Saglia concorderà con il centro cotture queste richieste di modifica.

4. *Varie ed eventuali*

Elena Saglia raccoglie la seguente proposta da parte delle rappresentanti di commissione mensa: sperimentare per una settimana, solo per i bambini di scuola primaria, la distribuzione prima del secondo piatto con il contorno e poi del primo piatto. Questo per verificare se invertendo le portate i bambini consumano un quantitativo maggiore del secondo piatto inclusa la verdura.

Si valuterà quindi con il centro cottura quale settimana utilizzare come test in modo da darne informazione a tutti i membri della commissione mensa che a loro volta divulgheranno l'informazione alle famiglie attraverso i loro canali. Nella successiva commissione si valuteranno i risultati di questo esperimento.

Valentina Colombo chiede una maggiore attenzione alle diete per i vegani: non sempre tra primo e secondo turno la qualità risulta la stessa e inoltre il menù risulta un po' monotono, chiede di avere maggiori alternative. Sottolinea che sul mercato esiste il gelato panna/cioccolato per vegani che si potrebbe proporre al posto del gelato alla fragola e fa presente che spesso i legumi non sono conditi.

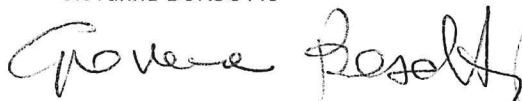
Più rappresentanti segnalano la scarsa cottura della pasta come mono porzione in bianco. **Luigi Laudadio** propone di sperimentare una modalità diversa di gestione del bianco in particolare quando in menù è prevista la pasta al sugo che arriva presso il plesso non condita. Questa può essere gestita dalle addette mensa anche per i bianchi. Si provvederà quindi ad istruire le addette mensa in modo da effettuare una sperimentazione la cui valutazione si potrà effettuare nella commissione mensa del mese di maggio.

Viene inoltre discussa la possibilità di togliere il bis a tutti i bambini come indicato dalle linee guida ATS ma non tutte le rappresentanti sono d'accordo.

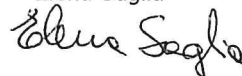
Elena Saglia ricorda che la prossima commissione mensa è fissata per il 10/05/2023.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g., la riunione si conclude alle 19.30 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO
Elena Saglia



Brughiero lì 08/03/2023

