



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

18/02/2026 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Nuovo regolamento della refezione scolastica e della commissione mensa approvato con delibera di consiglio n. 69/2025
2. Aggiornamento su tariffe agevolate
3. Migliorie concessione 2024/2030: aggiornamento su attrezzature acquistate e installate
4. App menù chiaro: verifica dell'utilizzo di questo applicativo e presentazione dei dati fino ad ora registrati
5. Valutazione periodica del servizio: segnalazioni e proposte

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative, alla Cultura, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario Sezione Istruzione e Integrazione: Mario Baldo
- Funzionario Tecnologo alimentare: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo Cir-Food: Maria Carmela Lombardi
- Nutrizionista: Martina Brolo

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Elisa Barzago	rappr. Insegnante	Rodari e Grimm
Francesca Panebianco	" "	Manzoni
Barbara Rubin	" "	Collodi
Valentina Scarfò	rappr. genitore	Collodi
Marianna Gallo	" "	Collodi
Veronica Comelli	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Daniela Centanni:	rappr. Insegnante	Don Camagni
Francesca Panebianco:	" "	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Barbara Bergamaschi	rappr. genitore	Sciviero
Veronica Piazza (Teams)	" "	Don Camagni (in collegamento via Teams)
Alessandra Bursese	" "	Don Camagni
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Yura Kancheva	" "	Corridoni

Scuola secondaria:

Alessia Clapis:	rapp. Insegnante	Kennedy
Valeria Magni:	rapp. genitore	Kennedy
Malbora Gjoka:	" "	Kennedy

La rappresentante genitore Veronica Piazza, previa autorizzazione, partecipa alla riunione via Teams in quanto, per motivi di lavoro, è impossibilitata a partecipare in presenza.

Elena Saglia saluta i presenti e introduce i rappresentanti di nuova nomina:

- Marianna Gallo per l'infanzia Collodi;
- Alessandra Bursese per la primaria Don Camagni;
- Gabriella Feraco per la primaria Fortis;
- Yura Kancheva per la primaria Corridoni;
- Malbora Gjoka per la secondaria Kennedy.

1. Nuovo regolamento della refezione scolastica e della commissione mensa approvato con delibera di consiglio n. 69/2025

Elena Saglia informa che il regolamento del servizio di refezione scolastica e della commissione mensa è stato approvato con Delibera di consiglio Comunale n. 69 del 28/11/2025 e ai sensi dell'art. 13 è stata inviata a tutti i componenti la presa d'atto del Dirigente comunale del Settore Servizi alla Persona della attuale composizione della commissione mensa. In sintesi nel regolamento sono state:

- precisate le modalità di iscrizione al servizio come segue:
 - prima iscrizione in concomitanza delle iscrizioni definite dal Ministero dell'Istruzione – periodo gennaio/febbraio con la modalità on line;
 - rinnovo iscrizione a fine maggio fino alla fine del mese di settembre sempre con modalità on line.
- Precisate le modalità per l'inserimento dei dati dell'attestazione Isee per l'accesso alla tariffa agevolata e la sua decorrenza. **Elena Saglia** ricorda che l'attestazione Isee presentata durante il periodo giugno/settembre ha valore per tutto l'anno scolastico.
- Modificato il numero dei sopralluoghi effettuabili a settimana: non più di due a settimana con invio del report di effettuato sopralluogo.
- Specificate le modalità di segnalazione di eventuali problematiche durante il servizio:
 - casistica di cibo non idoneo o presenza di corpi estranei: effettuare o chiedere di effettuare al personale addetto alla mensa un campionamento di cibo sospetto o del corpo estraneo ritrovato utilizzando i sacchetti appropriati messi a disposizione del gestore – sul sacchetto apporre la data in cui viene effettuato il campione e il nome del plesso scolastico; riporre il campione nel frigorifero; avvisare il personale comunale, il dirigente scolastico e inviare una relazione scritta utilizzando la scheda di effettuato sopralluogo e eventuale documentazione fotografica;
 - altra casistica (mancanza di porzioni, modifica di menù senza avviso, stato igienico dei locali non idoneo, rilevazioni sul personale di servizio, ecc.): in funzione della casistica riscontrata allertare il personale addetto alla mensa presente e chiedere di intervenire, avvisare telefonicamente il personale comunale, riportare l'episodio nella scheda di effettuato sopralluogo e eventuale documentazione fotografica.

2. Aggiornamento su tariffe agevolate

Elena Saglia proietta il file con i dati della distribuzione delle tariffe:

- ✓ al mese di dicembre 2025;
- ✓ al mese di gennaio 2026 con l'introduzione delle due nuove tariffe approvate con Delibera di Giunta n. 263/2025: €4,50 a pasto per il secondo figlio (agevolazione applicata senza attestazione Isee) e €6,27 a pasto con attestazione Isee tra 30.000,01 e €40.000,00;
- ✓ al mese di febbraio 2026 per mostrare il trend delle agevolazioni.

Il Vicesindaco **Mariele Benzi** evidenzia il lavoro e l'impegno da parte dell'Amministrazione per reperire i fondi per il bilancio 2026 al fine di poter attuare l'introduzione di queste due nuove tariffe e permettere a più di 340 famiglie di poter usufruire di un'agevolazione sul servizio della mensa scolastica.

Mario Baldo interviene per evidenziare come l'attento e preciso lavoro svolto dalla software house insieme con la collega Elena Saglia, abbia permesso di evitare quest'anno le problematiche verificatesi lo scorso anno. Per l'applicazione della tariffa secondo figlio (€4,50) la software house ha effettuato un'estrazione di tutti i secondi figli inseriti nel sistema su cui sono stati effettuati i seguenti necessari controlli:

- verifica di coloro che avevano un figlio iscritto alla mensa scolastica e un figlio iscritto al nido comunale in quanto il regolamento permette l'applicazione della tariffa agevolata €4,50 sul primo figlio iscritto alla mensa scolastica;
- eliminazione di tutti coloro che avevano già l'applicazione agevolata pari a €2,40 da attestazione Isee.

A seguito di questi controlli il file è risultato pronto e la software house ha potuto applicare massivamente la tariffa agevolata agli utenti individuati. Nel mese di gennaio sono poi emerse alcune segnalazioni collegate alla iscrizione dei figli con adulti paganti differenti: un figlio collegato ad un adulto pagante corrispondente al papà e il secondo figlio collegato ad un altro adulto pagante (la mamma). Per questi non è stata possibile l'applicazione della tariffa automaticamente. Si è dovuto procedere, a seguito di richiesta scritta da parte di entrambi i genitori, al ricongiungimento dei figli sotto un unico genitore (adulto pagante) in modo da rendere possibile l'inserimento della nuova tariffa agevolata per il secondo figlio.

E' stato precisato che per i casi che dovessero emergere nei prossimi giorni/mesi, la tariffa agevolata verrà applicata dal mese successivo rispetto alla data della richiesta.

3. Migliorie concessione 2024/2030: aggiornamento su attrezzature acquistate e installate

Elena Saglia proietta il file riepilogativo delle attrezzature che sono state acquistate dalla Cir Food per il primo anno di concessione per un valore di circa €30.000, precisando che in sede di gara Cir Food ha inserito tra le migliori una serie di attrezzature il cui acquisto verrà spalmato nel corso dei sei anni di concessione. Si allega al presente verbale l'elenco delle attrezzature acquistate e consegnate e l'elenco di quelle acquistate e in fase di consegna nei prossimi giorni.

4. App Menù chiaro: verifica utilizzo di questo applicativo e presentazione dei dati fino ad ora registrati

Elena Saglia proietta il file che è stato estratto dall'applicativo. Si evidenzia che i valori registrati giornalmente sui menù, risultano essere scarsi rispetto alla platea di utenza a cui è destinata. Emerge quindi la necessità che i rappresentanti di commissione mensa, ciascuno per la propria scuola, inviino il link e le istruzioni invitandone l'utilizzo. Dai pochi dati registrati per i diversi menù erogati emergono commenti e segnalazioni che potrebbero essere utili per il miglioramento del servizio in funzione del diverso gradimento delle pietanze. **Elena Saglia** evidenzia come questa app avrebbe potuto raccogliere informazioni sulla sperimentazione delle chicche di patate; purtroppo in quella giornata solo tre persone hanno registrato un commento, numero insufficiente per poter valutare il prodotto positivamente/negativamente.

Nella prossima commissione mensa si effettuerà una nuova valutazione dell'applicativo in base ai dati che verranno nuovamente elaborati.

5. Valutazione periodica del servizio: segnalazioni e proposte

Elena Saglia chiede alla commissione una valutazione della nuova tipologia di gnocchi, le chicche di patate, in sostituzione degli gnocchi presenti in menù in quanto ritenuti di dimensioni troppo grandi. Si raccolgono pareri discordanti che non permettono uniformità nella decisione. Si passa quindi alla votazione: 8 votano a favore delle chicche di patate; 9 invece sono i voti contrari. Prevale quindi la decisione di togliere gli gnocchi dal menù. Questi verranno sostituiti dalla pasta (pasta al pomodoro il venerdì della quarta settimana e pasta pomodoro e pesto il lunedì della prima settimana). Si raccolgono inoltre le seguenti segnalazioni:

- menù di carnevale molto gradito: la scuola dell'infanzia Rodari segnala che la pasta condita con la besciamella, prosciutto cotto sminuzzato e pezzi di olive nere, è stata molto gradita (ad esclusione delle olive nere) ma i bambini risultati sazi non sono riusciti ad apprezzare la carne altrettanto buona. Il prossimo menù speciale dovrà essere calibrato in modo da permettere il consumo sia del primo che del secondo piatto. La segnalazione del mancato gradimento delle olive nere è stata confermata da diverse altre scuole.
- sostituzione del riso al pomodoro presente il giovedì della quarta settimana con il riso in brodo sperimentato e gradito dai bambini;
- platessa: trovati filetti con spina dorsale e lische pericolose per i bambini;
- pasta bianca troppo al dente: chiesta la possibilità di mettere a disposizione delle addette dell'acqua calda per migliorare la cottura;
- condimento dell'insalata non sempre adeguato;
- diete speciali non sempre riscaldate adeguatamente;
- verifica andamento della merenda sana: richiesta inserimento di altri frutti oltre la banana o sostituzione della banana con un altro yogurt;
- richiesta di recuperare la lasagna non somministrata a causa della rottura del tritacarne;
- secondaria Kennedy: valutazione gestione del pane avanzato a fine turno mensa.

La commissione accoglie:

- la sostituzione del riso al pomodoro presente il giovedì della quarta settimana con il riso in brodo;
- la proposta di **Elena Saglia** di recuperare la lasagna alla bolognese inserendola nel prossimo menù di Pasqua.

Maria Carmela Lombardi interviene per informare di aver già individuato un nuovo marchio di platessa priva di spina dorsale: nella prossima somministrazione si potrà valutare la qualità. Accoglie inoltre la richiesta di fornire alle addette dell'acqua calda da utilizzare per migliorare la cottura un po' troppo al dente della pasta in bianco.

Sul condimento dell'insalata si daranno indicazioni alle addette affinché abbiano più cura nel condimento dell'insalata. Viene comunque ricordato che nei refettori sono a disposizione delle insegnanti sale, aceto e olio per poter effettuare eventuali correzioni.

Per quanto riguarda il riscaldamento delle diete si darà indicazioni alle addette affinché provvedano, dietro richiesta, ad un ulteriore riscaldamento.

Sull'andamento della merenda sana partita a ottobre, il riscontro è positivo. La richiesta di poter variare la frutta (alternare la banana con un altro frutto) è condizionata dalla disponibilità delle insegnanti a prestare aiuto a quei bambini che lo necessitano sia in fase di sbucciamento che di somministrazione (taglio e eventuale sbucciatura). Siccome ad oggi non vi è una disponibilità in questo senso e, la richiesta che è pervenuta dai tre Dirigenti scolastici è quella di somministrare frutti di facile gestione da parte dei bambini, al momento non è possibile offrire una maggiore variabilità. La richiesta di inserire un altro yogurt al posto della banana non viene accolta.

Per quanto riguarda la problematica avanzata dalla secondaria Kennedy, la referente insegnante **Alessia Clapis** descrive quanto le è stato segnalato dal personale ATA a cui spetta la pulizia di bagni, corridoi e atri della scuola: il pane non consumato che le addette mensa, terminato l'ultimo turno, mettono a disposizione degli alunni, viene da questi in parte consumato nel pomeriggio nei bagni, corridoi o nell'atrio della scuola e in parte poi buttato nei cestini o a terra a volte anche nei bagni.

La soluzione a questa problematica è che il pane non consumato a ogni turno venga riposto nelle borse anti spreco che sono state distribuite agli alunni. L'insegnante **Alessia Clapis** si confronterà con le insegnanti di plesso per capire se ci possa essere una soluzione alternativa oltre a quella del recupero con le sacche anti spreco distribuite agli alunni e diversa da quella messa in atto fino ad oggi dalle addette.

Elena Saglia informa che verranno attuati entro la fine dell'anno scolastico due progetti educativi: la settimana del pane e la prima colazione a scuola. Con la settimana del pane verranno proposti per una settimana tipologie differenti di pane come ad es. pane arabo, pane all'olio, pane ai cinque cereali, pane alle olive, ecc... Per permettere la partecipazione anche della scuola secondaria, si propone di programmare la distribuzione nelle giornate di lunedì e mercoledì fino al raggiungimento delle cinque giornate previste.

Elena Saglia informerà la commissione da quando si avvierà il progetto.

Per quanto riguarda il progetto della prima colazione a scuola, questo sarà dedicato alle classi quinte di scuola primaria. Ogni anno verrà scelta una scuola primaria e le classi quinte saranno coinvolte in una parte teorica rappresentata da un intervento in classe di un'ora circa sull'importanza della prima colazione e successivamente potranno effettuare una prima colazione a scuola. Anche in questo caso **Elena Saglia** informerà la commissione sulla scuola e le classi che verranno coinvolte in questo anno scolastico.

Il Vicesindaco **Mariele Benzi** informa che verrà organizzata una nuova visita del centro cottura in primavera in modo che i nuovi rappresentanti di commissione mensa possano avere l'opportunità di verificare tutta la filiera di produzione del pasto come pure lo stoccaggio delle derrate. Elena Saglia comunicherà la data e l'orario. A conclusione della visita si potrà assaggiare il pasto del giorno previsto per il Comune di Brugherio come pure altre tipologie di menù predisposti per altri comuni gestiti dal centro cottura Cir di Cinisello Balsamo. Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g. la riunione si conclude alle 19.30 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE
ALLA POLIZIA LOCALE, AL PERSONALE,
ALLE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI,
BIBLIOTECA, BENESSERE ANIMALE

Mariele BENZI



Brugherio lì 23/02/2026

LA SEGRETARIA

Elena Saglia



