



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale Riunione commissione mensa 22/10/2025 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. *Presentazione dei nuovi rappresentanti e verifica dei posti scoperti*
2. *Presentazione App per i genitori "menù chiaro" e risultati questionario somministrato alla scuola dell'infanzia:*
 - ai bambini di cinque anni
 - agli insegnanti
3. *Presentazione aggiornamento del "Regolamento della refezione scolastica e della commissione mensa" - raccolta osservazioni*
4. *Valutazione del servizio mesi di settembre e ottobre con menù estivo - partenza menù invernale dal 27/10 p.v.*

Rappresentanti comunali presenti:

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

Rappresentanti concessionaria CIR Food:

- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo Cir-Food: Maria Carmela Lombardi
- Responsabile concessione: Lorena Galimberti
- Biologa Nutrizionista: Martina Brollo

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Elisa Barzago:	rappr. Insegnante	Rodari e Grimm
Barbara Rubin:	" "	Collodi
Valentina Scarfò:	rappr. genitore	Collodi

Scuola primaria:

Barbara Bergamaschi:	rappr. genitore	Sciviero
Veronica Piazza:	" "	Don camagni
Chiara Paterino:	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Daniela Centanni:	rappr. Insegnante	Don Camagni
Marinella Consolazio:	" "	Fortis
Claudia Seva:	" "	Corridoni

Scuola secondaria:

Valeria Magni:
Alessia Clapis:

rappr. genitore Kennedy
rappr. Insegnante Kennedy

1. Presentazione dei nuovi rappresentanti e verifica dei posti scoperti

Elena Saglia dà il benvenuto ai rappresentanti di nuova nomina:

- Rappresentanti genitori: Scarfò Valentina per la scuola dell'infanzia Collodi, Veronica Comelli per la scuola dell'infanzia Manzoni, Alessia Sofia per la scuola dell'infanzia Rodari (nomina non ancora completata), Maurizio Panzarasa per la scuola primaria Sciviero, Veronica Piazza per la scuola primaria Don Camagni, Valeria Magni per la scuola secondaria Kennedy
- Rappresentanti insegnanti: Claudia Seva per la scuola primaria Corridoni, Francesca Panebianco per la scuola primaria Manzoni e Alessia Clapis per la scuola secondaria Kennedy.

Risulta ancora la disponibilità per un genitore nelle seguenti scuole:

- Infanzia Collodi
- Infanzia Grimm
- Primaria Don Camagni
- Primaria Manzoni
- Primaria Fortis:
- Primaria Corridoni

Elena Saglia presenta anche **Martina Brollo** biologa nutrizionista referente sul territorio di Brugherio per CIR Food, **Maria Carmela Lombardi** responsabile del Centro cottura di Cinisello Balsamo, **Lorena Galimberti** responsabile della concessione per il Comune di Brugherio, **Mariele Benzi** Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alla cultura, alle Politiche educative, Biblioteca, Benessere animale, **Mario Baldo** funzionario Istruzione e Integrazione – centro Olimpia Comunale

2. Presentazione App per i genitori "menù chiaro" e risultati questionario somministrato alla scuola dell'infanzia: ai bambini di cinque anni e agli insegnanti

Elena Saglia informa che Cir Food ha messo a disposizione dei genitori un'applicazione scaricabile sul cellulare al link <https://www.menuchiaro.it/comunedibrugherio/it> che permette di avere sempre a portata di mano il menù standard. Questo portale, oltre ad offrire ai genitori la possibilità di consultare il menu del giorno (fatti salvi i cambi di menù per imprevisti), gli ingredienti e la quota calorica del pasto, offre preziosi consigli di educazione alimentare e la possibilità di utilizzare un tool per calcolare l'indice di massa corporea dei propri figli. Inoltre attraverso questa applicazione sarà anche possibile raccogliere informazioni sulla gradibilità delle diverse portate: cliccando sulle stelline presenti, il bambino potrà indicare il proprio gradimento per il primo, il secondo, il contorno, frutta e il dolce del giorno. Una specifica informativa verrà inoltrata ai rappresentanti di commissione mensa, alle direzioni scolastiche e sul sito del Comune nei prossimi giorni.

Precisa infine che però l'app non consente di consultare anche i menu per gli alunni con le diete.

Lorena Galimberti interviene spiegando che si tratta di un applicativo che funziona a livello nazionale per CIR e non è possibile gestire le circa 150 diete personalizzate inserite nei menu giornalieri.

Mario Baldo chiede se è possibile almeno gestire le modifiche al menu standard.

Maria Carmela Lombardi evidenzia che non è possibile in quanto le modifiche inserite in urgenza il giorno stesso comparirebbero solo il giorno successivo.

Elena Saglia proietta e riepiloga i risultati emersi dall'elaborazione dei questionari compilati dai bambini di 5 anni e dalle insegnanti di scuola dell'infanzia nello scorso mese di giugno.

Bambini:

- hanno partecipato 101 bambini delle scuola dell'infanzia Collodi, Grimm, Rodari e Manzoni. I bambini hanno dato un giudizio più che sufficiente per tutte le portate del menù attribuendo un gradimento maggiore per i primi piatti, la frutta e i dolci.

Insegnanti:

- hanno partecipato 39 insegnanti delle scuola dell'infanzia Collodi, Grimm, Rodari. Anche qui è emerso un giudizio più che sufficiente sul servizio e sul menù.

3. Presentazione aggiornamento del regolamento della refezione scolastica e della commissione mensa – raccolta osservazioni

Mario Baldo riepiloga le modifiche che si sono rese necessarie per aggiornare questo regolamento alla situazione attuale del servizio:

- vengono specificati i riferimenti normativi relativi al servizio di refezione e all'attestazione Isee per la richiesta di tariffa agevolata;
- vengono definite meglio le modalità di iscrizione: prima iscrizione solitamente nel mese di gennaio e riguardante tutti coloro che si iscrivono per la prima volta al servizio; rinnovo iscrizione, solitamente nel periodo da maggio a settembre, per tutti coloro che confermano l'utilizzo del servizio di anno in anno. Nel caso del rinnovo è stata inserita la possibilità del concessionario di inserire una soglia di sbarramento per gli utenti a debito, previa comunicazione all'Amministrazione comunale; è stata inserita la possibilità di proporre all'utenza forme di rateazione del debito che permettano il rinnovo e la possibilità di attivare anche la sospensione del servizio sempre previo accordi con la concessionaria e verifiche delle casistiche;
- vengono definite meglio le modalità di accesso e la decorrenza della tariffa agevolata: on line nel periodo da maggio a settembre; mediante compilazione di apposito modulo a chiusura del portale;
- viene inserito un articolo sull'utilizzo dei locali mensa dove si precisa che la gestione di detti locali è in capo all'amministrazione comunale e nel caso di concessione la gestione passa alla ditta affidataria. Qualsiasi ulteriore richiesta di spazi per il consumo di pasti dovrà essere sottoposta al vaglio congiunto dell'Amministrazione comunale e dei Dirigenti scolastici;
- viene precisato che i rappresentanti genitori e insegnanti sono designati da ciascun Istituto comprensivo e vengono validati dal Dirigente comunale del settore di competenza solo dopo aver effettuato la verifica dei requisiti (iscrizione del figlio presso il plesso presso cui si richiede la nomina, regolarità dei pagamenti e assenza di contenziosi e ricorsi verso l'Amministrazione comunale);
- viene precisato che i commissari sono chiamati alla riservatezza delle informazioni possedute e al divieto di divulgarle mediante l'utilizzo delle piattaforme digitali o social media;
- viene definito il numero di sopralluoghi da un minimo di uno al mese ad un massimo di due a settimana con la precisazione che durante i sopralluoghi il rappresentante non deve interferire con il lavoro delle addette mensa, con il personale docente e che l'interazione con gli alunni dovrà limitarsi alla verifica del loro gradimento del pasto.

4. Valutazione del servizio mesi di settembre e ottobre con menù estivo – partenza menù invernale dal 27/10 p.v.

Elena Saglia proietta il menù primavera estate in vigore dal mese di settembre in modo da raccogliere osservazioni utili su giornate che hanno rilevato criticità. Si raccolgono le seguenti criticità:

- mercoledì prima settimana: accompagnare con più sugo le polpette previste altrimenti risultano un po' troppo asciutte;
- venerdì seconda settimana: togliere le olive nere nell'insalata visto che queste sono presenti anche nel primo piatto insalata di pasta fredda;
- martedì quarta settimana: qualora non ci fossero le condizioni per poter mantenere l'insalata di riso prevista da menù viene chiesto di non prevedere come primo e secondo

piatto riso olio e piselli e ½ porzione di tonno in quanto la grammatura di tonno prescritta da ATS quando nel primo piatto sono presenti dei legumi, risulta comunque insufficiente in particolare per la fascia di età della scuola secondaria di primo grado;

- cottura pasta per celiaci: viene segnalata che in più occasioni la cottura della pasta per le diete dei celiaci non risulta adeguata (poco cotta e incollata);
- viene chiesta per la scuola dell'infanzia di avere per chi è allergico/intollerante al latte in sua sostituzione oltre al brick di the anche succo di frutta;
- viene segnalata sempre da parte dei bambini di scuola dell'infanzia a dieta speciale, la mancata gradibilità dei secondi piatti a base di legumi (legumi tal quali come fagioli, lenticchie, ceci);
- viene segnalata sempre per le diete speciali la panatura troppo spessa del pesce;
- viene chiesto di alternare il gusto della coppetta di gelato inserendo il gusto fragoletta.

Barbara Rubin interviene per condividere la modalità di gestione del secondo piatto presso l'infanzia Collodi: spiega che le insegnanti riducono la porzione a chi solitamente ne mangia poco così da poter avere del bis da distribuire a chi invece ne mangia un po' di più.

A questo proposito si apre la discussione per capire se sia possibile organizzare, nelle giornate in cui si verifichi un avanzo in teglia, un recupero di questo cibo in modo che non vada sprecato.

Interviene **Lorena Galimberti** per far capire quanto sia difficoltoso recuperare questo cibo riepilogando le varie criticità:

- la necessità che presso ciascun plesso sia presente un abbattitore di temperatura al fine di ridurre al minimo il proliferare di batteri negli alimenti e rendere sicuro l'alimento da donare;
- la disponibilità da parte dell'ente interessato a passare tutti i giorni presso le scuole del Comune di Brugherio;
- la necessità di poter garantire all'ente interessato al recupero, un minimo di prodotto giornaliero.

Alla luce delle criticità sopra riportate **Lorena Galimberti** sottolinea come, per ridurre le spreco, sia maggiormente più agevole effettuare segnalazioni (come è stato fatto in questo caso) in modo che il centro cottura possa verificare le grammature previste secondo le linee guida ATS per quel giorno, e correggere eventuali errori. Ciò non toglie che comunque ci possano essere anche degli errori di consegne di teglie in una scuola piuttosto che un'altra.

Mario Baldo interviene per riportare la commissione all'ordine del giorno in quanto questo argomento nel corso degli anni è stato più volte affrontato senza però mai essere riusciti a trovare un progetto adeguato e facilmente applicabile al nostro contesto.

L'insegnante **Claudia Seva** della primaria Corridoni chiede la parola per avere dei chiarimenti sul progetto dell'anticipazione della frutta nella scuola primaria partito il 14/10 scorso: non le è chiaro il motivo per cui il progetto è stato impostato solo su due giorni a settimana e preveda in quei giorni solo come frutta la banana il martedì e lo yogurt il venerdì.

Mario Baldo interviene per spiegare che il progetto è nato con la collaborazione della commissione mensa alcuni anni fa con l'obiettivo di anticipare il consumo della frutta a merenda tutti i giorni. In tal senso è stato poi inserito nel capitolato attuale prevedendo l'anticipazione della frutta a metà mattina tutti i giorni della settimana. La sua attivazione era prevista già dallo scorso anno. Quando si è passati alla parte operativa già lo scorso gennaio, le Dirigenti scolastiche hanno sollevato difficoltà di gestione da parte del corpo docente relativamente alle diverse tipologie di frutta che potevano ruotare nel corso della settimana, chiedendo sia il rinvio al nuovo anno scolastico sia la riduzione a due sole giornate; è stato anche chiesto di rivedere la tipologia di merenda in modo da poter inserire solo prodotti di facile gestione da parte sia dei bambini, sia del corpo docente, come la banana e lo yogurt.

I genitori e gli insegnanti con più anni di esperienza come commissari mensa, ricordano come di questo progetto se ne sia parlato più volte ed esprimono il loro apprezzamento nell'essere finalmente riusciti a farlo partire anche se confermano di aver ricevuto da parte di diversi genitori, richieste di spiegazione sulla scelta della presenza della sola banana e avanzano la richiesta di verificare la possibilità di inserire anche i mandarini alternandoli con la banana.

Mariele Benzi accoglie con favore questa richiesta e visto il lavoro che la commissione ha profuso negli anni per raggiungere questo obiettivo, ritiene che essere riusciti quest'anno ad avviarlo seppure in modalità ridotta, sia già un buon risultato. Sicuramente si continuerà a lavorare con la Dirigenza scolastica in modo da poterlo ampliare nel corso dei prossimi mesi.

Terminato la discussione **Elena Saglia** illustra il menù invernale che entrerà in vigore dal 27/10 p.v. Evidenzia la presenza dei legumi inseriti una volta a settimana sottoforma di minestre (pasta e fagioli, passato di verdure con piselli, crema di legumi con crostini) e tal quali come secondo piatto (esprimeremo il ragù di lenticchie); inoltre visto il gradimento del ragù di pesce spada abbinato al primo piatto e presente nel menù estivo, si è pensato di sperimentare un ragù a base di pesce abbinato ad un primo piatto a base di pasta anche nel menù invernale. Informa inoltre che il 29/10 p.v. verrà proposto il menù di Halloween che prevederà un primo piatto a base di zucca (crema di zucca con crostini), un secondo piatto a base di salsiccia di pollo e tacchino con contorno di patatine stick e per concludere una crostatina al cioccolato. Informa inoltre che l'ATS ha organizzato un corso di formazione on line per il giorno 10/11/2025 dalle ore 14.30 alle 16.30 con il seguente ordine del giorno:

1. Elaborazione dei menù scolastici e delle diete speciali;
2. Principi di sicurezza alimentare;
3. Strategie di riduzione e monitoraggio degli sprechi e degli scarti;
4. Presentazione delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica.

Elena Saglia invita i rappresentanti di commissione mensa a partecipare in quanto risulta essere un'occasione per acquisire maggiori competenze in materia di ristorazione scolastica. Invierà a tutti i rappresentanti la comunicazione ATS dove si trovano anche i riferimenti per effettuare l'iscrizione.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g. la riunione si conclude alle 19.15 circa.

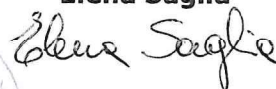
VICESINDACO E ASSESSORE
ALLA POLIZIA LOCALE, AL PERSONALE,
ALLA CULTURA, ALLE POLITICHE EDUCATIVE,
BIBLIOTECA, BENESSERE ANIMALE

Mariele BENZI



LA SEGRETARIA

Elena Saglia



Brugherio lì 13/11/2025

