



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale Riunione commissione mensa 25/10/2023 h 18.00

ORDINE DEL GIORNO:

1. Saluti del Vice Sindaco Mariele Benzi e presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa
2. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole
3. Proposte presentate nella commissione del 10/05/2023: frutta a metà mattina; progetti di ed. alimentare; distribuzione bis
4. Criticità emerse sul menù estivo; partenza menù invernale e modifiche apportate
5. Varie ed eventuali

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alla Polizia locale, al Personale, alle Politiche educative e culturali, Biblioteca, Benessere animale: Mariele Benzi
- Funzionario Responsabile P.O Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: Mario Baldo
- 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:

Elisa Barzago	rappr. Insegnante	Rodari
Mara Valin	" "	Grimm
Barbara Rubin	" "	Collodi
Valentina Scarfò	rappr. genitore	Collodi

Scuola primaria:

Silvia Madonini:	rappr. genitore	Fortis
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Maurizio Grumetti	" "	Don Camagni
Francesca Panebianco	rappr. Insegnante	Manzoni
Cristina Bertocin	" "	Corridoni
Elena Scotti	" "	Sciviero
Davide Rovelli	" "	Don camagni

Scuola secondaria:

Michele Ialongo:	rappr. genitore	Kennedy
Ksenia Samatova	" "	Kennedy
Alessia Clapis	rappr. Insegnante	Kennedy

1. Saluti del Vice Sindaco Mariele Benzi e presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa

Mariele Benzi saluta i presenti e passa la parola a **Elena Saglia** per la presentazione di tutti i rappresentanti in carica, alcuni di questi di nuova nomina. Le uniche scuole che ancora non hanno rappresentanti genitori risultano essere l'infanzia Rodari e la primaria Sciviero.

2. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole

Elena Saglia riepiloga come segue l'organizzazione nelle diverse scuole primarie e nella scuola secondaria di primo grado Kennedy:

- Primaria Don Camagni: 320 pasti alunni + 17 pasti adulti = 337 pasti al giorno
16 classi
2 turni mensa
1° turno 12.30: 8 classi - 170 pasti
2° turno 13.30: 8 classi - 170 pasti
- Primaria Sciviero: 280 pasti alunni + 17 pasti adulti = 297 pasti al giorno
13 classi
3 turni mensa
1° turno 12.30: 5 classi - 120 pasti
2° turno 13.05: 4 classi - 85 pasti
3° turno 13.40: 4 classi - 90 pasti
- Primaria Manzoni: 220 pasti alunni + 11 pasti adulti = 231 pasti al giorno
11 classi
4 turni mensa
1° turno 12.00: 3 classi - 65 pasti
2° turno 12.35: 3 classi - 65 pasti
3° turno 13.10: 3 classi - 60 pasti
4° turno: 13.45: 2 classi - 40 pasti
- Primaria Fortis: 260 pasti alunni + 14 pasti adulti = 274 pasti al giorno
14 classi
2 turni mensa
1° turno 12.30: 7 classi - 150 pasti
2° turno 13.30: 7 classi - 124 pasti
- Primaria Corridoni: 100 pasti alunni + 7 pasti adulti = 107 pasti al giorno
7 classi
2 turni mensa
1° turno 12.30: 4 classi - 60 pasti
2° turno 13.30: 3 classi - 47 pasti
- Secondaria di 1° grado Kennedy: 320 pasti alunni + 15 pasti adulti = 335 pasti il lunedì e mercoledì
15 classi
3 turni mensa
1° turno 11.55: 5 classi - 110 pasti
2° turno 12.50: 5 classi - 112 pasti
3° turno 13.45: 5 classi - 113 pasti

3. Proposte presentate nella commissione del 10/05/2023: frutta a metà mattina; progetti di ed. alimentare; distribuzione bis

Elena Saglia spiega che per quanto riguarda la proposta effettuata da **Francesca Panebianco** sul consumo di frutta e pane della mensa al posto delle merende portate da casa non si è trovato un accordo con i dirigenti scolastici sulla gestione dei cestini contenenti pane e frutta da portare nelle classi.

Francesca Panebianco interviene e spiega che comunque questo progetto non è stato abbandonato e presso la primaria Manzoni e Sciviero è stata chiesta la collaborazione dei genitori affinché due giorni a settimana diano ai propri figli una merenda a base di frutta. Il progetto partirà dal 6/11 p.v. e nella prossima commissione si potrà avere già una prima valutazione. **Francesca Panebianco** chiede comunque di tenere in considerazione per il futuro di poter coinvolgere il personale della ditta di ristorazione nella distribuzione dei cestini contenenti la frutta e il pane per la merenda.

Per quanto riguarda i progetti di educazione alimentare, **Elena Saglia** riferisce che sia la ditta Cir che la ditta Ristoservice si sono resi disponibili a riproporre i seguenti percorsi:

- Conosciamo il centro cottura, adatto sia per la primaria che per la secondaria di 1° grado (fascia di età da 8 fino ai 13 anni)
- Conosciamo la cucina della scuola, adatto per la primaria (fascia di età 6 / 7 anni)

Sicuramente un bell'obiettivo quest'anno sarebbe quello di avere l'adesione da parte di qualche classe della scuola secondaria Kennedy al percorso "Conosciamo il centro cottura" così da poter verificare se una migliore conoscenza della preparazione dei pasti possa effettivamente aiutare i ragazzi ad un maggiore consumo di ciò

che viene proposto in mensa. **Elena Saglia** invierà come lo scorso anno una lettera ai dirigenti scolastici per la raccolta delle adesioni. Gli interventi nelle classi verranno realizzati tra febbraio/aprile 2024.

L'assessore **Mariele Benzi** interviene per proporre ai rappresentanti di commissione una visita del centro cottura con consumo in loco dello stesso pasto previsto in mensa. Ricorda che nel suo precedente mandato questa visita aveva fornito maggiori elementi di comprensione sulla preparazione e organizzazione del servizio. Si potrebbe successivamente valutare se estendere questa visita anche ai genitori non rappresentanti interessati. La proposta viene accolta favorevolmente e **Elena Saglia** farà sapere data e orario. Si vorrebbe organizzare la visita entro il mese di novembre.

Viene ripreso l'argomento relativo alla distribuzione del bis qualora nelle teglie ci dovesse essere un avanzo: nella commissione del 10/05 scorso non si era raggiunto un accordo su questo tema. Preciso che l'ATS non ne consiglia la somministrazione, ma lascia al Comune la facoltà di valutare la propria realtà autonomamente, si apre la discussione ed emerge che la maggioranza è concorde a distribuire ciò che avanza nella teglia tra i bambini che ne fanno richiesta. Si chiarisce che il bis deve corrispondere ad un piccola porzione in più perché comunque il bambino deve sempre effettuare almeno l'assaggio del secondo piatto, come confermato da alcune insegnanti.

4. Criticità emerse sul menù estivo; partenza menù invernale e modifiche apportate

Elena Saglia raccoglie le seguenti criticità emerse sul menù estivo:

- infanzia Collodi segnala: la presenza elevata di carote (la presenza di carote una volta a settimana dal punto di vista di questa scuola è troppo) – e ne chiede la sostituzione con l'inserimento di broccoli/cavolfiori; l'insalata di pasta poco gradita e troppo fredda per i bambini di questa fascia di età (segnalazione condivisa anche dalle altre scuole dell'infanzia); la frutta poco varia e non sempre di adeguata maturazione (ricorda l'episodio delle banane troppo mature che su sua segnalazione sono state sostituite); la focaccia troppo fredda; le fettucine di totano presentano un filamento che può essere pericoloso per i bambini della scuola dell'infanzia (segnalazione condivisa anche dalle altre scuole dell'infanzia); le zucchine con la buccia troppo dura (segnalazione condivisa oltre che dalle scuole dell'infanzia anche da alcune scuole primarie); l'assenza della messa a disposizione del condimento per le insegnanti nonostante questa richiesta fosse stata già condivisa e accolta;

- infanzia Grimm segnala: l'altezza della focaccia – oltre ad essere un po' fredda per i bambini di questa fascia d'età, risulta anche troppo alta;

- primaria Don Camagni segnala: il pesto acido e amaro – segnalazione riportata più volte nei suoi report di effettuato sopralluogo ma ancora non risolta; la pizza non sempre di adeguata cottura (a volte ci sono porzioni di pizza non ben lievitate e non ben cotte internamente); il condimento delle verdure non sempre adeguato;

- primaria Manzoni segnala: una quantità ridotta di riso allo zafferano (distribuzione del 18/10) e di cavolfiori (distribuzione del 19/10); inoltre sul menù estivo la dicitura riso alla parmigiana andrebbe corretta in riso olio e parmigiano per non deludere le aspettative dei bambini. Questo è un aspetto da non sottovalutare perché i bambini solitamente prima di scendere in mensa leggono qual è il menù del giorno;

- secondaria Kennedy segnala: mancato gradimento dei bastoncini di pesce.

Di tali criticità si terrà conto nella formulazione del menù per la prossima primavera estate.

Per quanto riguarda la criticità emersa sul pesto **Mario Baldo** chiede a **Luigi Laudadio** di trovare un prodotto di marca diversa e darne comunicazione quando sarà presente nel menù in modo da divulgare per tempo la comunicazione ai rappresentanti affinché si possano organizzare per effettuare un assaggio e quindi raccogliere i pareri in merito. Sul condimento delle verdure si coinvolgerà le addette mensa per una maggiore attenzione e si ricorderà di mettere a disposizione delle insegnanti olio, aceto e sale.

Si passa alla presentazione del menù invernale con partenza dalla prossima settimana (31/10/2023) e si comunica che il 30/10 p.v. verrà proposto il menù speciale di Halloween che prevederà: pasta con zucca e salsiccia; hamburger di manzo al pomodoro; patatine stick al forno; barretta di cioccolato. Su richiesta specifica **Luigi Laudadio** conferma che la barretta di cioccolato potrà essere consumata anche dai bambini celiaci.

Elena Saglia illustra le modifiche apportate al menù invernale in seguito alle osservazioni evidenziate dai rappresentanti lo scorso anno e dalle proposte avanzate dai bambini e raccolte nei diversi sopralluoghi sempre lo scorso anno:

1ª settimana

Lunedì: sostituita la frittata al prosciutto con l'hamburger di manzo e i fagioli cannellini con i piselli

Mercoledì: inserita la pastina in brodo, il pollo arrosto e il purè anche per la secondaria Kennedy

Giovedì: abbinata la pizza con il prosciutto cotto

Venerdì: sostituiti i bastoncini di merluzzo con le polpette di legumi

2ª settimana

Lunedì: sostituiti i raviolini di carne al pomodoro con pasta integrale al ragù e il formaggio latteria con la ½ porzione di grana

Mercoledì: inserito il passato di verdura, lo spezzatino di manzo con la polenta anche per la secondaria Kennedy

3ª settimana

Lunedì: sostituita la pasta al pesto con il riso ai formaggi

Venerdì: sostituito il filetto di merluzzo gratinato con il filetto di merluzzo pomodoro e olive

4ª settimana

Lunedì: sostituiti gli gnocchi pomodoro e pesto con i ravioli di magro olio e salvia

Martedì: sostituita la crema di fagioli con pasta con la crema di legumi misti con crostini

Mercoledì: solo per la primaria e infanzia sostituito il riso in brodo con il riso al pomodoro

Venerdì: sostituita la pasta al ragù di verdura con gli gnocchi al pomodoro e la frittata alle zucchine con l'hamburger vegetale

5. Varie ed eventuali

La commissione chiede di predisporre e somministrare quest'anno un questionario sul servizio mensa a tutte le docenti che usufruiscono di questo servizio in modo da avere una valutazione anche da parte di tutto il corpo docente coinvolto. Viene anche chiesto di studiare uno strumento utile che possa raccogliere in modo celere l'opinione del bambino in particolare quando si effettuano delle sperimentazioni di preparazioni differenti su uno stesso alimento. Il questionario proposto ai bambini lo scorso anno non ha raggiunto l'obiettivo in particolare sulla sperimentazione delle differenti ricette realizzate per verificare la maggiore appetibilità del merluzzo (merluzzo gratinato, merluzzo olio e limone, merluzzo pomodoro e olive); il questionario somministrato a distanza di un po' di tempo ha raccolto maggiori consensi da parte dei bambini sul merluzzo gratinato ma i rappresentanti di commissione presenti in mensa nei giorni in cui sono state sperimentate le tre ricette hanno invece valutato un maggiore gradimento del merluzzo con il pomodoro e le olive (che è stato inserito in questo menù invernale). Secondo i rappresentanti il questionario non ha permesso di fotografare correttamente l'opinione dei bambini perchè era passato troppo tempo tra l'assaggio delle ricette e la somministrazione del questionario, e quindi hanno probabilmente confuso il merluzzo gratinato con i bastoncini di pesce solitamente abbastanza graditi.

Francesca Panebianco chiede di inserire per i bambini della scuola dell'infanzia oltre al latte, al pane e alla frutta avanzata dal pasto, altre tipologie di merende in modo da avere una variabilità. **Elena Saglia** chiede l'opinione delle altre referenti mensa dalla scuola dell'infanzia: **Mara Valin** ritiene sufficiente quanto attualmente previsto e **Barbara Rubin** approfondirà la questione con le sue colleghe. **Elisa Barzago** non ha potuto intervenire in quanto ha lasciato la riunione per via di un altro impegno a scuola.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g., e non essendo varie ed eventuali da discutere, 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



LA SEGRETARIA

Elena Saglia

Brugherio li 27/10/2023