Città di Brugherio

CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale
Riunione commissione mensa
04/11/2026 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Saluti del Vice Sindaco Mariele Benzi e presentazione nuovi rappresentanti di commissione mensa
2. Approvazione verbale della commissione mensa del 27/05/2026
3. Riepilogo organizzazione del servizio nelle diverse scuole
4. Modalità richiesta tariffa agevolata dalla chiusura del portale delle iscrizioni on line
5. Corso FAD sulla Ristorazione scolastica 2026: verifica dei partecipanti al corso, raccolta valutazioni in merito, riepilogo indicazioni tratte dalle Linee guida ATS per la Regione Lombardia
6. Valutazione del servizio mesi di settembre e ottobre con menù estivo

Rappresentanti comunali presenti:

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

Rappresentanti concessionaria CIR Food:

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

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Elisa Barzago:	rappr. Insegnante	Rodari
Mara Valin:	" "	Grimm
Francesca Panebianco:	" "	Manzoni
Carmela D'Andrea:	" "	Collodi
Annalisa Neri	rappr. genitore	Rodari
Eleonora Brivio	" "	Collodi

Scuola primaria:

Daniela Centanni:	rappr. Insegnante	Don Camagni
Francesca Panebianco:	" "	Manzoni e Sciviero
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Claudia Seva	" "	Corridoni
Barbara Bergamaschi	rappr. genitore	Sciviero
Maurizio Panzarasa	" "	Sciviero
Alessandra Bursese	" "	Don Camagni

Veronica Piazza	"	"	Don Camagni (*in collegamento via Teams)*
Antonella Trombello	"	"	Manzoni
Yura Kancheva	"	"	Corridoni

Scuola secondaria:

Francesca Quadrio:	rappr. Insegnante	Kennedy
Valeria Magni:	rappr. genitore	Kennedy
Malbora Gjoka:	" "	Kennedy

La rappresentante genitore **Veronica Piazza**, previa autorizzazione per cortesia del Presidente della Commissione mensa **Mariele Benzi**, partecipa alla riunione via Teams in deroga al regolamento che prevede la partecipazione alla riunione in presenza.
Sono presenti alla riunione anche **Assiel Anfuso** e **Erika Silvonio Ruiz** in qualità di uditori in quanto a seguito della loro richiesta di entrare a far parte dei componenti la commissione, l'iter di approvazione non si è ancora concluso.

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

Mariele Benzi saluta i presenti e sottolinea quanto sia importante il ruolo di commissario mensa per il supporto che fornisce all'amministrazione nella valutazione del servizio svolto dalla concessionaria Cir Food, sia per quanto riguarda la qualità del cibo attraverso gli assaggi del menù previsto, sia per tutti gli altri aspetti inerenti il servizio (dalla predisposizione dei carrelli termici, all'apparecchiatura, alla distribuzione dei pasti e riordino dei locali al termine del servizio).
Elena Saglia prende la parola per presentare i nuovi rappresentanti genitori/insegnanti di commissione mensa a cui dà il benvenuto:
Infanzia Collodi: **Eleonora Brivio** – rappresentante genitore e **Carmela D'Andrea** rappresentante insegnante;
Infanzia Grimm: **Assiel Anfuso** e **Erika Silvonio Ruiz** rappresentanti genitori (presenti oggi in qualità di uditori in quanto l'iter di nomina non si è ancora concluso) e **Mara Valin** rappresentante insegnante;
Primaria Manzoni: **Antonella Trombello** rappresentante genitore;
Secondaria Kennedy: **Francesca Quadrio** rappresentante insegnante.
In data odierna è pervenuto anche un nuovo nominativo come rappresentante genitore per l'infanzia Collodi, **Antonio Oriolo**, quindi anche questo genitore assumerà il suo ruolo non appena l'iter di nomina si sarà concluso.

2. *Approvazione verbale del 27/05/2026*

Il verbale della riunione del 27/05/2026 viene approvato all'unanimità.

3. *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: due turni mensa
  1° turno 12.30: 8 classi
  2° turno 13.30: 8 classi
- Primaria Sciviero: tre turni mensa
  1° turno 12.30: 5 classi
  2° turno 13.05: 4 classi
  3° turno 13.40: 2 classi
- Primaria Manzoni: quattro turni mensa

1° turno 12.00: 3 classi
2° turno 12.35: 3 classi
3° turno 13.10: 3 classi
4° turno: 13.45: 1 classe

- Primaria Fortis: due turni mensa
  1° turno 12.30: 8 classi
  2° turno 13.30: 5 classi
- Primaria Corridoni: un unico turno
  12.30: 5 classi
- Secondaria di 1° grado Kennedy: tre turni mensa il lunedì e mercoledì
  1° turno 11.55: 5 classi
  2° turno 12.50: 5 classi
  3° turno 13.45: 5 classi

Per quanto riguarda le scuole dell'infanzia, solo alla Collodi sono presenti i refettori mentre negli altri plessi Rodari, F.lli Grimm, Manzoni il pasto si svolge nelle aule. L'orario dei pasti è per tutti alle 12.00

4. Modalità richiesta tariffa agevolata dalla chiusura del portale delle iscrizioni on line

Elena Saglia illustra la modalità di richiesta agevolata in atto a partire dal mese di Ottobre. Con la chiusura del portale per il rinnovo delle iscrizioni on line, la richiesta di tariffa agevolata con o senza Isee va effettuata utilizzando i modelli cartacei pubblicati sul sito del Comune (Tariffe agevolate mensa scolastica - Città di Brugherio) oppure presenti presso la reception: il modulo una volta compilato in tutte le sue parti, va consegnato all'ufficio protocollo. La tariffa agevolata, se non si riscontrano difformità, parte dal mese successivo rispetto alla data di consegna al protocollo. Viene ricordato inoltre che l'attestazione Isee 2026 viene tenuta valida per tutto l'anno scolastico 2026/2027 per chi presenta la domanda entro il 31/12/2026. Chi effettuerà la richiesta nel 2027 dovrà utilizzare l'attestazione 2027.

5. Corso FAD sulla Ristorazione scolastica 2026: verifica dei rappresentanti al corso, raccolta valutazioni in merito, riepilogo indicazioni tratte dalle Linee guida ATS per la Regione Lombardia

Elena Saglia verifica che i rappresentanti che hanno partecipato al corso on line sono stati pochi (2 insegnanti e 3 genitori). Questi hanno apprezzato la possibilità, rispetto allo scorso anno, di poter seguire il corso non in una specifica giornata e orario stabilito da ATS, ma in un arco di tempo (circa 20 giorni) a seconda dei propri impegni. Evidenziano però come sia stato difficoltoso registrarsi sul portale e che non sia stato per loro possibile accedere al questionario finale di valutazione del corso.
Nel corso sono state ribadite alcune indicazioni riguardanti la formulazione del menù e delle buone pratiche da mettere in atto per incentivare il consumo dei piatti proposti.
Indicazioni principali nella formulazione del menù:

- Acqua: preferibilmente di rete. Sarebbe opportuno il mantenimento di acqua in bottiglia come rimedio a situazioni di emergenza.
- Piatto unico: Si possono prevedere piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto a cui seguirà un contorno di verdure, pane a ridotto contenuto di sale e un frutto.
- Primo piatto: ad ogni pasto alternare almeno tre tipologie (es. pasta/pasta integrale, riso, farro). Una volta a settimana deve essere presente un primo piatto in brodo con verdure/legumi.
- Secondo piatto: le principali fonti proteiche sono 5 (pesce, legumi, carne, uova, formaggio) da alternare nei 5 pasti. I legumi e il pesce vanno inseriti nel menù almeno una volta a settimana.

- Pane a ridotto contenuto di sale: Il pane, previsto ad ogni pasto, deve essere non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale < 1,7% sulla farina. È consigliato proporre pane integrale almeno 1 volta alla settimana.

Alcune buone pratiche:

- evitare di servire doppia razione di primo e secondo (il cosiddetto bis);
- distribuire il pane **dopo** il consumo del primo piatto;
- ridurre la porzione di primo piatto/secondo piatto a quei bambini che hanno difficoltà a consumare un pasto completo.

Dalla discussione emerge che bisognerà ancora lavorare per raggiungere l'obiettivo:

- di ridurre l'abitudine del bis in particolare dei primi piatti alfine di stimolare il consumo del secondo piatto che invece tende ad essere tralasciato soprattutto dopo aver consumato una dose più abbondante di primo piatto;
- di trasmettere il messaggio che il piatto unico non necessita necessariamente della ½ porzione di secondo piatto.

6. *Valutazione del servizio*

Elena Saglia raccoglie le criticità principali riscontrate in questi primi due mesi di servizio:

- porzioni di primo e secondo piatto non sempre uniformi e adeguate;
- cottura pizza non adeguata;
- presenza di lische nella limanda;
- panatura dei totani e platessa da rivedere;
- condimento dei contorni non sempre equilibrato;

Dalla discussione emerge che alcuni insegnanti referenti non erano stati informati su alcune osservazioni fatte dai loro colleghi insegnanti e raccolte direttamente dai genitori in occasione dei loro sopralluoghi, e quindi a distanza di tempo da quando l'evento è occorso. Questa modalità non aiuta il rappresentante insegnante referente che non essendo al corrente non trasmette le informazioni per tempo alla Dott.ssa Saglia affinchè intervenga.

Criticità della porzionatura: emerge che il problema riguarda sia i primi piatti che i secondi piatti e ha coinvolto un po' tutte le scuole. **Mariele Benzi** interviene per confermare di aver riscontrato anche lei nei suoi sopralluoghi questa criticità soprattutto sulla porzionature dei primi piatti e di averlo fatto presente.

Emerge che la criticità è stata riscontrata soprattutto all'avvio del servizio dove la concessionaria ha modificato la gestione dei bianchi. **Maria Carmela Lombardi** spiega che lo scorso anno veniva inviata tutti i giorni una teglia a parte di pasta/riso bianca indipendentemente che ci fossero prenotazioni di pasti in bianco. Questa modalità però non si è rilevata efficace generando a volte notevole spreco. Da quest'anno quindi la ditta ha deciso di mandare il quantitativo di pasta/riso in base alle prenotazioni includendo anche i pasti in bianco e dando indicazioni alle addette di togliere la quantità necessaria di bianchi prima di effettuare il condimento. Questa nuova modalità ha destabilizzato le addette mensa in particolare in quelle scuole dove ci sono più turni creando difficoltà nella gestione dei quantitativi suddivisi nei turni e generando in alcuni casi una distribuzione non omogenea soprattutto all'ultimo turno ma anche nei turni precedenti, con dosi ridotte distribuite agli alunni (situazione confermata da **Antonella Trombello**, **Francesca Panebianco, Yuri Kancheva**). La ditta ha deciso quindi di effettuare dei corsi di formazione per le addette in modo da fornire loro le informazioni corrette sul quantitativo di pasta/riso da detrarre per soddisfare i bianchi richiesti come pure sui corretti quantitativi da distribuire di pasta condita con il sugo previsto per tutti gli altri utenti e distribuire così la razione corretta. Foto del pasto campione vengono e verranno inviate fintanto che le addette non acquisiranno le competenze corrette. La stessa cosa verrà effettuata anche per

tutti quei secondi piatti in cui la porzionatura potrebbe comportare degli errori (bocconcini di pollo, totani, ecc..) fornendo a supporto anche una tabella aggiornata con indicate le pezzature da distribuire. Anche in questo caso si sta procedendo a formare correttamente le addette per quelle casistiche in cui le pezzature non sono uniformi in modo da non arrivare al termine della distribuzione con quantitativi ridotti.
Sulla criticità della cottura della pizza sottolineata in particolare dalla rappresentante **Alessandra Bursese** della primaria Don Camagni, **Maria Carmela Lombardi** conferma che c'è stato un errore nella gestione della temperatura e tempo di cottura di alcuni forni che ha determinato la bruciatura di numerose fette che hanno raggiunto per lo più il plesso Don Camagni. Chiede scusa dell'errore e informa di aver provveduto alla correzione in modo che alla prossima distribuzione della pizza (giovedì 5/11) tale problematica risulterà superata.
Alessandra Bursese, relativamente alla problematica delle lische trovate nella limanda, chiede se è possibile sostituire la limanda con i bastoncini di merluzzo più sicuri e secondo il suo punto di vista, più graditi. Inoltre riferisce che anche i totani presenti in menù non sono graditi. **Annalisa Neri** interviene esprimendo il suo disaccordo nell'inserire i bastoncini di pesce: ritiene più sano ed educativo inserire nel menù pesci di diverse tipologie come quelli che abbiamo nel nostro menù (la cui panatura è effettuata presso il centro cottura). Fa riferimento anche alla buona soluzione trovata con la problematica del pesce spada che tal quale non veniva mangiato ma, inserito nel primo piatto sotto forma di ragù, è stato più apprezzato.
Maria Carmela Lombardi riferisce di aver trovato una nuova referenza di limanda già sperimentata in altri Comuni, priva di lische e, verificato che nel menù invernale la limanda non è presente, si potrà valutare se sperimentare questa nuova referenza nel prossimo menù estivo. **Mara Valin** interviene per chiedere se è possibile cambiare la tipologia di farina di mais utilizzata per la panatura della platessa e dei totani: consiglia di utilizzare la farina tipo fiore che ha una grana più fine rispetto a quella bramata utilizzata attualmente. Secondo lei la panatura risulterebbe migliore e quindi si potrebbe avere anche un migliore gradimento da parte dei bambini. **Maria Carmela Lombardi** risponde che valuterà la proposta.
Relativamente al condimento dei contorni, tutte le addette verranno coinvolte nel fare maggiore attenzione sia sui quantitativi di olio e sale che sul rimescolamento in modo da ottenere un condimento uniforme.
Elisa Barzago chiede se è possibile distribuire lo yogurt previsto il venerdì al posto della frutta a metà mattina come viene fatto nelle scuole primarie, anziché al termine del pasto. Verificato che ci deve essere uniformità in tutte le scuole dell'infanzia viene chiesto se anche le altre scuole dell'infanzia sono d'accordo: **Carmela D'Andrea** dell'infanzia Collodi non accoglie la proposta; **Mara Valin** dell'infanzia Grimm ritiene che la distribuzione attuale dopo il pranzo vada bene; **Francesca Panebianco** non ha ricevuto osservazioni in merito da parte dalle scuola dell'infanzia Manzoni**. Elisa Barzago** chiede comunque di poter effettuare una prova concordando in quale venerdì. **Maria Carmela Lombardi** risponde che si può effettuare la prova e che farà sapere quando.

La riunione termina alle ore 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 09/11/2026