



CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

28/02/2024 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Informazioni sui progetti di educazione alimentare:

- conosciamo il centro cottura e conosciamo la cucina scolastica – scuole e classi che vi hanno aderito e calendario di programmazione interventi;
- progetto sulla frutta al mattino – verifica andamento nell'Istituto Comprensivo De Pisis e informazioni sul progetto dell'Istituto Comprensivo Don Camagni.

2. Proposta somministrazione questionario mensa per le insegnanti

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

4. 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 Istruzione e Integrazione - Centro Olimpia Comunale: Mario Baldo
- Istruttore direttivo mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile concessione: Lorena Galimberti
- 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
Mara Valin	" "	Grimm
Debora Campanale	rappr. genitore	Grimm
Maurizio Panzarasa	" "	Collodi
Barbara Scimone	" "	Rodari
Antonella Trombello	" "	Manzoni
Veronica Comelli	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Francesca Panebianco	rappr. Insegnante	Manzoni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertoncini	" "	Corridoni
Davide Rovelli	" "	Don Camagni
Barbara Bergamaschi:	rappr. genitore	Sciviero
Mauro Ferraro:	" "	Sciviero
Silvia Madonini	" "	Fortis
Valentina Colombo	" "	Fortis
Chiara Paterino	" "	Manzoni
Laura Russomanno	" "	Corridoni
Laura Di martino	" "	Don camagni

Scuola secondaria:

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

Elena Saglia presenta i nuovi rappresentanti di Commissione mensa che si sono aggiunti in questi ultimi mesi:

- Infanzia Collodi: Maurizio Panzarasa
- Infanzia Rodari: Barbara Scimone
- Infanzia Manzoni: Veronica Comelli
- Primaria Sciviero: Barbara Bergamaschi e Mauro Ferraro

1. Informazioni sui progetti di educazione alimentare:

- *Conosciamo il centro cottura e conosciamo la cucina scolastica – scuole e classi che vi hanno aderito e calendario di programmazione interventi*

Elena Saglia informa che a questo progetto di educazione alimentare hanno aderito alcune classi della scuola primaria Don Camagni, Sciviero e secondaria Kennedy di 1° grado.

Nello specifico per la primaria Don Camagni hanno aderito le classi prime relativamente al progetto della cucina scolastica e le classi quarte invece relativamente al progetto riguardante il centro cottura. Per tutte queste classi gli incontri sono stati effettuati nel mese di febbraio. Il progetto è stato ben accolto e si è registrato un buon interesse in tutte le classi coinvolte. In particolare le classi prime si sono dimostrate molto curiose nello scoprire le attrezzature della cucina scolastica e anche nel realizzare che i pasti in realtà non vengono prodotti in loco.

Per la primaria Sciviero hanno aderito ad entrambi i percorsi le classi terze e le classi quarte e gli incontri si effettueranno nel mese di marzo.

Per la secondaria di 1° grado Kennedy hanno aderito le classi prime relativamente all'approfondimento del centro cottura e gli incontri verranno effettuati nel mese di aprile.

Michele Ialongo interviene per chiedere se potrà partecipare a uno degli incontri previsti in Kennedy. **Elena Saglia** verificherà con la Dirigente dell'Istituto Comprensivo e gliene darà informazione.

- *Progetto frutta al mattino presso l'Istituto Comprensivo De Pisis e l'Istituto Don Camagni*

Francesca Panebianco interviene a nome dell'Istituto De Pisis e informa che il progetto sta procedendo molto bene in entrambi i plessi (Manzoni e Sciviero) superando i dubbi iniziali di alcune sue colleghe. Riepiloga che il progetto consiste nel far portare ai bambini due volte a settimana una merenda sana a base principalmente di frutta. I bambini si sono attenuti fin da subito alle regole portando sia frutta fresca di tutti i tipi che frutta secca. I bambini si sono poi stimolati a vicenda suscitando curiosità reciproca a seconda delle tipologia di frutta che portavano. L'esperienza ancora in atto è sicuramente positiva. Se l'amministrazione non dovesse venire incontro alla richiesta di inserire nel prossimo capitolato la merenda sana alla scuola primaria, i plessi Manzoni e Sciviero continueranno con questa impostazione.

Luigi Laudadio chiede se questa sperimentazione sta anche portando un miglioramento nel consumo del pasto in mensa. **Francesca Panebianco** risponde che secondo lei non ci sono variazioni significative nel consumo del pasto in mensa. Riferisce però che nella giornata in cui in menù era previsto l'hamburger di legumi come secondo piatto, ha provato a fare un'inversione delle portate: ha fatto distribuire prima il secondo piatto e poi il primo piatto ottenendo in questo modo un maggior consumo di questo hamburger solitamente poco gradito. Coglie quindi l'occasione per chiedere l'autorizzazione saltuariamente a fare queste inversioni. **Elena Saglia** e **Viviana Ferrario** confermano la disponibilità sottolineando che l'inversione deve essere attuata per tutte le classi presenti nel refettorio per non creare confusione nella distribuzione. **Francesca Panebianco** riferisce che questo problema non si pone visto che lei consuma il pasto nella refettorio piccolo che può contenere una sola classe per turno.

Interviene **Barbara Rubin** per illustrare il progetto riguardante la frutta presso il plesso Collodi: partito verso la metà del mese di gennaio con la finalità di fornire una piccola merenda sana al mattino anche alla scuola dell'infanzia, è stata concordata una organizzazione diversa della distribuzione della frutta. Si è stabilito in accordo con la ditta CIR che al lunedì viene consegnata una doppia partita di frutta per garantire così quella del lunedì ma anche quella del martedì; in questo modo la frutta consegnata nei giorni successivi è disponibile per il suo consumo al mattino. Questa modalità, per l'esperienza espressa da parte di **Barbara Rubin**, nella cui classe sono presenti bambini di tre anni, permette anche di avere una piccola quantità di frutta disponibile nel pomeriggio e qualora i bambini non desiderassero consumare il pane avanzato possono usufruire oltre al latte anche della frutta avanzata.

2. Proposta somministrazione questionario mensa per le insegnanti

Elena Saglia informa che, come da richiesta emersa nella commissione precedente, è stato messo a punto un questionario per la valutazione del servizio mensa questa volta da parte delle insegnanti: il questionario avrà due sezioni – una prima dedicata alla valutazione del servizio da parte dell'insegnante e una seconda dedicata alla valutazione dell'insegnante relativamente al consumo dei pasti da parte dei bambini della sua classe. Verranno predisposti 3 link uno per ciascun ordine di scuola: infanzia, primaria e secondaria e verrà mandata una comunicazione alle tre segreterie affinché pubblichino i rispettivi link sul registro elettronico di competenza. I link saranno attivi per una decina di giorni. Nella prossima commissione si condivideranno i risultati.

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

Elena Saglia raccoglie le seguenti criticità sul menù invernale:

- Piatti poco graditi: riso ai quattro formaggi (segnalazione da parte della primaria Manzoni e primaria Corridoni), filetto di merluzzo pomodoro e olive; hamburger vegetale e polpette di legumi, pasta integrale al ragù (solo per secondaria Kennedy).
- Altre criticità: Venerdì 4ª e lunedì 1ª settimana presenza di piselli come contorno; coscia di pollo e mozzarelle non adeguate per la scuola dell'infanzia e frutta di bassa qualità (segnalazione dall'infanzia

Collodi); scarsa quantità di zucca nel riso alla zucca e eccessiva quantità di origano nella frittata saporita (segnalazione dalla primaria Manzoni); fagiolini molto filamentososi e pericolosi per i bambini della scuola dell'infanzia (**Luigi Laudadio** interviene per avvisare che è stato modificato il fornitore); richiesta di aumentare la pastina in brodo alla scuola secondaria: nonostante i bis e il consumo del secondo piatto (coscia di pollo e purè) i ragazzi risultano ancora affamati; pasta in bianco in multiporzione troppo al dente come pure la pasta per la dieta per i celiaci; segnalazione relativamente il condimento dell'insalata presso la secondaria Kennedy: viene chiesta la possibilità di non condire con l'aceto l'insalata e di dare la possibilità tramite l'insegnante di aggiustare il condimento; sempre da parte della Kennedy viene chiesto di inserire della mozzarella nella lasagna al posto della besciamella e se possibile rendere più croccante la superficie – **Luigi Laudadio** interviene sui condimenti informando che possono essere richiesti alle addette mensa.

Vengono anche raccolti alcuni suggerimenti:

- sperimentare il merluzzo non sottoforma di filetto bensi spezzettato; in questo modo la quantità da distribuire potrebbe essere meglio gestita e i bambini potrebbero essere più stimolati all'assaggio;
- rendere gli hamburger di legumi più morbidi o trovare un sughetto con cui accompagnarli; provare a ridurre le dimensioni; oppure sperimentare l'hamburger di legumi/vegetale con il panino tipo mac; modificare la ricetta dell'hamburger vegetale – i pezzetti di mais, di carote presenti e visibili non stimolano l'assaggio – sarebbe necessario valutare un'altra ricetta più appetitosa per i bambini;
- inserire nell'insalata verde altri ingredienti quali olive nere, mais. L'insalata proposta per il menù di carnevale ha riscontrato un maggior gradimento rispetto alla semplice insalata verde considerata dai bambini sempre un po' amara;
- per la Kennedy viene chiesto di non mettere il pane sulla tovaglietta per le classi la cui distribuzione viene fatta al tavolo, ma sistemare i panini in una vaschetta che può essere gestita direttamente dall'insegnante – questo per evitare che i ragazzi consumino un eccesso di pane a scapito del menù;
- inserire un menù extra ogni tanto alla stregua dei menù speciali: il menù di carnevale ha riscosso infatti un grande successo.

Elena Saglia verificherà con **Luigi Laudadio** le modifiche o le sperimentazioni che si potranno mettere in atto il prossimo mese.

Si passa alla raccolta delle osservazioni sul menù primavera/estate che si vuole far partire subito dopo Pasqua.

Si raccolgono le seguenti osservazioni:

- per la scuola secondaria che mangiano solo su due giorni a settimana viene chiesto di aumentare la variabilità della verdura perchè è presente troppa insalata;
- sostituire l'uovo sodo: risulta troppo freddo e comunque poco gradito – inserire al suo posto l'uovo strapazzato;
- fare attenzione alle fettuccine di totani: le fettuccine proposte tra settembre/ottobre presentavano un filamento pericoloso per i bambini della scuola dell'infanzia;
- inserire un primo piatto asciutto con i legumi (es. pasta e lenticchie, pasta e fagioli, pasta e ceci);
- togliere i wurstel presenti nell'insalata di pasta/riso (osservazione però non condivisa dalla maggioranza della commissione).

4. *Varie ed eventuali*

Elena Saglia raccoglie le seguenti osservazioni/proposte in vista della prossima gara per il servizio di refezione scolastica:

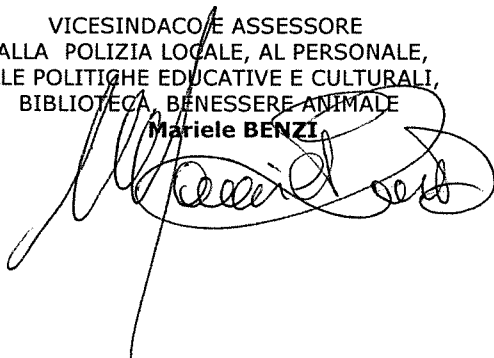
- inserire la settimana del pane consistente nel proporre in un periodo dell'anno diverse tipologie di pane quali - pane ai quattro cereali, pane alle olive, pane di Altamura, pane toscano, pane arabo, ecc...;
- inserire oltre ai menù speciali, menù a tema (etnici, regionali);
- inserire la merenda per la scuola primaria principalmente a base di frutta – con richiesta specifica di predisposizione dei cestini e loro consegna da parte del personale della mensa in ciascuna classe entro l'orario di intervallo;
- diversificare la merenda per la scuola dell'infanzia: oltre al latte inserire biscotti/crackers;
- fornire i bicchieri per la gestione del latte nelle scuole dell'infanzia;
- garantire alla scuola dell'infanzia Manzoni la presenza di due addette alla distribuzione per tutta la settimana (attualmente non è così);
- aumentare il personale addetto alla distribuzione alla scuola primaria Manzoni: il numero attuale fa fatica.

Michele Ialongo per la scuola secondaria Kennedy chiede di poter avere un tagliamela per provare a stimolare il consumo della frutta che purtroppo risulta essere molto basso.

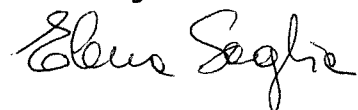
Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g., la riunione si conclude alle 19.30 circa.

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

Mariele BENZI



LA SEGRETARIA
Elena Saglia



Brugherio lì 29/02/2024

