



CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

OGGETTO: VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

VERBALE N°1 – anno scolastico 2022/2023

L'anno duemilaventidue, addì 29 del mese di novembre alle ore 15.00 è stata regolarmente convocata la Commissione Mensa nelle persone

	P	A
Serena Mazza – Assessore alla Scuola e Infanzia	X	
Roberta Michelari – Istruttore Direttivo Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità	X	
Gisella Giovanetti – Professionista per monitoraggio servizio	X	
Silvia Barbara Murgo - Insegnante Scuola Infanzia "R. Cesaris"	X	
Alessia Restuccia – Genitore Titolare Scuola Infanzia "R.Cesaris"		X
Marianna Prantera – Genitore Supplente Scuola Infanzia "R.Cesaris"		X
Antonella Fabrizio - Insegnante Scuola Infanzia Campania	X	
Teresa Capasso – Genitore Titolare Scuola Infanzia Campania	X	
Sara Begarelli – Genitore Supplente Scuola Infanzia Campania	X	
Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza	X	
Luca De Ponti – Genitore Titolare Scuola Primaria Dezza	X	
Savelia Bottoni – Genitore Supplente Scuola Primaria Dezza		X
Luisa Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Lazio		X
Monica Ferrari – Genitore Titolare Scuola Primaria Lazio		X
Direttore del Servizio SODEXO ITALIA – Daniela Curcella	X	
Responsabile Qualità Area – SODEXO ITALIA – Gianluigi Testa		X
Cuoco incaricato Scuola Primaria Lazio – Luca Granata	X	
Cuoco incaricato Scuola Primaria Cadorna – Simone Ferrarese		X

Ordine del giorno

1. Organizzazione del servizio nel corrente anno scolastico 2022/2023
2. Monitoraggio del servizio e valutazione del menù in corso
3. Varie ed eventuali

Sono presenti all'incontro:

- la dott.ssa Amalia Campanaro - Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità
- la dott.ssa Laura Cusinato – Dirigente dell'Istituto Comprensivo "G. Dezza".

Le insegnanti FABRIZIO e MURGO abbandoneranno l'incontro alle ore 16.00 circa.

CAMPANARO introduce gli argomenti all'ordine del giorno chiedendo alla dott.ssa Curcella (direttore servizio di Sodexo) di illustrare l'organizzazione del servizio di refezione scolastica nei diversi plessi scolastici attuata nel corrente anno scolastico, in accordo con i dirigenti scolastici.

CURCELLA illustra l'organizzazione del servizio precisando che da quest'anno vengono utilizzate stoviglie in melamina in tutti i plessi risolvendo così il problema dell'eccessivo utilizzo di plastica. Nella primaria Sarti (ex Lazio) le 4 classi prime mangiano nelle aule mentre tutte le altre classi mangiano nel refettorio, necessariamente su due turni, dato l'aumento del numero delle classi (attualmente sono 17): il primo turno inizia alle 12.20/12.30 e il secondo turno alle 13.30. Tra il primo e il secondo turno si sparcchia e si sanifica. Anche nella scuola primaria Cadorna l'organizzazione del servizio nel refettorio avviene sul doppio turno. 4 classi consumano il pasto nelle aule utilizzando stoviglie sempre in melamina e così pure le due classi quinte collocate nell'ex refettorio piccolo.

Alla scuola dell'infanzia Campania 4 classi mangiano nel refettorio e 4 classi consumano il pasto nelle aule.

Alla scuola dell'infanzia Cesaris 2 classi mangiano nelle aule e 4 classi nel refettorio.

ANGELLOTTI PAOLA (insegnante scuola primaria Dezza) fa presente che dopo le prime difficoltà iniziali, l'organizzazione del servizio si è assestata e procede bene. Sono tutti molto attenti e precisi anche nel rispetto degli orari.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) chiede il motivo per cui alla scuola dell'infanzia Campania viene fatta la rotazione tra le classi che consumano il pasto nel refettorio e quelle che consumano il pasto nelle aule mentre in Cesaris la rotazione non avviene.

FABRIZIO (insegnante infanzia Campania) afferma che all'infanzia Campania è sempre stata fatta la rotazione tra le classi in quanto non tutte possono mangiare nel refettorio (per problemi di capienza).

MICHELARI fa presente che l'attuale organizzazione del servizio è stata messa in atto e condivisa con le dirigenze scolastiche.

La dott.ssa Cusinato spiega che all'infanzia Cesaris le due sezioni che mangiano in classe sono quelle in cui sono presenti bambini disabili e per i quali si è ritenuto opportuno che stessero in classe. Anche alla scuola primaria Cadorna si è evitata la turnazione sulle classi con bambini disabili. Si potrebbe eventualmente pensare ad un cambio in seguito.

CAMPANARO dà lettura delle segnalazioni pervenute rispettivamente da FERRARI (genitore primaria Sarti) e BOTTONI (genitore supplente primaria Dezza).

FERRARI segnala quanto di seguito:

- ✓ si richiede un menù più calibrato nella gestione primo e secondo piatto (tutto solo verdure e/o legumi); viene richiesto di variare maggiormente l'accoppiamento dei cibi;
- ✓ il farro e l'orzo in minestra hanno riscontrato maggiore successo rispetto alle ricette scelte negli scorsi menù;
- ✓ i cibi serviti riscontrano un buon successo, sia per la cottura che per il gusto; resta la questione acquetta sul fondo dei primi piatti con sugo e delle verdure, soprattutto quelle servite nel secondo turno: si richiede se possibile trovare un metodo per evitare il liquido di "deposito" : un piatto ben servito invoglia il bambino almeno ad assaggiare;
- ✓ si richiede se possibile servire come merenda più di una volta al mese la fetta di torta o alternare con budino biologico al cioccolato, o il quadrotto di cioccolato col pane per variare con la solita frutta o yogurt che nel periodo invernale non vengono sempre graditi;
- ✓ si richiede una torta salata, se non di prosciutto e formaggio perché non è possibile l'utilizzo degli insaccati, di verdure miste a uova, per variare alle polpette o al semplice formaggio;
- ✓ suggerisce ai cuochi o agli addetti mensa di entrare in refettorio e presentare in modo invitante il menù del pranzo con piccoli escamotage per incentivare i bambini ad assaggiare (ad esempio abbinare una verdura poco gradita con un pezzo di pane..).

Comunica infine che sia il personale addetto al servizio tavoli che la pulizia e l'organizzazione del servizio sono da considerarsi più che ottimi.

BOTTONI segnala quanto di seguito:

- ✓ le uova sono sempre offerte solo sotto forma di frittata, si potrebbe proporle in altri modi (strapazzate, sode...);
- ✓ si ripete spessissimo la proposta di pasta come primo piatto, si potrebbe alternare con ravioli, gnocchi, gnocchi alla romana; se possibile primi piatti in brodo (pasta e fagioli, pasta e ceci, riso e lenticchie, passato di verdura con pasta);
- ✓ sia le insegnanti che i bambini lamentano il fatto che la frutta sia sempre la stessa e di poca qualità (solo mele e banane); pertanto viene richiesto di introdurre saltuariamente merende alternative: esempio crackers, pacchetto di biscotti secchi, rimanendo in sintonia con le Linee guida che devono essere conosciute e seguite ma non imposte in modo tassativo,
- ✓ molti bambini non pranzano e rifiutano qualsiasi proposta, anche la merenda, rimangono a pane e acqua fino alle 16.30 rimpinzandosi poi a casa con patatine o focaccia e merendine di vario tipo.

FABRIZIO (insegnante infanzia Campania) segnala alcune criticità in merito alla poca varietà degli alimenti e all'abbinamento degli stessi rilevando abbondanza di carboidrati ad esempio quando in menù è presente un primo piatto di pasta poi polpette di legumi (che contengono patate) come secondo piatto. Propone di reintrodurre la polenta con sugo di carne che risultava gradita ai bambini dell'infanzia.

ANGELLOTTI PAOLA (insegnante scuola primaria Dezza) segnala che il "primo sale" freddo abbinato al contorno di carote fredde non è stato gradito e molti sono stati gli sprechi. Nella giornata della pizza i bambini, che amano tale alimento, chiedono di avere il bis della pizza al posto del

mezzo panino.

Ribadisce che la frutta non è gradita, data la poca varietà.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) fa presente che mangiare la frutta a merenda significa arrivare a pranzo con più appetito e più voglia quindi di mangiare, a differenza di altri tipi di merende che saziano maggiormente.

GIOVANETTI fa presente che si possono fornire altri tipi di frutta, ad esempio il kiwi ma le insegnanti lamentano che è difficile da tagliare.

MURGO (insegnante infanzia Cesaris) afferma che l'unico frutto che è stato richiesto di eliminare è la prugna in quanto richiede troppa manipolazione.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) chiede un chiarimento in merito all'episodio di alcuni giorni fa di rischio di soffocamento con la mela da parte di un bambino, dovuto comunque all'utilizzo improprio della stessa.

FABRIZIO (insegnante infanzia Campania) precisa che ogni insegnante gestisce la classe con proprie modalità ma generalmente la frutta viene tagliata.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) chiede se tutte le insegnanti sono informate sulle tecniche della disostruzione.

CUSINATO (dirigente IC Dezza) fa presente che buona parte delle insegnanti è informata, non tutte. E' pronto comunque un contatto con la Croce rossa per stabilire le modalità di formazione del personale.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) chiede se per prodotto gelo si intende prodotto congelato o surgelato.

GRANATA (cuoco) risponde che per prodotto gelo si intende prodotto surgelato.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) suggerisce di aggiungere alle paste semplici (come pasta in bianco o allo zafferano) delle verdure oppure di introdurre dei piatti unici (cous cous di verdure).

Alcuni componenti della commissione fanno presente che in menù sono presenti troppe patate.

CURCELLA precisa che le patate "come contorno" sono presenti solo con il primo piatto in brodo. Per quanto riguarda il menù in generale, lo stesso è stato comunque condiviso lo scorso anno dalla commissione secondo il criterio di variare ogni giorno gli alimenti per i secondi piatti: formaggio; pesce; carne; uova e legumi.

Alcuni componenti suggeriscono di togliere il tortino, spesso presente in menù.

GIOVANETTI precisa che togliendo il tortino che sostituisce i legumi semplici è più rischioso in quanto i bambini non gradirebbero.

Propone al posto del formaggio, poco gradito nella stagione invernale, di introdurre un tortino di formaggio o inserire 2 volte al mese le patate.

DE PONTI fa presente che le patate sono correttamente abbinate con verdure, con orzo o farro ma viene comunque sempre dato anche il pane.

I componenti della commissione suggeriscono alcune proposte da valutare per il menù invernale tra cui le lasagne, i ravioli, il purè e merende come budino o cracker.

BEGARELLI (genitore infanzia Campania) suggerisce di introdurre un menù internazionale, già proposto anche lo scorso anno scolastico come ad esempio il cous cous, o prodotti regionali come ad esempio i canederli in brodo o i pizzoccheri.

GIOVANETTI precisa che i ravioli dovrebbero essere un piatto unico e senza conservanti e il budino dovrebbe essere fresco e non a lunga conservazione. Il budino UHT è un sottoprodotto.

Si stabilisce di spostare lo yogurt in una giornata dove sono presenti alimenti meno freddi e di reintrodurre come merenda il pacchetto di cracker alternandolo con lo yogurt.

Tenuto conto di alcune delle proposte suggerite dai componenti della commissione la società Sodexo, in collaborazione con la dott.ssa Giovanetti, predisporrà il menù invernale che verrà trasmesso ai componenti della commissione per poterlo visionare prima della data di inizio dello stesso.

DE PONTI ribadisce di poter comunicare per tempo le modifiche giornaliere che vengono fatte sul menù, anche per le merende, soprattutto per quei bambini che hanno problemi di salute.

MICHELARI fa presente che le modifiche al menù vengono comunicate ai componenti della commissione mensa a mezzo mail e pubblicate come notizia sul portale genitori di Etica.

CURCELLA precisa che per le merende non è possibile in quanto la frutta viene somministrata in base al grado di maturazione, come specificato nella **legenda** del menù. Se è un problema di salute è meglio avvisare le insegnanti.

GIOVANETTI afferma che la frutta dovrebbe essere sostituita solo dallo yogurt e comunque nella gestione delle merende i problemi non dovrebbero verificarsi in quanto la gestione del magazzino fa parte dell'organizzazione del servizio.

Al termine della discussione in merito alla valutazione del menù, le insegnanti ANGELLOTTI Paola e Luisa illustrano la proposta di progetto delle classi quinte sia della scuola primaria Dezza che Sarti (ex Lazio) dal titolo "Mi invento una ricetta". Tutte le classi quinte si sfideranno in una gara che consiste nell'inventare la ricetta di un primo e secondo piatto da proporre poi nel menù primaverile. La ricetta dovrà tener conto delle indicazioni dell'ATS di competenza e dopo essere stata cucinata dai cuochi e da loro assaggiata verrà votata dagli studenti. La ricetta vincitrice verrà proposta per essere inserita nel menù scolastico.

Sia le scuole primarie che le scuole dell'infanzia, in collaborazione con la società Sodexo, propongono nel corrente anno scolastico menù regionali e menù etnici, allo scopo di valorizzare prodotti tipici non solo del nostro paese ma di varie etnie.

Alle scuole dell'infanzia l'obiettivo del percorso di educazione alimentare è volto ad avvicinare, attraverso manipolazioni, i bambini con lo scopo di incentivare tutti gli assaggi, soprattutto di quegli alimenti meno graditi come le verdure.

GIOVANETTI fa presente che un altro problema da affrontare riguarda gli scarti, in particolare alle scuole dell'infanzia. Le insegnanti richiedono i bis che poi vengono buttati in quanto le porzioni sono comunque già abbondanti per i bambini dell'infanzia.

ANGELLOTTI Paola (insegnante primaria Cadorna) afferma che questo è uno dei motivi per cui era stato richiesto di reintrodurre i bastoncini nella giornata del pesce in quanto alimento non gradito in generale dai bambini.

ANGELLOTTI Luisa (insegnante primaria Lazio) segnala che le verdure, già poco gradite, sono spesso insaporite e quindi alla fine vengono buttate.

CUSINATO chiede di pensare a come poter riutilizzare gli alimenti non consumati in quanto il problema degli sprechi è importante e afferma che se il bis non è previsto alle primarie non deve essere previsto neppure all'infanzia.

CURCELLA propone di organizzare un incontro con i genitori al fine di sensibilizzare le famiglie sul tema della corretta educazione alimentare. L'idea è quella di far assaggiare ai partecipanti i piatti presenti nel menù.

Si concorda nella proposta di organizzare l'evento, sottoponendo l'iniziativa ai rappresentanti dei genitori quale canale più diretto nei rapporti con le famiglie.

L'incontro si conclude con la presentazione del MENU' di NATALE che prevede:

- ravioli in brodo
- arrosto di carne
- pandoro

La seduta termina alle ore 17.00 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Roberta Michelari

