



CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

OGGETTO: VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

VERBALE N°2 – anno scolastico 2022/2023

L'anno duemilaventitre, addì 20 del mese di febbraio alle ore 14.30 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 Murgò - Insegnante Scuola Infanzia "R. Cesaris"	X	
Alessia Restuccia – Genitore Titolare Scuola Infanzia "R.Cesaris"		X
Marianna Pranterà – 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. Comunicazioni da parte dell'amministrazione
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
- l'insegnante GASPARRI (scuola dell'infanzia Campania) che sostituirà l'insegnante FABRIZIO in qualità di membro della commissione mensa, come da comunicazione pervenutaci dalla segreteria dell'ICS DEZZA.
- la dietista Giulia Rolla della società Sodexo Italia.

L'Assessore MAZZA introduce il primo punto all'ordine del giorno comunicando di avere personalmente ricevuto delle lamentele in merito ad alcune giornate del menù in vigore, precisando che tali lamentele non sono però mai pervenute all'ufficio competente. E' pertanto importante che i rappresentanti della commissione siano i referenti del servizio per gli altri genitori e si interfaccino con i referenti dell'ufficio educazione. In merito ai sopralluoghi effettuati si richiede un riscontro, sia positivo che negativo, al fine di poter verificare l'andamento del servizio. Non è necessario far pervenire di volta in volta le schede dei sopralluoghi effettuati ma è importante fare almeno una scheda riassuntiva che evidenzii eventuali criticità ma anche gli aspetti positivi.

Alla luce delle segnalazioni ricevute l'Assessore demanda pertanto alla commissione una valutazione in merito alla scelta del menù in vigore e chiede se continuare un "percorso educativo" di alimentazione o se "accontentare" i bambini, al di là delle direttive di ATS.

Occorre avere concretezza – afferma l'Assessore Mazza - del percorso avviato e farsi portavoce delle scelte fatte.

CURCELLA fa presente che nel precedente incontro era stato chiesto alle insegnanti rappresentanti della commissione di divulgare alle colleghe le scelte decise in commissione.

ANGELLOTTI LUISA (insegnante scuola primaria Sarti) afferma che nonostante le spiegazioni e le risposte date alle colleghe, vengono comunque sempre avanzate richieste.

CAMPANARO suggerisce di prendere in considerazione la proposta fatta dalla dottoressa Giovanetti, in collaborazione con la ditta SODEXO, di un corso di educazione alimentare con le insegnanti.

GASPARRI (insegnante scuola infanzia Campania) segnala che le criticità riguardano solo alcune giornate del menù ma di fronte ad uno spreco elevato occorre fare delle riflessioni e ritiene opportuno trovare altre soluzioni o alternative senza per forza cedere le armi.

MURGO (insegnante scuola infanzia Cesaris) fa presente che non sono arrivate lamentele da parte dei genitori ma viene chiesto un compromesso tra il percorso educativo e i gusti/abitudini alimentari dei bambini.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) chiede alle insegnanti se vengono compilate le schede di osservazione e, di conseguenza se vengono segnalati gli sprechi.

Le insegnanti rispondono che le schede di osservazione non vengono compilate ma le segnalazioni vengono comunque riportate su un registro/quaderno delle insegnanti.

FABRIZIO (insegnante infanzia Campania) precisa che in questo menù sono state accolte le richieste proposte nel precedente incontro della commissione ma un'altra delle lamentele pervenute riguarda la scarsità delle porzioni soprattutto quando c'è la carne, alimento gradito dai bambini. Quando sono presenti in menù i "bocconcini di carne" sono visivamente pochi nel piatto.

GIOVANETTI fa presente che le grammature sono standard e i rappresentanti della commissione devono verificare la correttezza delle stesse, non l'aspetto visivo. Spesso le grammature non rispecchiano le porzioni che i bambini solitamente mangiano a casa.

BEGARELLI (genitore infanzia Campania) segnala di aver ricevuto delle foto dalla scuola primaria Lazio dove è evidente che la porzione era veramente "un boccone". Dopo la segnalazione si è provveduto ad integrare le porzioni.

CAMPANARO chiede alla commissione di segnalare gli alimenti non graditi e di fare delle proposte alternative.

CURCELLA chiede una collaborazione da parte di tutti con l'obiettivo di riuscire a "far mangiare" i bambini.

Alcuni rappresentanti della commissione segnalano in particolare la non gradibilità dei seguenti alimenti:

- pesce
- farro
- zucchine e finocchi cotti

GASPARRI (insegnante infanzia Campania) fa presente che il pesce non è gradito per come viene cucinato.

FERRARESE (cuoco primaria Cadorna) spiega che solitamente il pesce è gratinato. Naturalmente il gusto è diverso se cotto e servito subito. All'infanzia, dove c'è il trasportato, risulta più asciutto/secco.

Ribadisce la necessità di trovare "un equilibrio" perché spesso nelle giornate non gradite i genitori richiedono le diete in bianco.

GIOVANETTI afferma che probabilmente uno dei problemi è la cucinatura. Lo scorso anno era stato fatto un questionario di gradibilità dalla stessa elaborato, dal quale era emerso che ciò che piaceva ai bambini non piaceva neppure alle insegnanti ed era emersa l'importanza di diversificare le modalità di cucinare.

Uno dei problemi rilevati durante i sopralluoghi è la presenza di troppa verdura gelo e richiede alla ditta di prendere in considerazione la segnalazione, in quanto nel capitolato d'appalto è precisato che *"la fornitura di prodotti surgelati deve essere limitata ai prodotti non reperibili freschi"*.

Si chiede di sostituire almeno una parte di ortaggi surgelati con gli stessi freschi (come ad esempio i finocchi). In questo modo il contorno potrebbe essere maggiormente gradito e consumato.

I componenti della commissione concordano nell'utilizzo di prodotti freschi ribadendo l'importanza di

attenersi alla stagionalità dei prodotti.

CURCELLA comunica che sono stati acquistati finocchi freschi e che gli stessi verranno proposti "crudi".

MICHELARI dà lettura delle segnalazioni inviate a mezzo mail dalla signora Capasso (genitore infanzia Campania), data l'impossibilità da parte della stessa di partecipare alla riunione odierna:

- porzioni piccole senza possibilità di fare il bis: si chiede di rispettare le grammature concordate;
- nei limiti del possibile, si chiede di insaporire meglio i pasti che spesso sono insipidi;
- ribadisce la proposta di condire la pasta con le verdure oppure con carne/pesce per renderla più saporita e anche per ridurre lo spreco (ad esempio intiere teglie di zucchine a rondelle che i bambini non assaggiano nemmeno);
- pizza: alcuni bambini non la mangiano e, trattandosi di piatto unico, restano a digiuno. Chiede se i cuochi possono renderla più saporita condendo la base pronta.

Per la prossima riunione chiede di ricevere il menù che dovrebbe entrare in vigore, unitamente alla convocazione per un confronto sugli abbinamenti proposti.

MICHELARI comunica che il menù viene sempre inviato ai componenti prima della convocazione per eventuali segnalazioni/confronti.

In merito alla pizza, tutti concordano nel ritenere più adeguata una preparazione fatta dall'azienda.

BEGARELLI (genitore infanzia Campania) chiede se possibile preparare almeno la base in cucina.

FERRARESE (cuoco scuola primaria) fa presente che è un problema di gestione della pasta che tende a seccarsi.

I componenti della commissione concordano nel mantenere la pizza in menù, pur non essendo tra i piatti migliori, in quanto risulta in generale gradita ai bambini.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) comunica di effettuare con frequenza i sopralluoghi (una volta a settimana o ogni due settimane) ma non ha mai riscontrato particolari problemi. Non concorda nel sostituire il pesce con la carne ma suggerisce di cucinarlo in modi diversi.

Fa presente che le merende del post scuola non rispettano molto le indicazioni di una corretta alimentazione. Concorda nel fornire merende pomeridiane diverse ma con una maggiore attenzione alla qualità (esempio succhi con frutta 100% e senza zuccheri e/o conservanti).

BEGARELLI (genitore infanzia Campania) chiede cosa si intende sul menù la dicitura "prodotti a Km 0". Chiede altresì se possibile ad esempio acquistare il pane da un fornitore locale.

CURCELLA afferma che gli alimenti a Km 0 sono prodotti provenienti nelle vicinanze del luogo di produzione e – secondo quanto riferito dall'ufficio acquisti dell'azienda – il raggio di provenienza dei prodotti a Km 0 può essere considerato entro i 50 Km.

Per quanto riguarda la fornitura del pane verificherà con l'ufficio acquisti dell'azienda.

GIOVANETTI e alcuni componenti della commissione esprimono perplessità in merito ad un così ampio raggio d'azione in quanto gli alimenti a Km 0 detti anche "a filiera corta" sono quei prodotti che si trovano nella zona di produzione o nelle immediate vicinanze.

CURCELLA chiederà conferma all'azienda anche riguardo i suddetti prodotti.

CAMPANARO chiede alla commissione – dopo varie discussioni - di riassumere e individuare le giornate più critiche del menù e si stabilisce quanto di seguito:

- il merluzzo verrà proposto in tre modi diversi: 1) umido; 2) impanato; 3) bastoncini;
- il farro verrà sostituito con il riso o con la pasta;
- i finocchi surgelati verranno sostituiti con prodotto fresco e in alternanza proposti "crudi" o "cotti";
- le zucchine verranno sostituite con verdure di stagione, nel rispetto della stagionalità;
- i crostini verranno inseriti con il passato di verdure;
- verrà inserita come merenda la barretta di cioccolato fondente con metà panino;
- carne rossa e carne bianca in alternanza.

ANGELLOTTI PAOLA (insegnante primaria Dezza) espone la proposta di alcune colleghe di far partecipare i bambini nominati "rappresentanti" alla commissione mensa.

CAMPANARO esprime alcune perplessità riguardanti l'assicurazione e la responsabilità degli alunni

partecipanti al di fuori dell'orario scolastico. Occorre valutare la fattibilità della proposta assieme ai dirigenti scolastici.

L'insegnante FABRIZIO (scuola infanzia Campania) chiede se possibile durante le uscite sostituire uno dei due panini previsti per il pranzo al sacco con una focaccia semplice, più gradita dai bambini. La richiesta viene accolta dalla maggioranza dei componenti della commissione.

DE PONTI e BEGARELLI non concordano con tutte le proposte di modifica richieste.

CAMPANARO fa presente che il menù rielaborato dalla ditta Sodexo con le proposte richieste verrà trasmesso ad ATS per le opportune valutazioni che verranno comunicate ai referenti della commissione per decidere quale linea seguire.

Sarà poi la maggioranza a decidere.

L'incontro della commissione si conclude con la proposta di organizzare sia il corso di educazione alimentare rivolto alle insegnanti sia con un corso rivolto ai genitori.

La seduta termina alle ore 16.45 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Roberta Michelari
