



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 2023/2024

L'anno duemilaventitre, addì 14 del mese di dicembre alle ore 14.30 è stata 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
Conca Giulia – Genitore Titolare Scuola Infanzia "R.Cesaris"		X
Visca Laura – Genitore Supplente Scuola Infanzia "R.Cesaris"	X	
Roberta Gasparri - Insegnante Scuola Infanzia Campania	X	
Piccirillo Mara – Genitore Titolare Scuola Infanzia Campania	X	
Capasso Teresa – Genitore Supplente Scuola Infanzia Campania	X	
Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza	X	
Luca De Ponti – Genitore Titolare Scuola Primaria Dezza	X	
Baroni Luisella – Genitore Supplente Scuola Primaria Dezza	X	
Panigada Francesca - Genitore Supplente Scuola Primaria Dezza	X	
Luisa Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Lazio		X
Monica Ferrari – Genitore Titolare Scuola Primaria Lazio		X
Chirico Cinzia - Genitore Supplente Scuola Primaria Lazio		X
Begarelli Sara - Genitore Supplente 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
Dietista Sodexo – Giulia Rolla	X	

Ordine del giorno

1. Costituzione nuova commissione e relativi compiti
2. Valutazione del menù in corso
3. Varie ed eventuali

È presente all'incontro la dott.ssa Amalia Campanaro - Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità.

Prima di procedere alla discussione degli argomenti posti all'ordine del giorno vengono presentati i nuovi componenti della commissione mensa la cui costituzione è avvenuta con deliberazione di Giunta Comunale n. 166 del 28 novembre 2023. MICHELARI afferma che la deliberazione in argomento è stata inviata a mezzo MAIL a tutti i componenti e fa presente che nella stessa sono state stabilite le modalità di comportamento cui devono attenersi i membri della commissione durante i sopralluoghi.

Stante le diverse richieste pervenute da parte della scuola primaria "G. Dezza", sono stati altresì nominati i "genitori assaggiatori" il cui ruolo è quello di valutare la qualità dei cibi serviti e il gradimento da parte degli alunni. Tali figure possono essere altresì di supporto ai componenti della commissione che hanno invece il compito di valutare il servizio nelle varie fasi e procedure (struttura e impianti; personale addetto al servizio; verifica delle derrate alimentari; verifica delle preparazioni e delle diete etc.).

La dott.ssa Giovanetti (professionista incaricata dal Comune per il monitoraggio del servizio) si rende disponibile ad incontrare sia i nuovi componenti della commissione mensa, sia i genitori assaggiatori per

fornire specifiche informazioni sulle modalità di controllo.

GIOVANETTI spiega di aver predisposto tre schede differenti per la verifica del servizio destinate rispettivamente ai componenti della commissione (scheda per la visita dei locali cucina), alle insegnanti (osservazioni al momento del pasto) e ai genitori assaggiatori (scheda di rilevazione gradimento del pasto). Tali schede – al termine dei sopralluoghi - dovrebbero essere inviate a mezzo mail all'ufficio educazione in modo tale da avere uno strumento di valutazione del servizio il più possibile obiettivo.

MICHELARI fa presente che all'ufficio arrivano segnalazioni da parte dei genitori che lamentano la scarsa qualità degli alimenti, le porzioni ridotte, la scelta dei piatti. Tali criticità sono state a loro segnalate da parte delle insegnanti.

ASSESSORE MAZZA ribadisce che arrivano all'ufficio segnalazioni "ufficose" di cose non vere e critiche contro il servizio mensa in generale. Occorre però capire cosa realmente non funziona per poter migliorare il servizio. Le critiche devono pertanto essere "costruttive".

GIOVANETTI afferma che la compilazione delle schede è pertanto utile per avere una valutazione più obiettiva che possa servire a capire cosa andare a migliorare.

CAMPANARO comunica che, stante le continue criticità in merito alla composizione del menù, si è pensato di inviare ai componenti della commissione il menù primaverile dello scorso anno che potrà servire come base di partenza per la predisposizione di un nuovo menù elaborato dalla commissione mensa stessa (insegnanti e genitori). Tale menù verrà poi inviato ad ATS per un parere nutrizionale in merito.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) riporta le seguenti segnalazioni ricevute: pasto freddo, porzioni non adeguate, frutta fredda e poca varietà, pane non gradito, pesce maleodorante, cibi in generale non graditi.

VISCA (genitore infanzia Cesaris) segnala che viene proposta troppo spesso l'insalata e la frutta è poco varia.

DE PONTI riporta lamentele anche sulle quantità e sulle temperature dei piatti. Chiede alle insegnanti se possono verificare le pesature e se ci sono a disposizione i termometri per verificare le temperature.

ANGELOTTI (insegnante primaria Dezza) fa presente che se le addette servono prima che le classi scendono in refettorio i piatti sono freddi.

CURCELLA segnala che alcune classi scendono troppo tardi in refettorio e ribadisce la necessità di rispettare la puntualità. Conferma che sono a disposizione i termometri nei vari plessi per la verifica delle temperature.

TESTA (responsabile qualità Sodexo) fa presente che la percezione del caldo e del freddo non è solo a Melegnano ma è una segnalazione che emerge anche in altre realtà. Occorre innanzitutto considerare le caratteristiche dei prodotti. Ci sono prodotti che vanno consumati sotto i 10° e precisa che la sensazione del freddo è più sensibile in questa stagione per la temperatura anche esterna. La temperatura del primo piatto è di 60° a inizio servizio e si abbatte durante la fase dello stesso (distribuzione).

VISCA (genitore infanzia Cesaris) chiede quali sono i tempi di consegna dei pasti nelle scuole dell'infanzia dove avviene il servizio di trasporto.

CURCELLA comunica che i pasti vengono consegnati 20 minuti prima dell'inizio del servizio. All'infanzia la frutta viene consegnata il giorno prima e conservata in frigorifero. Alle 9:00 le addette lavano la frutta che viene poi distribuita a metà mattina. Successivamente si apparecchiavano i tavoli del refettorio. La consegna dei pasti avviene 20 minuti prima in Cesaris e un quarto d'ora prima dell'inizio del servizio in Campania. I pasti vengono conservati in appositi contenitori isotermitici che mantengono la temperatura.

GIOVANETTI precisa che le addette alla distribuzione misurano sempre la temperatura che deve essere di 65°.

TESTA (responsabile qualità Sodexo) fa presente che la verifica della temperatura può essere richiesta anche durante la fase della distribuzione.

PICCIRILLO (genitore infanzia Campania) riporta le seguenti segnalazioni:

✓ porzioni piccole;

- ✓ poca varietà nel menù;
- ✓ frittata non gradita in quanto troppo spessa;
- ✓ tortino di legumi non gradito.

GASPARRI (insegnante infanzia Campania) segnala che anche il pesce in generale è poco gradito. Il merluzzo è stato tutto buttato e spiace veramente vedere così tanto spreco.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) conferma le lamentele in merito alla frittata: il gusto è buono ma la consistenza è un po' spugnosa.

PANIGADA (genitore primaria Dezza) ribadisce le lamentele in merito alle grammature e segnala che talvolta i bambini si "rubano" da un piatto all'altro.

CURCELLA spiega che – nelle Linee guida di "Mangiar sano" le grammature previste per i bambini della scuola primaria (dai 6 agli 11 anni) sono le stesse.

Nel precedente incontro della commissione mensa è stato pertanto stabilito che ai bambini di quarta e quinta, che solitamente hanno più fame, viene dato un piatto in più da ridistribuire per il bis.

Occorre precisare che se i bambini mangiassero tutto (primo e secondo piatto con contorno) dovrebbero essere sazi. Purtroppo spesso ci si focalizza su un unico piatto, di solito il primo perché più gradito e, a priori, non viene assaggiato nulla del secondo piatto.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) afferma che si cerca equilibrio tra i primi e i secondi piatti.

GIOVANETTI chiede se è positivo mangiare doppie porzioni di primo se non si mangia carne o viceversa.

Se il bambino non mangia il primo o il secondo non può fare il bis.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) chiede di poter avere la parte del capitolato d'appalto relativa alle derrate alimentari.

MICHELARI conferma e comunica che verrà inviato a tutti i componenti della commissione a mezzo MAIL.

BEGARELLI (genitore primaria Lazio) afferma l'importanza delle insegnanti nello spiegare ai bambini anche i nuovi alimenti che vengono proposti. Ad esempio nella giornata in cui era prevista in menù la zucca al forno non è stato spiegato ai bambini della scuola dell'infanzia cosa c'era nel piatto e non è stato mangiato niente. Ribadisce pertanto l'importanza del ruolo delle insegnanti anche nell'invogliare i bambini ad assaggiare, soprattutto in presenza di alimenti nuovi.

DE PONTI fa presente che all'infanzia Campania, prima del periodo Covid, alcune insegnanti portavano il cibo da casa.

Alcuni componenti della commissione segnalano che spesso le verdure non vengono mangiate (soprattutto l'insalata e il cavolo cappuccio).

Finocchi e carote crude sono graditi. Vengono proposte altri tipi di verdure come ad esempio le biette da fare con la frittata.

Non tutti concordano in quanto chi non mangia la verdura non mangerebbe in questo caso neppure la frittata.

TESTA (responsabile qualità Sodexo) precisa che prima di proporre determinati piatti dobbiamo capire le strutture a disposizione, la lavorazione ed il contesto in cui operiamo.

Viene segnalato che le verdure sono in buona parte surgelate e viene chiesto di utilizzare verdure di stagione.

CURCELLA fa presente che la precedente commissione mensa ha lavorato molto sulla stagionalità e nel menù si è cercato di inserire il più possibile verdure di stagione.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) fa presente che tra le lamentele arrivate ai genitori della commissione si segnala l'aumento del costo pasto che non rientra certamente nelle competenze della commissione mensa.

ANGELOTTI (insegnante primaria Dezza) tiene a precisare, come genitore del servizio, che comunque l'incremento del costo pasto è stato applicato solo da quest'anno scolastico dopo oltre 10 anni.

ASSESSORE MAZZA spiega che anche da settembre 2024 ci sarà purtroppo un aumento del costo pasto del 5% dovuto ad un nuovo incremento ISTAT. Non verranno invece toccate le tre fasce ISEE più basse il cui aumento viene assorbito dal Comune.

L'obiettivo è quello di ridurre in parte l'inflazione ISTAT. Verrà pertanto valutato l'assorbimento di parte del costo pasto anche su altre fasce ISEE.

Anche l'incremento dell'attuale costo pasto nonché dell'inflazione in generale è dovuto proprio agli adeguamenti ISTAT.

Il costo pasto applicato alle famiglie non copre la spesa totale. Parte del costo pasto è sostenuto dall'utente, il resto dal Comune.

TESTA (responsabile qualità Sodexo) afferma che le aziende hanno ricevuto incrementi di costo sia sulle materie prime (ad esempio frutta e verdura del 25%) sia sul costo del personale nonché sui costi energetici.

PICCIRILLO (genitore infanzia Campania) ribadisce che il malcontento nasce proprio da questo.

VISCA (genitore infanzia Cesaris) chiede se possibile – dal momento che ci sono etnie e proposte di menù diversificate - proporre un opuscolo di "educazione alimentare" da condividere con le famiglie.

CAPASSO (genitore infanzia Campania) spiega che lo scorso anno la ditta Sodexo aveva proposto una iniziativa rivolta alle famiglie e alle insegnanti che aveva come obiettivo quello di far conoscere e assaggiare gli alimenti previsti in menù.

ASSESSORE MAZZA afferma che l'obiettivo era proprio quello di raccontare ai genitori cosa mangiano i bambini a scuola e far assaggiare alcuni dei piatti proposti in menù. Purtroppo l'iniziativa non è andata a buon fine a causa dello scarso interesse e della mancata partecipazione sia da parte delle famiglie che delle insegnanti.

Anche al Tavolo Pedagogico Territoriale (che si occupa della fascia di età 0/6anni) vengono proposti diversi interventi rivolti alle famiglie ma purtroppo c'è sempre poca partecipazione.

DE PONTI (genitore primaria Dezza) suggerisce di fare volantini delle iniziative proposte in più lingue.

GIOVANETTI propone ai nuovi componenti della commissione un incontro per spiegare come devono essere effettuati i sopralluoghi, come valutare cosa c'è di positivo e/o di negativo, la differenza tra il gradimento e la qualità, come verificare le grammature, le etichette e i prodotti.

BEGARELLI (genitore primaria Lazio) precisa che i sopralluoghi vengono fatti senza alcun preavviso e - come è stato specificato durante lo scorso incontro della commissione mensa -, tutti i componenti della stessa possono ruotare sui diversi plessi scolastici anche se referenti di un determinato plesso.

Viene chiesto se è possibile portare il pasto a casa in caso non venga consumato a scuola per una eventuale emergenza e viene altresì chiesto come funzionano le presenze.

CURCELLA spiega che alle 9.30 l'addetta del servizio mensa passa nelle classi per verificare le presenze e consegnare la frutta che viene poi distribuita a metà mattina. La conferma delle presenze nelle classi avviene per le diete oltre che per un controllo incrociato con l'APP.

Per quanto riguarda la richiesta dei pasti in bianco le modalità sono le seguenti:

- APP + diario per le scuole primarie
- APP + insegnanti per le scuole dell'infanzia.

Il pasto in bianco è un pasto blando ma gli alimenti proposti sono uguali a quelli previsti in menù per gli altri bambini (ad esempio se in menù è previsto il pesce, anche nella dieta in bianco viene dato pesce al vapore).

In generale tutti i pasti sono considerati "in bianco" per le modalità con cui vengono cucinati.

Il pasto non consumato non può essere portato a casa per la difficoltà a gestire la conservazione dello stesso.

La seduta termina alle ore 17.00 circa



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Roberta Michelari