



## CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

**OGGETTO:** VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

### VERBALE N°3 – anno scolastico 2020/2021

L'anno duemilaventuno, addì 22 del mese di febbraio alle ore 15.00 è stata regolarmente convocata con modalità da remoto la Commissione Mensa nelle persone

	P	A
Roberta Salvaderi – Assessore alle Politiche dell'Infanzia, Educative e Giovanili	X	
Roberta Michelari – Istruttore Direttivo Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità	X	
Gisella Giovanetti – Professionista per monitoraggio servizio	X	
Insegnante Scuola Infanzia "R. Cesaris"- Murgo Silvia	X	
Alberto Manara – Genitore Titolare Scuola Infanzia "R.Cesaris"	X	
Francesco Zandonini – Genitore Supplente Scuola Infanzia "R.Cesaris"	X	
Insegnante Scuola Infanzia Campania – Fabrizio Antonella		X
Luca De Ponti – Genitore Titolare Scuola Infanzia Campania	X	
Vincenza Cerrone – Genitore Supplente Scuola Infanzia Campania		X
Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza	X	
Davide Mastrodomenico – Genitore Titolare Scuola Primaria Dezza	X	
Riccardo Montecatena – Genitore Supplente Scuola Primaria Dezza	X	
Arianna Bonanni – Insegnante Scuola Primaria Lazio	X	
Eva Valsecchi – Genitore Titolare Scuola Primaria Lazio	X	
Nicoletta D'Ippolito – Genitore Supplente Scuola Primaria Lazio		X
Direttore del Servizio SODEXO ITALIA – Daniela Curcella	X	
Responsabile Qualità Area – SODEXO ITALIA – Gianluigi Testa	X	
Dietista SODEXO ITALIA – Francesca Perrone		X
Cuoco incaricato Scuola Primaria Lazio – Luciano Rubin		X
Cuoco incaricato Scuola Primaria Cadorna – Simone Ferrarese		X

E' presente all'incontro la dott.ssa Cusinato, dirigente dell'Istituto Comprensivo "G. Dezza".

#### Ordine del giorno

1. Monitoraggio del servizio
2. Menù primaverile
3. Varie ed eventuali

L'ASSESSORE SALVADERI introduce gli argomenti all'ordine del giorno e comunica che nei giorni antecedenti la presente commissione si sono tenuti degli incontri con i dirigenti scolastici dei rispettivi Istituti Comprensivi G. Dezza e P. Frisi. In particolare con la dott.ssa Mercuriali sono state valutate soluzioni alternative in merito al menù panini previsto per il progetto Cascina Cappuccina; con la dott.ssa Cusinato e l'insegnante Angelotti - referente della commissione mensa per il plesso di via Cadorna - per discutere delle diverse criticità emerse da parte dei genitori circa il menù in vigore. Le principali criticità evidenziate sono: grammature/porzioni scarse; ripetitività del menù; troppe uova; poca carne, menù che non soddisfa in generale il gusto dei bambini.

MICHELARI fa presente che, alla luce delle criticità riscontrate, si è cercato di elaborare il menù primaverile tenendo conto sia delle indicazioni di ATS ma anche del gradimento dei bambini tenendo comunque presente il ruolo educativo che il servizio di refezione scolastica deve avere all'interno della scuola e che la commissione mensa sostiene.

MANARA (genitore infanzia Cesaris) comunica di aver ricevuto a mano da parte dei genitori delle sezioni del plesso Cesaris una comunicazione rivolta ai componenti della commissione mensa di alcune problematiche e segnalazioni raccolte dagli stessi relativamente al servizio di refezione scolastica.

L'ASSESSORE SALVADERI chiede di inoltrare la comunicazione a mezzo mail all'ufficio educazione e nel frattempo di darne lettura.

I due punti principali delle osservazioni sono: a) lamentele sulla qualità e varietà del cibo; b) spreco di alimenti considerevole. Molti genitori lamentano che i bambini mangiano solo pasta e pane e tornano da scuola affamati. Si segnala: mancanza di appetibilità dei piatti sia dal punto di vista visivo, sia dal punto di vista del gusto. I bambini lamentano piatti poco saporiti o con sapori particolari. Non gradiscono la curcuma, la pasta agli aromi, il riso al limone e la pasta aglio e olio. Si segnala eccessiva presenza di legumi non graditi ai bambini e mancanza di bis per spezzatino, carne in generale, pane, frutta, pizza e torta. Sono state proposte le uova due volte nella stessa settimana (frittata e uova strapazzate). La somministrazione dei cibi in un unico vassoio fa sì che una delle due pietanze è spesso fredda per cui poco appetibile. Si chiede l'introduzione di passati di verdura e zuppe e di introdurre più pasta al sugo o in bianco in sostituzione di altri condimenti poco graditi (aromi, limone, curcuma).

Si chiede un riscontro sull'assenza di panettone/pandoro e chiacchiere nel menù delle feste sostituito da una torta non particolarmente gradita. Si suggerisce di reintegrare l'iniziativa di inserire una volta al mese un "piatto dal mondo".

Per quanto riguarda lo spreco di cibo (punto b) le insegnanti confermano che è elevato soprattutto in alcune giornate dove i bambini mangiano prevalentemente pane. Si richiede infine di pubblicare il menù sul sito della "gestione delle assenze".

CUSINATO conferma che le criticità evidenziate nel plesso Cesaris sono anche quelle riportate alla scuola primaria come già comunicato all'inizio dell'incontro dall'Assessore Salvaderi. Per quanto riguarda la scuola dell'infanzia Campania segnala, in particolare, il problema della zona in cui vengono raccolti i rifiuti chiedendo che venga sollecitata la MEA per prendere provvedimenti: integrazione bidoni e/o sostituzione dei bidoni rotti e una soluzione per i sacchi dell'indifferenziato. Segnala altresì l'eccessiva produzione di rifiuti di plastica che, oltre al notevole impatto ambientale, contrasta con tutti i progetti di educazione ambientale fatti dalle scuole e richiede una soluzione alternativa all'utilizzo degli attuali vassoi con prodotti ecosostenibili.

Chiede inoltre che anche il personale di Sodexo si attenga alla modalità di raccolta del cartone che deve essere piegato e inserito negli appositi contenitori.

Richiede di poter avere l'elaborazione delle schede di osservazione compilate dalle insegnanti nei diversi plessi scolastici.

MICHELARI comunica che l'ufficio ha provveduto a segnalare a MEA il problema rifiuti all'infanzia Campania chiedendo sia l'integrazione di nuovi bidoni che la sostituzione dei bidoni rotti dell'umido, chiedendo altresì come poter risolvere la situazione dei sacchi dell'indifferenziato. Siamo in attesa di avere un riscontro.

Per quanto riguarda le schede di osservazione, la dott.ssa Giovanetti ha provveduto all'elaborazione delle stesse di cui darà poi lettura e l'ufficio educazione ne invierà copia assieme al presente verbale.

MONTECATENA (genitore primaria Dezza) afferma che le segnalazioni ricevute dai genitori del plesso sono indicativamente le stesse segnalazioni emerse dall'infanzia Cesaris: poca varietà nel menù; grammature scarse, piatti non graditi. Vengono richiesti piatti più semplici che soddisfano il gusto dei bambini (es. cotoletta al forno).

DE PONTI (genitore infanzia Campania) chiede delle precisazioni sulle schede di osservazione compilate dalle insegnanti nei diversi plessi e di poter visionare tutte le schede oltre all'elaborato.

#### **Integrazione richiesta dal sig. de Ponti in data 26 febbraio relativamente al paragrafo sopra riportato**

*"Oltre a chiedere la visione delle schede, chiede anche di rispiegare a tutte le insegnanti la finalità (migliorare i pasti dei bimbi) e l'importanza delle loro compilazioni e dei loro feedback (soprattutto finché noi genitori non potremo effettuare gli assaggi), invitandole a compilare la scheda ogni volta che riscontrino nella loro aula anomalie nel consumo dei pasti o nelle modalità di servizio (piatti scarsamente consumati, problemi nella temperatura di servizio, etc).*

GIOVANETTI comunica di aver ricevuto 29 schede elaborate dalle insegnanti delle due scuole primarie Lazio e Dezza e dell'infanzia Campania. Non sono pervenute le schede dalla scuola dell'infanzia Cesaris.

MURGO (insegnante infanzia Cesaris) fa presente che le insegnanti del plesso hanno scelto di non firmare le schede. Non sono state consegnate in quanto essendo prive di firma non ritenute valide. Riporta che la collega FABRIZIO referente della commissione mensa per l'infanzia Campania ha comunicato che le colleghe hanno invece scelto di firmare le schede.

**Rettifica richiesta dall'insegnante Murgo in data 02 marzo relativamente al paragrafo sopra riportato**

Riporta che la collega Fabrizio, referente della commissione mensa per l'infanzia Campania, ha comunicato che **“anche le colleghe di Campania hanno scelto di non firmare le schede”**.

L'insegnante Murgo aggiunge inoltre in merito alle schede che, dopo un confronto con le colleghe, le stesse saranno consegnate entro la settimana.

CUSINATO chiede alle insegnanti - per un corretto monitoraggio del servizio – di trasmettere le schede e di condividere la medesima modalità nella compilazione/sottoscrizione delle stesse.

DE PONTI (genitore infanzia Campania) chiede all'azienda di far pervenire le comunicazioni relative alle variazioni effettuate nel menù, come già richiesto nel precedente incontro della commissione mensa. Se una delle criticità emerse è la ripetitività del menù, la commissione deve verificare la varietà dello stesso.

BONANNI (insegnante primaria Lazio) riporta come segnalazione un aumento della quantità di verdure e legumi a discapito della carne.

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) chiede i seguenti chiarimenti: 1) lettura delle schede di osservazione; 2) gestione rifiuti: chi mangia in mensa deve ricevere piatti che si devono lavare; così deve essere anche per i vassoi ovvero la possibilità di poter lavare anche i vassoi; 3) in riferimento alla comunicazione pervenuta dai genitori dell'infanzia Cesaris: sono segnalate le impressioni dei genitori rispetto a quanto riportato dai propri figli. Ritiene che per una valutazione più oggettiva siano essenziali dei monitoraggi da parte degli adulti (referenti della commissione mensa).

DE PONTI (genitore infanzia Campania) concorda con la necessità di trovare una soluzione per “gli assaggi” e trovare una modalità per l'accesso dei componenti della commissione durante il servizio.

**Integrazione richiesta dal sig. de Ponti in data 26 febbraio relativamente al paragrafo sopra riportato**

DE PONTI chiede di mettere a verbale di aver dichiarato *“di essere disposto ad assaggiare in giardino (quindi fuori dai locali della scuola), eventualmente portando anche da casa un tavolino da campeggio con sedie (evitando così al personale scolastico la necessità di disinfettare, sanificare etc).*

CUSINATO fa presente che, tra le misure per contenere l'emergenza epidemiologica, vi è quella di evitare il più possibile l'ingresso dei genitori o altre persone all'interno della scuola, fatta eccezione per lo svolgimento di attività progettuali. Si dovrebbe valutare con il Comune e l'azienda la possibilità di accedere ai locali delle cucine.

In merito alle eventuali modalità di accesso per i sopralluoghi verrà dato riscontro.

Per quanto riguarda l'elaborazione delle schede di osservazione GIOVANETTI afferma che, dall'elaborazione delle schede, Lazio e Campania hanno scelto di compilarle in un'unica giornata mentre Cadorna in tre giornate diverse. Tra le criticità emerse: poca varietà nelle diete etico/religiose; troppo poco il tempo del pasto; troppo consumo di plastica (vassoi usa e getta); tempi troppo ristretti tra un turno e l'altro in Cadorna. Uno dei punti che tutte le insegnanti rilevano è la scarsità delle porzioni e la diversità di porzioni tra le classi (carrelli diversi) ma anche una grande quantità di scarti (nelle giornate in cui ci sono alimenti non graditi).

Fa presente che dalle verifiche effettuate la grammatura è rispettata ed è quella richiesta dai LARN, da ATS e da Regione.

CURCELLA (direttore del servizio Sodexo) fa presente che in merito ai vassoi, l'azienda sta valutando con il proprio ufficio acquisti una soluzione alternativa ai vassoi di plastica utilizzati.

TESTA (responsabile Sodexo) precisa che sono state date indicazioni – a mezzo mail – all'ufficio acquisti sulla necessità di una fornitura di 60.000 vassoi per il servizio di Melegnano. A breve verranno date indicazioni sulle possibili soluzioni alternative. In riferimento alla richiesta emersa dalla scuola Cesaris sulla mancata fornitura di panettone/pandoro e chiacchiere in occasione delle festività, non è stato possibile prevedere lo scorso mese di ottobre la fornitura di tali alimenti con i fornitori convenzionati stante la situazione dello scorso anno scolastico quando, a seguito della chiusura delle scuole, molti prodotti sono andati in scadenza. Per quanto riguarda la torta è sicuramente possibile migliorarne la qualità e/o trovare ricette diverse.

VALSECCHI (genitore primaria Lazio) riporta la segnalazione di cibi poco appetibili. I bambini preferiscono alimenti più semplici e in alcuni giorni consumano soltanto pane.

MASTRODOMENICO (genitore primaria Cadorna) comunica di aver ricevuto le medesime criticità già segnalate dagli altri componenti della commissione e in particolare segnala una maggiore attenzione nelle pulizie tra un turno e l'altro.

CURCELLA (direttore servizio di Sodexo) fa presente che i cuochi sono gli stessi dello scorso anno e lo scorso anno non erano state riscontrate criticità relativamente all'appetibilità dei cibi.

GIOVANETTI precisa infatti che il gradimento è molto soggettivo.

BONANNI (insegnante primaria Lazio) afferma che il gradimento è diminuito molto. I bambini lamentano il poco sapore dei cibi.

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) chiede delle precisazioni in merito alle modalità di raccolta della plastica (la plastica sporca non può finire nella plastica!) e dei chiarimenti sulle modalità di smaltimento dei vassoi in cellulosa come possibile alternativa a quelli in plastica.

TESTA (responsabile Sodexo) precisa che i vassoi di cellulosa andrebbero nell'umido. Su altri servizi vengono utilizzati piatti in melamina ma questo avviene all'interno dei refettori. Nelle classi diventa poco gestibile.

ANGELOTTI (insegnante primaria Cadorna) comunica che a scuola è stato fatto un mini corso sulla raccolta differenziata nel quale è stata ben spiegata la modalità e, a proposito della plastica, è stato spiegato che la stessa deve essere ripulita al meglio e poi ributtata nella plastica.

La commissione passa ad esaminare il menù primaverile predisposto cercando di trovare un equilibrio tra le indicazioni di ATS e il gusto dei bambini.

In riferimento alla richiesta pervenuta dai genitori dell'infanzia Cesaris di inserire dei passati di verdura/zuppe in menù MICHELARI precisa che, stante l'attuale organizzazione del servizio di refezione scolastica dovuta alla situazione di emergenza, non è possibile inserire in menù dei brodi e purtroppo questo comporta una limitazione nella varietà dei primi piatti.

Per soddisfare le esigenze di gusto dei bambini la società ha proposto l'inserimento in menù di bastoncini di pesce non prefritti marca Pescanova. La commissione deve valutare se inserirli o meno in menù.

GIOVANETTI precisa che la commissione deve essere in grado di fare delle scelte e capire anche la qualità dei prodotti proposti. Viene data lettura della scheda tecnica dei bastoncini non prefritti Pescanova segnalando che **la differenza in nutrienti tra un normale merluzzo surgelato e i bastoncini non prefritti è notevole a parità di peso**. In 100 gr. di merluzzo surgelato la percentuale di pesce è pari al 100% mentre nei bastoncini la percentuale di pesce è pari al 55% mentre la parte restante è panatura. La percentuale di grassi e zuccheri nei bastoncini è di 10,9 e 17,9 contro 0,6 grassi e 0 zuccheri nel merluzzo surgelato. I bastoncini sono poi costituiti da parti di pesce assemblati.

La commissione concorda di **non introdurre in menù i bastoncini di pesce non prefritti** cucinando il pesce in modalità alternative (es. al pomodoro, al limone, gratinato) o trovando prodotti diversi come gli hamburger di pesce.

TESTA (responsabile Sodexo) suggerisce prodotti di maggiore garanzia come i *prodotti filetè* lavorandoli all'interno delle cucine. Sia la platessa che il merluzzo sono prodotti filetè.

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) chiede se possibile presentare i prodotti diversamente "tipo hamburger" (al di là del pesce) con l'utilizzo delle hamburgatrici.

TESTA (responsabile Sodexo) fa presente che diventa di difficile gestione la lavorazione dei prodotti. Per questo ci si orienta sempre di più verso il surgelato.

Il menù con le modifiche apportate viene pubblicato sul sito del Comune e sarà pubblicato anche nella **"sezione news" del portale genitori (Etica) del servizio di refezione scolastica**.

In riferimento al terzo punto all'ordine del giorno "Varie ed eventuali" vengono riportate le seguenti osservazioni:

ZANDONINI (genitore infanzia Cesaris) chiede se possibile trovare soluzioni alternative – dato il prolungarsi della situazione di emergenza - sui turni in Cadorna che sono “troppo ristretti” magari anticipando il primo turno o fare una rotazione delle classi che hanno maggiore disagio sulla turnazione.

ANGELOTTI (insegnante primaria Cadorna) fa presente che anticipare il primo turno vorrebbe dire far mangiare i bambini “troppo presto” se pensiamo che alle 10.30 consumano la merenda e anche la rotazione non è possibile perché significherebbe far mangiare tardi i bambini delle classi più piccole che sono le prime a scendere in refettorio. Precisa altresì che prima della definizione dei turni sono stati fatti diversi incontri organizzativi per cercare di proporre la soluzione più ottimale.

SALVADERI afferma che tutta l'organizzazione delle tempistiche è da affrontare con il dirigente.

CURCELLA (direttore del servizio Sodexo) fa presente che all'inizio dell'organizzazione è stato piuttosto difficile per tutti ma ad oggi si è comunque cercato di trovare un equilibrio, pur concordando che i bambini avrebbero bisogno di più tempo per mangiare.

MICHELARI chiede alla signora VALSECCHI – referente primaria Lazio – una restituzione sulla scelta concordata dopo gli incontri con il dirigente scolastico, il Consiglio di Istituto e i rappresentanti di classe rispetto al menù panini per il progetto della Cascina Cappuccina.

VALSECCHI (genitore primaria Lazio) conferma che è stata apprezzata la scelta di fornire le verdure a parte e non più nei panini. E' stato eliminato il tonno, come richiesto, in quanto non era gradito e l'attuale proposta è quella di eliminare, se possibile, anche il prosciutto crudo e la bresaola.

La commissione stabilisce di lasciare almeno la bresaola per garantire maggiore varietà.

VALSECCHI (genitore primaria Lazio) chiede la possibilità di scaldare i panini in appositi contenitori termici in quanto risultano piuttosto freddi.

CURCELLA (direttore servizio Sodexo) afferma che non è possibile in quanto i salumi devono essere conservati freddi.

GIOVANETTI precisa infatti che l'azienda non può scaldare un prodotto che deve essere servito freddo.

DE PONTI (genitore infanzia Campania) chiede una restituzione sul problema del pasto delle educatrici che svolgono il servizio di assistenza educativa ovvero se alle stesse viene garantito il pasto dalla loro cooperativa come richiesto nel capitolato oppure se non mangiano o se portano il pasto da casa.

**Integrazione richiesta dal sig. de Ponti in data 26 febbraio relativamente al paragrafo sopra riportato**

DE PONTI chiede di mettere a verbale che *“oltre al problema etico-morale relativo a lavoratori costretti a digiunare, si pone anche un problema a livello di educazione alimentare (argomento di competenza della commissione mensa): gli adulti in mensa devono dare il buon esempio ai bimbi e, vedere un adulto in classe durante i pasti che non mangia non è di certo un buon esempio. Questo problema si trascina da troppo tempo, ormai è necessario trovare una soluzione al più presto”*.

ANGELOTTI (insegnante primaria Cadorna) conferma che le educatrici sono al tavolo con i bambini ma non consumano il pasto.

MICHELARI afferma che – non essendo possibile portare il cibo da casa - è stato chiesto alla Cooperativa che gestisce il servizio di assistenza educativa specialistica un riscontro in merito alla consumazione del pasto del personale educativo. L'ufficio provvederà a sollecitare una restituzione.

La seduta termina alle ore 17.40 circa.

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE  
f.to Roberta Michelari