



# COMUNE DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

*Sezione Istruzione ed Integrazione*

*Verbale*

*Riunione commissione mensa*

*02/03/2016 h 17.30*

ORDINE DEL GIORNO:

1. Approvazione del verbale della riunione tenutasi il giorno 11/11/2015 (che si considera letto);
2. Informazioni relative alla gara per i servizi di ristorazione del Comune;
3. Progetti educativi: progetto collegato al 150° del Comune di Brugherio "Come mangiavamo" e menù speciali; progetto genitori in mensa;
4. Valutazione del servizio: problematiche emerse;
5. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Istruttore direttivo Mensa: Elena Saglia

Rappresentanti ditta appaltatrice Serist S.p.A.:

- Cuoco centro cottura: Mauro Camberlino
- Dietista: Viviana Ferrario

Rappresentanti genitori e insegnanti:

Scuola dell'infanzia:

Simona Catanzaro:	rapp. genitore	Collodi
Chiara Pascucci:	" "	F.Ili Grimm
Mariella Signorile:	rapp. insegnante	Rodari
Mara Valin:	" "	F.Ili Grimm
Amelia Volpe:	" "	Manzoni
Carmela D'Andrea	" "	Collodi

Scuola primaria:

Francesca Pollastri:	rapp. insegnante	Sciviero
Concetta Patrevita:	" "	Don Camagni
Cristina Bertocin:	" "	Corridoni
Gabriella Fumagalli:	rapp. genitore	Don Camagni
Andrea Galli:	" "	Don Camagni
Arianna Sirtori:	" "	Manzoni
Lucia Perfetti:	" "	Sciviero

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Fernando Di gennaro:	rapp. insegnante	Kennedy
Elisabetta Billa:	rapp. genitore	Kennedy

E' presente anche un genitore, non rappresentante di commissione mensa, in qualità di uditore.

1. La riunione inizia con l'approvazione del verbale dell'11/11/2015. **Elena Saglia** ricorda che con l'entrata in vigore del nuovo regolamento della Commissione mensa questo è l'ultimo verbale che viene approvato con tale modalità. Il verbale di questa seduta seguirà l'iter previsto nel nuovo regolamento: verrà inviato a tutti i rappresentanti e questi avranno 30 giorni per far pervenire le loro osservazioni trascorsi i quali il verbale sarà considerato approvato e pubblicato sul sito del comune e dei tre Istituti Comprensivi.

2. *Informazioni relative alla gara per i servizi di ristorazione del Comune* - **Elena Saglia** informa che il contratto di questo appalto scade il 31/12/2016 e pertanto si stanno predisponendo gli atti per indire una nuova gara. **Giovanna Borsotti** interviene perché ritiene utile raccogliere consigli e richieste specifiche di cui tenere

presente nella predisposizione del nuovo capitolato. A seguito di questa richiesta si raccolgono le seguenti osservazioni:

- agevolare i pagamenti ampliandone le modalità inserendo per es. la possibilità del bonifico on line e il PayPal senza che ciò comporti un costo in più per l'utente (evitare le commissioni bancarie);
- ampliare la disponibilità di derrate per le varie tipologie di diete speciali affinché i loro menù non abbiano troppe differenze dal menù in vigore per tutti gli altri bambini;
- aumentare le tipologie di alimenti biologici a patto che ciò non vada ad incidere troppo sul costo pasto;
- tenere in considerazione le difficoltà finanziarie attuali e valutare un costo pasto contenuto; l'attuale è considerato un po' alto.

**Giovanna Borsotti** evidenzia che il costo pasto attuale è in linea e in alcuni casi anche più basso, rispetto ai Comuni limitrofi. Si deve tenere in considerazione che l'introduzione di aspetti migliorativi nel capitolato comporterà sicuramente un aumento del costo pasto.

### 3. Progetti educativi :

- *progetto collegato al 150° del Comune di Brugherio "Come mangiavamo"*: **Elena Saglia** informa che a questo progetto hanno aderito le classi quarte della primaria Don Camagni, Sciviero, Manzoni, la 4^A e le classi seconde della Fortis e la classe 2^A della Corridoni. In questi giorni insieme alla rappresentante Gabriella Fumagalli che ha raccolto le testimonianze di alcuni brugheresi e ha preparato il materiale in modo che fosse funzionale per i bambini di scuola primaria, verrà stilato il calendario degli interventi che verranno effettuati nelle classi che hanno fatto la richiesta. Nella prossima commissione mensa quindi si potrà avere un feed-back in merito a questa bella iniziativa;

- *progetto collegato al 150° del Comune di Brugherio - menù speciali in mensa*: **Elena Saglia** riepiloga i menù che sono stati già proposti in mensa e chiede ai presenti un ritorno in merito alla gradibilità da parte dei bambini. Si raccolgono le seguenti opinioni: per quanto riguarda i menù a base di polenta questi non hanno suscitato un grande entusiasmo mentre i primi piatti a base di legumi quali la crema di lenticchie e il passato di legumi sono stati graditi e si ritiene che possano essere inseriti nel menù. La commissione fa presente che però i crostini (molto graditi dai bambini) associati con il passato di legumi erano veramente scarsi e qualora si riproponessero è necessario aumentarne la quantità. **Viviana Ferrario** interviene per confermare l'errore nella stima dei crostini e propone di associare nuovamente i crostini in un prossimo passato di verdura previsto in menù. Tale proposta viene accolta favorevolmente. In merito alla torta di mele la commissione ritiene che nonostante fosse buona, era presente troppa crema e poche mele. **Elena Saglia** ringrazia per la collaborazione e ricorda i menù che verranno proposti il 14 e il 23 marzo sempre a base di legumi.

- *progetto "genitori in mensa"*: **Elena Saglia** informa che tale progetto verrà presumibilmente realizzato nei mesi tra aprile e maggio con le solite caratteristiche: i genitori interessati dovranno partecipare ad una riunione preliminare in cui verranno date tutte le informazioni sul servizio. Dopodiché si stilerà il calendario per poter effettuare il sopralluogo presso il plesso scolastico e lì il genitore potrà effettuare l'assaggio del menù del giorno. A tempo debito a tutti i rappresentanti di commissione mensa verrà inoltrata la comunicazione dell'avvio del progetto, comunicazione che verrà pubblicata anche sul sito del Comune.

4. *Valutazione del servizio* - **Elena Saglia** prima di raccogliere le segnalazioni sulle problematiche collegate al menù o al servizio, informa che visto il gradimento riscontrato sulla pizza proposta in occasione del menù di carnevale, questa verrà riproposta al posto del panzerotto anche mercoledì 9 marzo; inoltre chiede alla commissione di esprimersi in merito alla proposta per il menù di pasqua nello specifico: spaghetti al pomodoro e pesto, spiedini con carne di pollo, tacchino e maiale, insalata verde, fetta di colomba. Dopo un'ampia discussione la decisione viene presa mediante votazione: la maggioranza approva il menù con la seguente variazione - al posto dell'insalata verde la somministrazione di carote alla julienne. Si passa quindi alla raccolta delle segnalazioni relative al menù o al servizio:

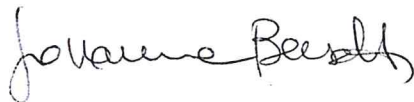
- viene segnalato un problema relativo al riscaldamento delle diete speciali: presso la primaria Don Camagni è successo più di una volta che il riscaldamento con il microonde portasse ad una deformazione del piattino; si chiede quindi di verificare con le addette mensa la procedura da loro attuata. A seguito di questa segnalazione emerge che presso un'altra scuola (infanzia F.lli Grimm) le diete vengono portate in temperatura posizionandole nel carrello termico (nel bagnomaria). Si chiede quindi a Viviana Ferrario di verificare entrambe le procedure al fine di ottenere un'uniformità in tutte le scuole verificando anche la migliore da attuare in funzione della qualità dell'alimento in quanto in particolare per i primi piatti a base di pasta il riscaldamento con il forno a microonde comporta un essiccamento eccessivo della pasta.
- sempre presso la primaria Don Camagni viene segnalato un ritardo nel servizio dovuto, secondo il rappresentante, da un numero di addette non sufficiente in proporzione al numero dei refettori e al numero degli utenti. Dalla discussione emerge però anche un altro fattore: il ritardo del servizio risulta anche essere collegato ad un ritardo di arrivo delle classi in refettorio. Infatti i rappresentanti genitori confermano che alle 12.30 sono poche le classi che raggiungono il refettorio, mentre la maggioranza arriva dalle 12.45 fino alle 13.00. Queste classi poi non riescono a lasciare il refettorio prima delle 13.30;
- viene segnalato che presso l'infanzia Rodari il pasto viene distribuito sempre dopo le 12.15 anziché a partire dalle 12.00. **Viviana Ferrario** verificherà presso le addette se ci sono delle motivazioni che non permettano loro di effettuare il servizio a partire dalle 12.00 e provvederà affinché la distribuzione avvenga a partire da quell'orario;
- **Gabriella Fumagalli** rappresentante della primaria Don Camagni informa che sta effettuando in mensa il conteggio dei panini non consumati dai bambini per valutare di proporre una diminuzione del quantitativo del pane e sfruttare il risparmio per poter avere in cambio alimenti qualitativamente migliori come per es. frutta biologica. In questo modo si avrebbe da una parte la riduzione dello spreco di pane e dall'altra la

possibilità di migliorare la qualità di alcuni alimenti. Elena Saglia interviene precisando che più volte in commissione si è discusso il problema dell'avanzo del pane e che ad oggi non si è riusciti a prendere una decisione che trovi tutti i rappresentanti di commissione concordi. Le insegnanti rappresentanti per la scuola dell'infanzia evidenziano come nei loro plessi non si verifica il problema dell'avanzo in quanto il pane viene utilizzato per la merenda. Si apre la discussione da cui emerge che non tutti i rappresentanti sono concordi a diminuire il quantitativo del pane anche perché nella quota del costo pasto è previsto che a ciascun bambino venga distribuito un panino indipendentemente dal suo consumo. **Elena Saglia** propone di valutare la possibilità di ridurre il quantitativo del pane e di avere sempre a disposizione dei grissini o dei cracker in caso di necessità oppure di sostituire in toto il pane con grissini o cracker in particolare per quei menù in cui si è evidenziato un elevato avanzo di pane non consumato. In questo caso si potrebbe avere una riduzione dello spreco. La discussione però non porta ad una decisione concreta e condivisa e quindi si decide, per il momento, di non modificare il quantitativo del pane;

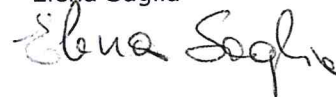
- viene segnalato che il menù a base di focaccia, prosciutto cotto e insalata non è ritenuto adeguato da alcuni genitori in particolare nel periodo invernale. Dopo discussione la commissione non ritiene di effettuare dei cambiamenti in considerazione del fatto che i bambini lo gradiscono;
- viene segnalato che il minestrone a pezzi distribuito a seguito della rottura del frullatore ad immersione presso il centro cottura, è stato più gradito del previsto e quindi viene chiesto di riproporlo in occasione di una prossima minestra prevista in menù ;
- viene chiesto di rivedere le verdure previste come contorno: in particolare i fagiolini e l'insalata. La commissione propone di inserire carote alla julienne e di aumentare la presenza di broccoli e cavolfiori;
- viene segnalata la scarsa cottura della pasta all'olio prevista per i bianchi e le diete speciali. **Viviana Ferriario** interviene per assicurare che provvederà a dare indicazione alla cucina affinché aumentino di qualche minuto il grado di cottura.

Essendo esauriti gli argomenti all'o.d.g e non essendoci varie ed eventuali da discutere, la riunione si conclude alle 19.30 circa.

VICESINDACO E ASSESSORE ALLE  
POLITICHE EDUCATIVE E ISTITUZIONALI  
Giovanna BORSOTTI



IL SEGRETARIO  
Elena Saglia



Brugherio li 7/03/2016

