



**VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA**  
**24.05.2023 ore 14:30 – PIATTAFORMA TEAMS**

Presenti: Anna Venturini, Micaela Visconti, Ilaria Maffezzoli, Ivan Furingo, Simone Ravese, Laura Baldini, Annalidia Maranzano, Clara Cantù, Federica Imbimbo, Sonia Blini.

Assenti: Marialisa Galletta, Vincenza Tramparulo, Valentina Piccione, Ausilia Gangi.

Premesse:

L'Assessore Anna Venturini nei saluti iniziali comunica che la Commissione Mensa è in scadenza di mandato, seguiranno le procedure di selezione presumibilmente nel mese di novembre del prossimo anno scolastico; anche l'incarico della dott.ssa Ilaria Maffezzoli come tecnologa alimentare è in scadenza, la stessa saluta la commissione in quanto per esigenze personali e lavorative non sarà disponibile per un nuovo eventuale incarico.

Si concorda nel fatto che questa commissione è stata fissata a seguito di passaggi importanti in termini di impegno e collaborazione tra la dott.ssa Baldini, la dott.ssa Maffezzoli e gli incaricati dell'ATS finalizzati alla modifica dei menu.

Nello specifico l'incaricata dell'Ufficio Scuola illustra i passaggi che si sono susseguiti in questi tre mesi:

ridefinizione del menu estivo sulla base delle indicazioni di ATS e relativa messa in vigore dello stesso, successivo recepimento delle due valutazioni ATS pervenute al comune, ultima revisione dei menu (invernale ed estivo) come base per il confronto in commissione.

Si riepilogano i principali riscontri avuti da ATS con richiesta di rinvio dei menu non appena saranno stati definiti dalla dietista e successivamente recepiti dalla commissione mensa; ATS riconosce il buon miglioramento dei menu, testimonianza del lavoro che stiamo facendo per rinnovarli e allinearli piano piano con le richieste.

Si elencano brevemente i requisiti segnalati da ATS:

- importanza di aumentare la varietà di cereali ad almeno 4 volte al mese;
- diminuzione della carne a 5 volte al mese al massimo a favore di pesce e legumi;
- verifica delle crocchette perché non siano pre-impanate/pre-fritte, ma preparate dal cuoco;
- aumento della frequenza dei legumi;
- garanzia di somministrazione della frutta 5 giorni a settimana. Se si vuole aggiungere la torta a fine pasto va bene ma massimo un paio di volte al mese.

Punto 1.

Interviene la dott.ssa Maffezzoli rispetto alle preparazioni pre-fritte specificando che ATS prescrive di non somministrarle; inoltre non sarebbe tassativamente possibile congelare preparazioni, sia semilavorati che prodotti finiti, perché non c'è l'autorizzazione sanitaria necessaria in quanto nella ristorazione scolastica è buona prassi preparare tutto partendo dal fresco.



**Comune di Vaprio d'Adda**  
**Area Amministrativa e Socio-Culturale**  
**Città metropolitana di Milano**  
**C.A.P. 20069**

Furingo conferma che è presente solo un filetè di merluzzo nel menu invernale. L'insegnante Sonia Blini ringrazia Sodexo per l'iniziativa della colazione a scuola (miglioria prevista dal capitolato) che ha avuto un riscontro molto positivo da parte di tutti i team di classi. Evidenzia come unica criticità l'accorpamento di due team insieme che ha avuto come risultato un po' di confusione, la dott.ssa Baldini specifica che l'anno prossimo si cercherà di iniziare ad organizzare il tutto per tempo in modo da separare al meglio le classi. Si richiede inoltre una maggior varietà di frutta per la merenda.

La classe di Sonia Blini è riuscita a fare l'iscrizione al programma "Frutta nelle scuole", ma ribadisce un maggior anticipo nelle comunicazioni in modo da provare a fare aderire tutto il plesso nel prossimo anno scolastico. In effetti era stata inviata comunicazione un paio di volte nell'anno scolastico, ma potrebbe essersi persa tra le varie comunicazioni intercorse tra comune e scuola.

L'insegnante Imbimbo ci tiene che venga verbalizzato il suo dissenso in relazione alle numerose lamentele ricevute dai genitori sia a lei sia presso l'ufficio scuola del comune, relative alla possibilità di fornire della frutta in più per le classi del terzo turno e alla gestione della stessa e ai ritardi dell'orario del pranzo.

Conferma infatti che sono state lamentele eccessive (anche il comune si allinea a tale considerazione), in quanto:

- la frutta non è dovuta, non viene pagata come merenda in più dalle famiglie e nonostante questo viene puntualmente resa disponibile come richiesto con costi in capo a Sodexo;
- la frutta viene avanzata e mangiata in un secondo momento oppure portata a casa dai bambini;
- le classi del terzo turno vengono servite al loro arrivo in mensa, se invece ci sono classi che scendono in ritardo, lo stesso non può essere attribuito ad un errore di Sodexo in quanto le inservienti devono necessariamente aspettare l'arrivo dei ragazzi per poterli servire; i ritardi sono comunque risultati minimi e non ripetitivi;

Anche la rappresentante dei genitori Annalidia Maranzano a questo proposito evidenzia che la seconda merenda è un servizio in più e non è dovuta e i rari casi di ritardi sono in capo agli insegnanti, non attribuibili a Sodexo o al comune. Richiede inoltre se fosse possibile per le insegnanti distribuire la frutta avanzata al termine della giornata scolastica in modo che non arrivi ammaccata a casa con conseguenti lamentele da parte delle famiglie. Le insegnanti rilevano la criticità dell'assenza di un contenitore idoneo per la conservazione in classe. Inoltre, man mano che i bambini crescono la frutta avanza sempre di più, è fisiologico.

L'assessore Venturini ribadisce che si sta lavorando per togliere il terzo turno dal prossimo anno scolastico, l'ufficio scuola chiede la collaborazione alle insegnanti presenti in commissione perché sia ricordato alla dirigente di inviare pec apposita con relativa richiesta dei lavori da eseguire durante il periodo estivo di chiusura della scuola.

L'insegnante Clara Cantù riferisce che il menu estivo è apprezzato dai bambini della scuola dell'infanzia e fa i complimenti al cuoco, sottolinea che i bambini assaggiano volentieri ed imparano piano piano con il tempo ad apprezzare piatti non così usuali, nell'ambito del ruolo



educativo del tempo mensa come tempo scuola. Ritiene inoltre molto importante ridurre la presenza della carne nel menu e aumentare le minestre, sempre molto gradite.

Per quanto attiene al gelato/torta, richiede di abbinare il dolce a fine pasto nei giorni in cui è previsto il piatto unico (es. lasagne). Sodexo accoglie la richiesta.

Viene ribadita la richiesta per il comune (a seguito di comunicazione già inviata) di togliere i pannelli divisorii nei saloni per ritornare a poter utilizzare un salone per la didattica, in quanto la scuola ha la necessità di uno spazio fisico dove alloggiare i materiali dei progetti Pon. L'ufficio scuola e l'assessore non hanno avuto riscontri in merito, faranno una verifica.

L'ufficio ribadisce l'importanza di invio da parte della scuola di pec contenenti le richieste di lavori necessari, in modo da capire per tempo se sia possibile programmarli prima di settembre.

L'assessore chiede a Sodexo un riscontro relativamente al gradimento dei pasti e a criticità eventualmente emerse rispetto a determinati piatti.

Il cuoco Simone Ravese segnala che sono poco apprezzati (come era prevedibile) i piselli e la pasta con la crema di lenticchie. L'orzo al pesto invece, nonostante la novità, sembra essere stato capito e comunque ci si aspetta che venga maggiormente gradito con il tempo.

Annalidia Maranzano propone una versione al pomodoro.

Laura Baldini comunica che saranno effettuati in questa fine d'anno scolastico dei test per provare a variare alcuni piatti in modo da inserire poi i più graditi nel menu definitivo per il prossimo anno.

Annalidia Maranzano richiede di migliorare gli abbinamenti, privilegiando la semplicità per incontrare più facilmente i gusti dei bambini. Laura Baldini specifica che il lavoro di base di sistemazione dei due menu era finalizzato al confronto in commissione mensa, apprezzando i riscontri che stanno man mano emergendo.

Furingo informa che uno dei piatti più apprezzati è la pasta al tonno, con un indice di gradimento quasi assoluto.

Annalidia Maranzano chiede come vengano porzionate le uova strapazzate: il quantitativo totale è riferito alle grammature ATS, solo leggermente più alto (del 4% o 5% al massimo) e viene fatta una porzionatura con un cucchiaino apposito sulla base della fascia d'età dei bambini. Il piatto è particolarmente gradito alla scuola dell'infanzia, i bambini chiedono anche una piccola porzione integrativa di alcuni piatti. Si tratta (come esplicitato dalla Dott.ssa Maffezzoli) di una grammatura simbolica che viene divisa tra i bambini a cura delle insegnanti, importante è il passaggio di informazioni ai genitori perché non si tratta di bis, che non è assolutamente permesso a scuola.

Annalidia Maranzano richiede un miglioramento degli abbinamenti anche nel menu invernale.

Si procede dialogando su possibili spostamenti di piatti o abbinamenti come riepilogato di seguito:

Menu estivo:

- aumentato il gelato 2 volte al mese
- gelato presente il giorno della lasagna perché piatto unico e non apprezzato da tutti
- pasta integrale proposta con un sugo più semplice, come pomodoro, rispetto al ragù di lenticchie



**Comune di Vaprio d'Adda**  
**Area Amministrativa e Socio-Culturale**  
**Città metropolitana di Milano**  
**C.A.P. 20069**

- piselli al vapore, da proporre in umido (con pomodoro), per testare l'aumento di gradibilità
- testare, durante il menù in corso, l'orzo con pesto, pomodoro o zafferano prima di inserirlo nel menù definitivo, per valutarne la gradibilità
- proporre i legumi nel primo piatto con pomodoro e frullati

**Menu invernale:**

- inserita una minestra in più in menù perché particolarmente gradite
- torta presente il giorno della lasagna perché piatto unico e non apprezzato da tutti

In merito alla torta/gelato, la dott.ssa Maffezzoli specifica che non si tratta di un "premio", ma di un'aggiunta da prevedere un paio di volte al mese in quanto la piramide alimentare comprende al suo vertice anche il dolce nel rispetto di una frequenza di somministrazione per forza di cose più limitata e attenta. Si concorda di inserire a fine pasto la torta nel menu invernale e il gelato nel menu estivo per n. 2 volte al mese, nei giorni in cui viene servito il piatto unico, garantendo la frutta come merenda.

Viene sollevata la questione del pasto di carne in quaresima, proponendo l'inversione del giovedì con il venerdì nella settimana in cui sono previste le lasagne. Sodexo si dice non completamente d'accordo. Inoltre, il pesce era stato tolto dalla giornata del venerdì su richiesta della commissione mensa anni fa, in quanto percepito dai bambini come giorno di pesce e con questo preconcetto gli stessi non lo mangiavano. L'assessore però si dice favorevole a trovare un compromesso per non mandare in confusione i bambini e andare incontro alle famiglie, verrà perciò invertito il menu del venerdì con quello del giovedì nella settimana in cui sono previste le lasagne alla bolognese.

**Punto 2.**

L'assessore specifica che non stati effettuati sopralluoghi da parte della commissione e del gruppo assaggiatori nonostante la comunicazione dell'apertura di una finestra di possibilità che è stata motivata da tempistiche di entrata in vigore del menu estivo, valutazioni pervenute da ATS e relativa convocazione della Commissione Mensa.

**Punto 3.**

L'ufficio scuola comunica che farà in modo di fornire alla scuola dell'infanzia i volantini esplicativi del servizio mensa per le nuove iscrizioni entro il 6 giugno, in occasione della riunione con le famiglie.

Annalidia Maranzano chiede più elasticità nel calendario degli assaggi.

Si concorda nel ringraziare Sodexo per la disponibilità e la flessibilità dimostrata rispetto alle gite e ai relativi pranzi al sacco.

La commissione termina alle ore 15.50.