



VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA
08.02.2023 ore 14:15 – 16:15 tramite PIATTAFORMA ZOOM

Presenti: Anna Venturini, Nadia Chindamo, Micaela Visconti, Ilaria Maffezzoli, Ivan Furingo, Simone Ravese (cuoco Sodexo), Laura Baldini, Ausilia Gangi, Maranzano Annalidia, Valentina Piccione, Clara Cantù.

Assenti: Marialisa Galletta, Vincenza Tramparulo, Federica Imbimbo.

L'Assessore Anna Venturini saluta e si scusa per il ritardo nella convocazione dovuto principalmente ad una riorganizzazione dell'Ufficio Scuola e garantisce che il Comune in questi mesi è stato comunque presente e attento all'andamento del servizio di ristorazione scolastica, anche con sopralluoghi e comunicazioni puntuali con il centro cottura.

Si prende atto della sostituzione all'interno della commissione mensa dei seguenti membri: Laura Lettori per trasferimento ad altro ufficio comunale viene sostituita dalla dipendente Micaela Visconti;

Chiara Gariboldi per trasferimento ad altra scuola viene sostituita dalla docente della Scuola dell'Infanzia Clara Cantù.

Punto 1:

La referente dell'Ufficio Scuola introduce il primo punto all'ordine del giorno descrivendo alla commissione mensa il sopralluogo nutrizionale di ATS avvenuto il giorno 25.01.2023 all'interno dei locali del centro cottura di Via della Vittoria. Per quanto riguarda le derrate non ci sono state osservazioni di rilievo, i punti salienti invece sono stati:

- l'assenza di un dosatore dei condimenti (olio, sale, formaggio grattugiato), per il quale si consiglia di dotarsi nel breve tempo;
- l'OMS indica che la frutta deve essere presente ogni giorno e pertanto si consiglia di offrirla sempre e piuttosto di aggiungerla a fine pasto se nella merenda di metà mattina dovessero essere presenti delle alternative (es. yogurt);
- ATS si è impegnata a restituirci a stretto giro valutazione nutrizionale specifica del menu con richiesta di apporre modifiche allo stesso entro 30 gg per poi re inviarlo come riscontro.

Si specifica che la modifica del menu deve tenere necessariamente conto anche del menu estivo (che l'ufficio si impegna ad inviare ad ATS) e, sempre secondo ATS, deve essere in primis effettuata dalla dietista di Sodexo dott.ssa Baldini in collaborazione con la tecnologa alimentare dott.ssa Maffezzoli e in un secondo momento il menu modificato deve essere mostrato alla commissione mensa in quanto la stessa esprime un ruolo propositivo ma non decisionale. Interviene la dott.ssa Maffezzoli che chiarisce l'importanza del ruolo della commissione mensa sulla proposta di modifiche del menu a partire sicuramente dal capitolato d'appalto e dalle indicazioni di ATS in quanto tutti possiamo partecipare in termini



consuntivi. L'attuale menu è infatti frutto di diverse modifiche nel tempo e necessita indubbiamente di una revisione, soprattutto nella gestione post pandemia che ovviamente fa la differenza anche in termini di preparazione e distribuzione delle pietanze.

La referente del comune specifica che ATS ha anche richiesto di migliorare il menu in termini grafici, con modifiche tecniche da apportare anche nella comunicazione ad es. l'elenco dei prodotti biologici all'interno della didascalia.

Interviene l'insegnante Cantù della Scuola dell'Infanzia che riferisce in effetti le criticità esperite proprio nella gestione durante e post pandemia che vede ad esempio l'assenza dei brodi e dei piatti in brodo, da sempre molto apprezzati dalla fascia d'età 3 – 5 anni.

Si apre così la questione relativa al servizio di ristorazione scolastica nel post pandemia che ancora risente delle decisioni prese nel periodo Covid, soprattutto in termini di gestione. L'assessore Venturini si dice favorevole al superamento della gestione sui tre turni per le evidenti criticità dovute a molteplici aspetti:

- ritardi delle classi che si accumulano e conseguente possibilità di diminuzione della temperatura delle pietanze in attesa nei carrelli termici;
- ritardi nella distribuzione del cibo sulla base dell'arrivo delle classi e bambini che nel terzo turno devono aspettare quasi fino alle 14.00 per poter mangiare;
- poco tempo a disposizione per il momento pranzo che perde di significato;
- menu che deve dipendere parzialmente dalle tempistiche da rispettare dei tre turni;
- piatto diviso in tre che rischia di raffreddarsi;
- maggiori costi da parte del comune;

L'assessore si farà portavoce di queste problematiche con il dirigente scolastico per richiedere l'eliminazione dei tre turni e un ritorno alla normalità, come previsto tra l'altro dal Ministero; concorda anche la responsabile dell'area Amministrativa e Socio-Culturale dott.ssa Nadia Chindamo. Annalidia Maranzano riporta che il problema dei tre turni è stato ribadito anche dai rappresentanti dell'Associazione Genitori durante la riunione aperta a tutti dello scorso giovedì 2 febbraio, la stessa Associazione si farà anch'essa portatrice dell'esigenza di togliere i tre turni per garantire un migliore servizio.

Il referente di Sodexo Ivan Furingo chiede informazioni circa l'area self-service che era stata dismessa e che potrebbe essere utile ripensare per i ragazzi più grandi: è possibile recuperarla? L'assessore prende nota anche di questa criticità in quanto gli spazi dedicati al self-service sono stati modificati con dei pannelli di cartongesso e trasformati in due aule scolastiche.

Furingo dichiara inoltre che la capienza delle sale permette i due turni: trattasi di n. 380 bambini con 200 posti a sedere, dunque i due turni sono assolutamente gestibili a suo avviso.

Punto 2:

Annalidia Maranzano richiede una maggior condivisione dei report degli assaggi, la referente si scusa in quanto non è riuscita a condividerli tutti tramite mail, ma garantisce che verrà fatto in occasione di condivisione del verbale.



Si passa alla lettura dei report dei sopralluoghi degli assaggiatori, avvenuti nelle ultime due settimane di gennaio:

Valentina Piccione assaggiatore Scuola Infanzia riferisce le seguenti criticità:

- pasto in bianco: il menu deve essere privo di latticini anche se ultimamente ne è stata confermata la presenza, interviene la dott.ssa Maffezzoli che specifica che il menu in bianco deve essere standardizzato in base alle linee guida ATS e in base al capitolato d'appalto che - all'art. 50 - definisce che la dieta in bianco può essere richiesta senza certificato medico per un massimo di 3 giorni, poi serve un certificato medico per continuare ad averla; si chiede a Ivan Furingo di comunicare il menu in bianco e anche i menu delle diete leggere all'Ufficio Scuola per poterli pubblicare sul sito del comune nella sezione apposita e di non somministrare latticini se non previsti (è possibile ad esempio inserire la ricotta che non è latticino ma un siero);
- le pietanze risultano poco condite, soprattutto i risi e i risotti (es. riso zucca e carote) e anche poco umidi. L'insegnante Clara Cantù richiede di coinvolgere le inservienti perché migliorino l'umidità dei piatti con un mestolo di brodo, ad esempio, in quanto per i bambini dell'Infanzia risultano di difficile ingerimento. Furingo specifica che la mantecatura non è possibile in quanto il riso è per forza di cose un parboiled che per sua particolare conformazione non cede amido; si cercherà di migliorarne comunque l'umidità con la collaborazione delle inservienti, stessa cosa anche per il riso in bianco.
- Si riferiscono porzioni piccole e l'impossibilità di fare il bis o il tris: Furingo specifica che le linee guida ATS non prevedono il bis: la porzione è sempre la stessa, viene lasciato giusto un piatto in più a classe nel caso ci fosse qualche richiesta, il tris non è proprio considerato invece, proprio perché vengono rispettate le porzionature di ATS. La dott.ssa Maffezzoli specifica che soprattutto per la scuola dell'infanzia si seguono le indicazioni delle insegnanti che conoscono bene i bambini, ma non si tratta mai di bis, poiché la ristorazione scolastica è collettiva e non individuale; il piatto aggiunto permette ai bambini che per consiglio delle insegnanti hanno ricevuto una porzione ridotta, di integrarla fino a porzione normale.
Annalidia Maranzano ricorda l'importanza di mettere a disposizione dei docenti un piatto campione (soprattutto alla Primaria) e di sensibilizzare le stesse a questo proposito, Furingo ne garantisce la presenza a partire dalla settimana seguente.

La docente Cantù richiede che la compilazione del modulo relativo alla prenotazione di una torta possa essere gestito per praticità dalle inservienti insieme alle insegnanti, senza obbligo di passare dal centro cottura e Furingo conferma. Richiede anche il coltello per i grandoni e la sistemazione delle ceste del pane con una tovaglietta per evitare umidità e insetti. Anche alla Primaria si richiede la possibilità di far gestire il pane ai docenti per evitare che i bambini lo mangino prima del pasto con il rischio di saziarsi solo con quello o in alternativa metterlo sul tavolo nel momento del secondo, qui invece il problema rimangono i turni che non permettono un servizio così puntuale, ad oggi.



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

Continua Micaela Visconti leggendo brevemente le criticità rinvenute nei report degli altri assaggiatori:

- Odore persistente di acqua stagnante nel refettorio della Scuola Primaria: Furingo ha segnalato la situazione all'UTC e sembrava essere un problema di acqua del condizionatore ora rientrato;
- Pulizia dei pavimenti da tenere sotto controllo ma risulta essere una ulteriore criticità relativa ai tre turni;
- Problema di alunni che aspettano troppo prima di mangiare (es. terzo turno): proposta di inserire una seconda merenda, ad esempio lasciando un piatto di frutta in classe ad uso delle insegnanti (si registra infatti la presenza di merende portate da casa per ovviare al problema); la dott.ssa Baldini suggerisce di dare il pane o un frutto prima di pranzo per evitare il cibo portato da casa. Annalidia Maranzano suggerisce la possibilità di cambiare gli orari della merenda al terzo turno, anche se non è presente alla commissione mensa odierna una referente della Scuola Primaria che possa dare informazioni in merito.
- Clara Cantù ribadisce l'importanza della frutta al giusto grado di maturazione, ci sono stati kiwi non consumabili dai bambini perché troppo duri. Fa invece un plauso alle pere davvero ottime. Furingo ne prende atto e comunica di avere già risolto la problematica che comunque non si è più verificata.

Si prosegue illustrando brevemente le segnalazioni dei genitori pervenute alla mail dell'Ufficio Scuola a seguito del confronto avvenuto in commissione precisando che risulta importante che le famiglie facciano riferimento ai membri della commissione mensa perché risulta indubbiamente più semplice la spiegazione orale delle criticità:

- Capelli nel piatto: il cuoco Simone illustra brevemente la situazione: pare che si sia verificato un gioco tra i ragazzi di una classe per cui ogni giorno venivano richiamate le inservienti ma è capitato che i capelli trovati non erano del colore di quelli delle stesse inservienti o che il capello sembrasse proprio appoggiato al piatto. Si ribadisce che può capitare ovviamente (anche se il personale indossa la divisa come anche accertato da ATS durante il sopralluogo), ma che la frequenza con la quale sono avvenute le segnalazioni dei ragazzi sembra essere più parte di un gioco di cattivo gusto. In realtà la segnalazione andrebbe presa in carico dagli insegnanti in modo da poter fare le dovute verifiche con il personale di Sodexo.
- I cibi vengono segnalati come poco appetibili, crudi, sconditi: in realtà sono controllati e assaggiati dalla tecnologia alimentare e sono stati assaggiati anche da ATS, oltre che preparati con attenzione dal cuoco; dunque, potrebbe essere una questione di gusto soggettivo; i condimenti, infatti, devono essere dosati proprio in virtù della salute dei bambini, in quanto trattasi di mensa scolastica. Non sono mai pervenute segnalazioni da parte dei docenti e pertanto potrebbe essere utile che i bambini coinvolgano i docenti e nel caso di oggettività della segnalazione essi si muovano di conseguenza.
- Piatti come lasagne al ragù di verdura sono stati criticati ma il cuoco cerca di renderli appetibili lasciando ad es. le lenticchie a vista, se invece si preferisce proverà a



- frullare alcune materie prime in modo da renderle più piacevoli alla vista e quindi anche al palato.
- Le addette della mensa mangiano le stesse cose che mangiano i bambini, pertanto l'attenzione c'è sempre.
 - Posate sporche: sono controllate quotidianamente e anche nei sopralluoghi degli assaggiatori non sono mai state trovate, si ribadisce comunque a Sodexo l'importanza della pulizia, Furingo conferma che le stoviglie vengono lavate nella lavastoviglie industriale, peraltro anche controllata dal personale comunale durante un recente sopralluogo;
 - Richiesta di evitare lasagne di verdura e preferire invece piatti più semplici: critica accolta favorevolmente come spunto, rimane il fatto che si sta attendendo la valutazione del menu da parte di ATS, come spiegato nel primo punto all'odg.

Ausilia Gangi riferisce che come educatrici del nido mangiano le stesse cose che mangiano i bambini e sono soddisfatte, se esistono piccoli aggiustamenti vengono risolti al momento direttamente con Sodexo, non si registrano criticità. Richiedono solo di essere avvisate presto al mattino nel caso di variazioni nel menu in quanto i bambini hanno diversi gradi di svezzamento e di inserimento degli alimenti nella loro dieta; pertanto, eventuali cambiamenti nel menu devono essere condivisi con anticipo in modo da avere il tempo di fare le opportune verifiche.

Punto 3:

Si è tutti concordi nell'importanza di coinvolgere e sensibilizzare i docenti e il Dirigente Scolastico nella gestione del servizio di ristorazione scolastica, proprio perché primi utilizzatori e coloro che possono toccare quotidianamente con mano il servizio, oltre che avere un ruolo attivo ed educativo come modello per i ragazzi.

ATS consiglia il corso FAD specificatamente dedicato ai docenti che contiene anche proposte educative e progetti interessanti, per un coinvolgimento maggiore, proprio perché ritiene importante il ruolo educativo della scuola relativamente al momento del pranzo. La referente dell'Ufficio Scuola conferma di aver già inoltrato la proposta alla direzione didattica e chi proverà a chiedere riscontro in merito.

Si richiede l'invio a stretto giro dei moduli di chi in commissione fosse interessato ad iscriversi al corso FAD per i membri della commissione mensa, l'ufficio ne ha già quattro e li inoltrerà a brevissimo ad ATS per confermare le iscrizioni.

Si conferma l'invio del verbale al Dirigente Scolastico e la pubblicazione dello stesso nella sezione dedicata del sito comunale.

Punto 4:

La referente dell'ufficio concorda con la docente Cantù le modalità per la comunicazione alle famiglie dei nuovi iscritti circa le istruzioni per l'iscrizione al servizio mensa, da consegnare alle docenti dell'Infanzia entro i primi giorni di giugno, in modo da poter arrivare alle famiglie durante la riunione di presentazione. Si richiede che le informazioni siano scritte in modo semplice e amichevole per arrivare a tutti. Verrà inoltre preparata da parte



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

dell'Ufficio Scuola una locandina A3 da esporre in bacheca, sul cancello del comune, alla scuola Primaria e nei luoghi che risulteranno idonei per arrivare in modo più capillare alle famiglie.

La riunione si chiude alle 16.15 con appuntamento a breve, non appena verrà definito il nuovo menù e recepita la valutazione di ATS sullo stesso.