



Sezione Istruzione ed Integrazione

CITTA' DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLE PERSONE

Verbale

Riunione commissione mensa

10/02/2021 h 17.30

ORDINE DEL GIORNO:

1. Riepilogo gestione servizio mensa: turni, orari e modalità operative nelle singole scuole.
2. Presentazione risultati questionario sperimentale effettuato presso la primaria Corridoni.
3. Valutazione menù invernale.
4. Segnalazioni su menù estivo in vigore dal 19/04 p.v.
5. Varie ed eventuali.

Rappresentanti comunali presenti:

- Vicesindaco e Assessore alle Politiche Educative e Istituzionali: Giovanna Borsotti
- Funzionario sezione Istruzione e Integrazione: Mario Baldo
- Istruttore direttivo Mensa: Elena Saglia

Rappresentanti concessionaria CIR Food Ristoservice:

- Responsabile della concessione: Lorena Galimberti
- Responsabile centro cottura Cinisello Balsamo: Luigi Laudadio
- Dietista Cir: Morgana Villa
- Direttore operativo Ristoservice: Luca Spinuzza
- Dietista Ristoservice: Viviana Ferrario

Rappresentanti insegnanti e genitori:

Scuola dell'infanzia:

Barbara Rubin	rapp. insegnante	Collodi
Monica Moioli	" "	Rodari
Mara Valin	" "	Grimm
Amelia Volpe	" "	Manzoni
Teresa Riccio	rapp. Genitore	Collodi
Laura Russomanno	" "	Grimm
Debora Campanale	" "	Grimm
Chiara Paterino	" "	Manzoni

Scuola primaria:

Rosalba Gallizzi:	rapp. insegnante	Sciviero
Francesca Panebianco:	" "	Manzoni
Roberta Oriani:	" "	Don Camagni
Marinella Consolazio	" "	Fortis
Cristina Bertoncin	" "	Fortis
Maurizio Panzarasa:	rapp. genitore	Sciviero
Stefania Messinese	" "	Manzoni
Manuela Russo	" "	Manzoni
Simona Catanzaro:	" "	Don Camagni
Laura Signorini	" "	Fortis
Manuela Federella	" "	Corridoni

Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Cristina Filippi	rapp. Insegnante	Kennedy
------------------	------------------	---------

Elena Saglia saluta i presenti e introduce la nuova dietista Cir, Morgana Villa che va a sostituire Simona Galligani a seguito delle sue dimissioni. Morgana Villa laureata in dietistica (laurea triennale) e Nutrizione umana (laurea magistrale) si occuperà del servizio presso le scuole dell'infanzia e la secondaria Kennedy, mentre per il servizio delle scuole primarie continua ad essere presente Viviana Ferrario dietista della Ristoservice.

1. Riepilogo gestione servizio mensa: turni, orari e modalità operative nelle singole scuole

Elena Saglia spiega che in tutti gli ordini di scuola l'organizzazione è stata rimodulata.

Nelle scuole dell'infanzia Rodari e F.lli Grimm che presentano sufficienti spazi alternativi alle classi dove i bambini possono trasferirsi durante la fase di apparecchiatura e sparcchiatura, l'organizzazione non ha

subito pressochè modifiche, mentre presso l'infanzia Manzoni essendo una struttura più piccola, si è dovuto prestare una maggiore attenzione nell'effettuare l'apparecchiatura/sparecchiatura delle tre aule. Presso l'infanzia Collodi, dotata di refettori, sono state invece inserite delle pareti di separazione in modo da tener distinte le classi.

Nelle scuole primarie invece l'organizzazione è stata personalizzata a seconda delle caratteristiche dei refettori e il numero degli iscritti al servizio. In particolare:

- Primaria Corridoni: il servizio si svolge su due turni come lo scorso anno;
- Primaria Fortis: inizialmente il servizio è stato organizzato su tre turni dopodichè su richiesta della scuola, dalla metà del mese di novembre il servizio è stato rimodulato su due turni e con tre classi servite direttamente in aula;
- Primaria Sciviero: il servizio è stato organizzato su tre turni con una classe servita direttamente in aula;
- Primaria Manzoni: il servizio è stato organizzato su tre turni con tre classi servite direttamente in aula;
- Primaria Don Camagni: il servizio è stato organizzato su tre turni con una classe servita direttamente in aula.

Nella scuola secondaria Kennedy si è reso necessario trovare due nuovi spazi mensa al fine di poter organizzare il servizio su tre turni. Un nuovo spazio è stato recuperato da un laboratorio dismesso e l'altro è stato realizzato in tempi brevi ricavandolo dall'atrio posto al pian terreno.

In tutti i refettori i tavoli e le sedie sono state posizionate in modo da garantire il distanziamento necessario: ad ogni tavolo infatti mangiano non più di tre/quattro bambini in funzione delle dimensioni del tavolo.

Dopo una fase iniziale con qualche disservizio, l'organizzazione è andata a regime e anche gli ultimi problemi evidenziati in diverse scuole primarie e nella scuola sec. Kennedy sono stati affrontati e risolti.

Giovanna Borsotti interviene per ricordare il grande lavoro organizzativo messo in campo per poter far ripartire questo servizio in sicurezza in cui tutte le parti coinvolte hanno fornito la massima collaborazione.

2. Presentazione risultati questionario sperimentale effettuato presso la primaria Corridoni: Elena Saglia informa che nel mese di dicembre è stato realizzato un questionario sperimentale per verificare l'andamento del servizio di refezione scolastica nella scuola primaria Corridoni. L'idea è nata dalla rappresentante genitore di commissione mensa della scuola primaria Corridoni Emanuela Federella che non potendo effettuare sopralluoghi voleva comunque fare in modo che i genitori avessero un feed back sul servizio. E' stato quindi predisposto un questionario; il link per potervi accedere è stato caricato sul registro elettronico, in modo che tutti i genitori potessero accedervi facilmente e con i loro figli effettuare la compilazione. Gli utenti che hanno effettuato la compilazione sono stati 68. Solo attraverso l'utilizzo si è evidenziato che tale strumento permetteva l'elaborazione dei dati senza costi aggiuntivi solo per un totale di 40 utenti e per questo motivo in futuro ulteriori indagini verranno effettuate utilizzando altre piattaforme. L'elaborazione delle risposte che hanno spaziato principalmente sul gradimento del menù, ha permesso di evidenziare che per i bambini di quella scuola il servizio è più che sufficiente. Il report dell'indagine viene allegato al presente verbale. **Giovanna Borsotti** interviene per ringraziare la rappresentante Manuela Federella per la proposta e per chiedere alla commissione se ritiene di voler estendere questa iniziativa a tutte le scuole primarie e alla scuola secondaria di 1° grado. La commissione approva. Elena Saglia comunica la disponibilità a ricevere suggerimenti/ idee per migliorare il nuovo questionario da sottoporre ai bambini delle scuole primarie e della scuola secondaria Kennedy. Verrà data una comunicazione preliminare alle rappresentanti sul periodo in cui tale questionario sarà reso disponibile per la sua compilazione affinché queste possano aiutare a far circolare la notizia.

3. Valutazione menù invernale: Elena Saglia raccoglie le seguenti segnalazioni:

- pane non sempre fresco e contato;
- contorni non ben conditi e non sempre cotti adeguatamente: per es. le zucchine risultano molto cotte e acquose mentre i piselli risultano ancora troppo duri;
- pasta allo zafferano e salsiccia, hamburger di verdura, frittata al pomodoro non graditi dai bambini;
- pasta al pesto troppo presente: si ripete 3 volte;
- frutta non sempre di buona qualità: a volte acerba a volte troppo matura;
- diete speciali non sempre di buona qualità: in particolare la pasta che si presenta in un unico blocco e spesso non è condita;
- mancanza del limone quando è previsto in menù il pesce;

L'infanzia Collodi consegna le osservazioni sul menù invernale raccolte tra le varie sezioni.

Elena Saglia comunica che al menù invernale sono già state apportate le seguenti variazioni in quanto da più plessi sono pervenute segnalazioni di non gradimento: il piatto unico pasta allo zafferano e salsiccia con contorno di piselli è stato modificato in pasta all'olio e bocconcini di salsiccia a pollo con contorno di piselli; la frittata al pomodoro è stata modificata in frittata al formaggio.

4. Segnalazioni su menù estivo in vigore dal 19/04 p.v.: Elena Saglia raccoglie i suggerimenti al fine di poter apportare le modifiche al menù estivo che entrerà in vigore presumibilmente dal prossimo 19/04. Viene proiettato il menù estivo adottato nei mesi di settembre/ottobre in modo che tutti possano evidenziare i propri dubbi /perplessità in merito. Si raccolgono le seguenti osservazioni/proposte/ricieste:

- inserire almeno 2 vellutate di verdure da abbinare con i crostini;
- inserire una cotoletta impanata;
- inserire wurstel nella pasta fredda;
- trovare un'alternativa all'hamburger di verdura e all'erbazzone;

- inserire delle polpette di legumi;
- alternare i gusti delle coppette di gelato: fragoletta/panna cioccolato;
- togliere il risotto ai funghi e inserire altri tipologie di cereali come orzo, farro;

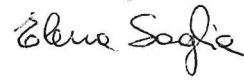
La commissione discute se è il caso di lasciare la focaccia nel menù estivo: a seguito di votazione la maggioranza decide di lasciarla in quanto gradita dai bambini.

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 lì 17/02/2021

