



# COMUNE DI BRUGHERIO

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Sezione Istruzione ed Integrazione

Verbale

Riunione commissione mensa

12/12/2016 h 17.30

## ORDINE DEL GIORNO:

1. Valutazione del servizio da settembre ad oggi: problematiche emerse.
2. Aggiornamenti sulla scadenza del contratto e gli atti amministrativi in previsione della nuova gara.
3. Progetti educativi: visita al centro cottura; corso organizzato dalla ATS Brianza per i rappresentanti di commissione mensa; progetto "Come mangiavamo".
4. Avvio revisione turni mensa.
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 ditta appaltatrice Serist S.p.A.:

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

## Rappresentanti insegnanti e genitori:

### Scuola dell'infanzia:

Daniela Crespi	rappr. insegnante	Rodari
Antonia Maria Casati:	"	F.Ili Grimm
Maurizio Panzarasa:	rappr. Genitore	Collodi
Chiara Pascucci:	"	F.Ili Grimm

### Scuola primaria:

Francesca Pollastri:	rappr. insegnante	Sviviero
Edy Magli:	"	Manzoni
Marinella Consolazio:	"	Fortis
Gabriella Fumagalli:	rappr. genitore	Don Camagni
Caterina Mariangela:	"	Sciviero
Marzia Valcamonica:	"	Sciviero
Diego Cristiano:	"	Manzoni
Bruna Pittelli:	"	Fortis
Daniela Varriale:	"	Corridoni

### Scuola secondaria di 1° grado Kennedy:

Elisabetta Billa	rappr. genitore
------------------	-----------------

La riunione inizia con un benvenuto ai nuovi rappresentanti di commissione mensa e la presentazione dei referenti comunali e della ditta appaltatrice presenti. Si passa poi al primo punto all'ordine del giorno:

1. *Valutazione del servizio da settembre ad oggi: problematiche emerse* - **Elena Saglia** raccoglie le seguenti criticità relative al menù invernale:

- il menù di martedì prima settimana (risotto con piselli e frittata al formaggio) non è gradito dai bambini e viene quindi chiesto di spostare il primo piatto o il secondo piatto in un'altra giornata in modo da avere almeno un primo o un secondo maggiormente gradito tale che i bambini possano mangiare qualcosa;
- il tortino di legumi presente il martedì seconda settimana e servito la scorsa settimana è stato totalmente rifiutato: probabilmente perché troppo asciutto ed i legumi troppo visibili; viene fatto presente che la volta precedente risultava molto più morbido e delicato come sapore;
- la bresaola presente il lunedì della terza settimana e servita ultimamente era spessa e i bambini hanno avuto difficoltà a tagliarla e a masticarla - sarebbe meglio avere il condimento come quello presente nel menù estivo perché in questo modo la bresaola risulta meno stopposa;
- l'insalata presente in menù risulta spesso amara - viene chiesta di provare un'altra tipologia come ad esempio la iceberg;
- la pizza servita ultimamente presso la scuola Kennedy non è stata gradita perché in alcune teglie si presentava bruciata; la rappresentante inoltre riporta che i ragazzi preferiscono al posto della pizza qualcosa di diverso per cui chiede di spostare la pizza in un altro giorno; oltre alla giornata con la pizza segnala anche la giornata del lunedì quinta settimana dove la presenza della pasta integrale fa rifiutare un piatto che invece sarebbe gradito (pasta al ragù) e quindi chiede di togliere la pasta integrale per la secondaria; la



rappresentante inoltre informa che in generale tutto il menù previsto per le giornate del lunedì e mercoledì è quasi sempre poco gradito e quindi sarebbe necessaria una revisione totale almeno per gli alunni della secondaria Kennedy;

- viene chiesto di ripristinare il panzerotto perché, in particolare in Sciviero, i bambini lo gradivano;
- viene chiesto di inserire nel menù il tortino vegetale che era stato sperimentato lo scorso anno;
- viene segnalata la presenza di acqua nelle verdure e anche lo scarso loro condimento;
- dalla Sciviero le rappresentati segnalano che in particolare quando c'è il risotto, questo risulta molto scotto in tutti i turni; chiedono inoltre se esiste qualche margine per rivedere i turni mensa perché i bambini hanno troppo poco tempo per mangiare e infatti la frutta viene quasi sempre portata in classe;
- dalla infanzia Grimm la rappresentante segnala la richiesta di inserire primi piatti abbinati a verdura e ricorda come sia stata apprezzata la sperimentazione della pasta con i broccoli;
- altre segnalazioni riguardano la frittata con le verdure che è poco gradita, le carni impanate la cui panatura a volte è secca e rende difficoltosa il taglio della carne, il pesce al vapore previsto per le diete che sembra sempre poco cotto, la frutta non sempre di giusta maturazione;

Per alcune problematiche esposte vengono date alcune risposte in particolare:

- tortino di legumi: **Mauro Camberlino** spiega che la secchezza è dovuta al fatto di aver ridotto il quantitativo di patate e aumentato quello dei legumi; visto il risultato negativo tornerà alla ricetta originaria;
- pizza: **Mauro Camberlino** spiega alla rappresentante della Kennedy che presso il centro cottura le teglie con le pizze un po' bruciacchiate erano state individuate e per evitare problemi erano state inserite delle porzioni in più in modo da poter compensare le porzioni bruciate. Non capisce come mai le porzioni bruciate siano state servite perché dovevano essere messe da parte; **Elena Saglia** interviene inoltre per chiarire che la pizza è stata inserita nella giornata del mercoledì dopo averla sperimentata in altre giornate; il mercoledì è risultato il giorno migliore perché lontano dal week end (periodo in cui le famiglie consumano solitamente la pizza). Inoltre nessun rappresentante delle secondarie aveva mai chiesto prima di togliere per questi ragazzi la pizza dal menù.
- panzerotto: **Elena Saglia** spiega che nell'ultima commissione mensa è stato deciso di togliere dal menù il panzerotto e rimettere la pizza perché più apprezzata dai bambini;
- tortino vegetale: **Elena Saglia** ricorda che il tortino vegetale è stato molto gradito dagli adulti ma non dai bambini per la presenza tra gli ingredienti del peperone;
- verdure cotte e crude: **Mauro Camberlino** spiega che per le verdure cotte è stata data indicazione alle addette di provvedere alla eliminazione dell'acqua che viene da queste rilasciata per via dello stazionamento nelle gastronomie; verrà fatto pertanto un richiamo affinché questa procedura venga attuata; per quanto riguarda il condimento questo viene effettuato direttamente dalle addette mensa alle quali viene data l'indicazione di non eccedere; le insegnanti possono sempre chiedere olio, aceto e sale per eventuali aggiunte;
- riso scotto e turni mensa Sciviero: per quanto riguarda il riso **Mauro Camberlino** spiega che quello utilizzato è di tipo parboiled (qualità che tiene meglio la cottura) e procederà attraverso Viviana Ferrario a verificare la procedura di preparazione delle gastronomie attuata dalle addette mensa presso la scuola Sciviero. Ricorda infatti che il risotto presso le scuole arriva asciutto e il brodo viene aggiunto dalle addette prima dell'inizio del servizio. Per quanto riguarda i turni mensa **Mario Baldo** fa presente che gli orari dei turni sono stati concordati con la dirigente scolastica la quale ha tra l'altro derogato sotto la sua responsabilità ai parametri di cui al DM 26/08/1992 "**Norme di prevenzione e incendi per l'edilizia scolastica**", altrimenti i turni mensa sarebbero stati almeno 6. Non si ritiene ad oggi di avere margini per ampliare gli orari dei turni mensa.

In merito a tutte le altre segnalazioni raccolte si procederà a valutare soluzioni alternative che verranno di volta in volta notificate; la richiesta da parte della rappresentante della Kennedy in merito alla revisione del menù dovrà essere approfondita da una parte per non venir meno all'obiettivo relativo all'educazione alimentare e dall'altra per trovare le combinazioni più idonee attraverso prima delle sperimentazioni dei piatti da proporre. Sicuramente ci dovrà essere un maggior coinvolgimento degli/delle insegnanti insieme ai ragazzi.

## 2. *Aggiornamenti sulla scadenza del contratto e gli atti amministrativi in previsione della nuova gara:*

**Mario Baldo** informa che vista la decisione dell'Amministrazione di ricorrere alla Concessione dei servizi di refezione scolastica, mense per gli asili nido, per i CPD, per gli anziani e i centri ricreativi, in cui la titolarità delle iscrizioni al servizio passerà in capo al Concessionario, si è ritenuto necessario effettuare una proroga tecnica del contratto alla Ditta SeRist fissando come nuovo termine la data del 31/08/2017. Questo perché è stato valutato che era rischioso procedere a tale passaggio a metà dell'anno scolastico 2016/2017. Inoltre si è voluto anche tener conto del complesso iter che sarà necessario per la procedura aperta per la concessione in oggetto, vista l'entrata in vigore del nuovo codice degli appalti (D.lgs n. 50/2016) che richiederà una tempistica lunga di espletamento della gara. **Mario Baldo** approfitta inoltre per spiegare la principale differenza tra appalto e concessione: nella concessione il rischio d'impresa ricade tutto sul concessionario e nel caso specifico il rischio è rappresentato dalla riscossione delle tariffe che per la ristorazione scolastica, il CPD e gli anziani rimangono a suo carico (comprendente quindi anche dell'eventuale insoluto). **Giovanna Borsotti** interviene per comunicare che l'amministrazione ha deciso di **NON** aumentare il costo pasto per l'a.s. 2017/2018 per la ristorazione scolastica. Quindi la differenza tra il costo pasto e la tariffa che verrà aggiudicata in sede di gara rimarrà in carico all'amministrazione. Inoltre nel capitolato è stato specificato che il concessionario **non** potrà interrompere il servizio agli utenti che non risulteranno in regola con i pagamenti. **Mario Baldo** interviene per chiarire che fintanto che il bando non verrà pubblicato, per motivi di riservatezza, non sarà possibile fornire il materiale predisposto per la gara (capitolato speciale e suoi allegati) in quanto le informazioni relative alle



modalità di espletamento dei servizi richiesti possono essere resi noti solo dal momento della pubblicazione. La commissione verrà informata a pubblicazione avvenuta così se interessata potrà visionare i documenti che verranno pubblicati sul sito del Comune di Brugherio.

3. *Progetti educativi:*

- *visita al centro cottura:* **Elena Saglia** informa che sarà possibile effettuare la visita al centro cottura nel mese di gennaio (data ancora da stabilire previo accordo con la ditta SeRist) nell'orario che andrà dalle 11.30 fino alle 13.30/14.00. Tale visita include anche l'assaggio del pasto previsto nel menù di quel giorno. Sono caldamente invitati a tale visita i nuovi rappresentanti di commissione mensa come pure i genitori interessati. Il numero massimo dei partecipanti è di 10 persone. Il comunicato verrà pubblicato sul sito del Comune e inviato a tutti i rappresentanti di commissione mensa affinché possano divulgare la notizia.
- *Corso organizzato dalla ATS Brianza per i rappresentanti di commissione mensa:* **Elena Saglia** informa che il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ATS Brianza ha organizzato un incontro formativo sui seguenti argomenti:
  - Ruoli e compiti della commissione mensa, in particolare nella vigilanza delle mense scolastiche.
  - Aggiornamento delle Linee guida per la stesura della tabella dietetica e gestione delle diete speciali.
  - Spreco e scarto alimentare.
  - Risultato indagine scarto alimentare nelle mense scolastiche del territorio.
  - Acqua potabile dalla "fonte al bicchiere".L'incontro si svolgerà il 25 gennaio 2017 presso l'auditorium della biblioteca comunale di Vimercate dalle ore 14.00 alle 17.00. Al rientro dalle festività natalizie verrà quindi pubblicato un comunicato sul sito comunale e inviato a tutti i rappresentanti di commissione mensa al fine di raccogliere le adesioni che Elena Saglia dovrà comunicare al referente dell'ATS entro il 18/01/2017.
- *Progetto "Come mangiavamo":* Elena Saglia informa che il progetto "Come mangiavamo" collegato al 150° del Comune di Brugherio e realizzato nelle scuole primarie grazie a Gabriella Fumagalli rappresentante di commissione mensa per la scuola primaria Don Camagni e alla preziosa collaborazione di Roberta De Donato e Antonio Pezzotta, è diventato un opuscolo. Le testimonianze raccolte con l'obiettivo di far riflettere i bambini sull'alimentazione dei loro nonni e bisnonni rivolgendo una particolare attenzione al concetto dello spreco e al concetto del rispetto del cibo e del lavoro che sta dietro ad ogni alimento, sono ora in fase di stampa e l'opuscolo sarà anche disponibile presso la biblioteca comunale. Tale progetto comunque proseguirà nella seconda parte di questo anno scolastico (tra gennaio e maggio). Gabriella Fumagalli e Antonio Pezzotta hanno infatti confermato la loro disponibilità visto l'entusiasmo dei bambini coinvolti lo scorso anno. **Gabriella Fumagalli** interviene per informare che da quest'anno insieme ad Andrea Galli, ha iniziato ad andare a spiegare nelle varie classi della primaria Don Camagni oltre il loro ruolo di rappresentante di commissione mensa anche come e dove vengono prodotti i loro pasti e che funzione ha la cucina presente nella scuola. Tale lavoro sta riscuotendo interesse e quindi vorrebbe preparare delle slides che potrebbero poi essere utili per tutti i rappresentanti di commissione mensa. Questo nuovo impegno non le permetterà di poter dedicare molto tempo nel progetto "Come Mangiavamo" ma la realizzazione dell'opuscolo dà l'opportunità direttamente alle insegnanti di essere più autonome perché avendo a disposizione i racconti potrebbero procedere loro alla lettura supportate dal sig. Antonio Pezzotta. **Elena Saglia** interviene ringraziando Gabriella Fumagalli per il suo impegno e coinvolgimento e sollecita altri rappresentanti a collaborare su questi progetti in modo che si possa formare un team di persone che possa dare un contributo nell'educazione alimentare con l'obiettivo di raggiungere e coinvolgere un numero sempre maggiore di bambini sul tema dell'alimentazione.

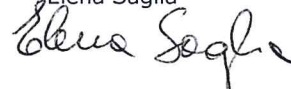
4. *Avvio revisione turni mensa:* **Elena Saglia** informa che con l'anno nuovo si procederà alla valutazione dell'organizzazione dei turni degli alunni nei locali adibiti a mensa scolastica nel rispetto dei parametri di cui al DM 26/08/1992 "**Norme di prevenzione e incendi per l'edilizia scolastica**". Pertanto l'analisi effettuata per la nuova organizzazione dei turni mensa presso la scuola primaria Sciviero e che ha portato l'organizzazione di 4 turni mensa, dovrà essere effettuata anche per tutte le altre scuole primarie e per la scuola secondaria di 1° grado Kennedy. A partire da gennaio quindi, alla luce della normativa suddetta, verrà effettuata in collaborazione dell'ufficio tecnico del Comune un'analisi della capienza di tutti i refettori. Tale analisi verrà inviata ai rispettivi dirigenti scolastici insieme alla proposta di una nuova organizzazione dei turni mensa per l'a.s. 2017/2018 affinché si abbia tutto il tempo per valutarla e prendere gli accordi necessari per l'organizzazione del servizio in funzione delle nuove turnazioni che dovranno essere attuate.

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 19/12/2016

