

## **Oggetto: Riunione Commissione Mensa**

### Ordine del giorno:

1. Menù estivo
2. varie ed eventuali

### Sono presenti:

- Francesco Capuano (Assessore Scuola – Pubblica Utilità – Viabilità e Trasporti)
- Maria Laura Mautone (Responsabile Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Maurizia Marchetti (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Laura Nebuloni (Rappresentante genitori Infanzia Via Gallina)
- Vincenzo Vetrano (Rappresentante genitori Primaria Collodi)
- Fiorella Leoncini (Rappresentante insegnanti Primaria Collodi)
- Luca Capra (Rappresentante insegnanti Primaria Rodari)
- Federica Boscarato (Sodexo - Responsabile di Area)
- Davide Olmo (Sodexo - Direttore)
- Annalisa Atene (ufficio Sodexo)
- Matteo Massaro (Sodexo - Cuoco Primaria Collodi)
- Matteo Cairati (Sodexo – Cuoco Primaria Rodari)
- Rosa Cornacchiari (Sodexo - Cuoca Infanzia Gallina)
- Simone Annaloro (Laboratorio Analisi Saturno)

### Assenti:

- Valentina Granillo (Rappresentante genitori Primaria Rodari)
- Maria Concetta Amico (Rappresentante insegnanti Infanzia Munari)
- Rosina Fragapane (Rappresentante insegnanti Infanzia Gallina)

La riunione , constatata la validità della seduta, si apre alle ore 18:00

**Mautone** apre la seduta spiegando a tutti i componenti che dal 1 marzo 2024 è incaricata quale Responsabile del Settore Scuola e Servizi alla Persona.

Prima di procedere alla valutazione del menù, **Capra** chiede se ci sono stati cambi di fornitori e **Boscarato** afferma che non ci sono stati cambi in tal senso.

**Leoncini** riporta il messaggio di **Fragapane** che, non potendo essere presente, tiene a comunicare che presso l'Infanzia Gallina è emersa una preferenza delle lasagne al ragù rispetto a quelle al pesto e che le docenti hanno riscontrato poco gradimento verso i menù a tema.

**Boscarato** e **Olmo** spiegano che i menù tematici vengono proposti, oltreché per la loro valenza educativa, per aumentare la gradibilità del pasto, rompere la monotonia ed è l'occasione di far sperimentare nuovi sapori. Ricorda che è possibile recepire le richieste delle insegnanti, in linea con il programma didattico, in modo da realizzare menù a tema per le giornate in cui a scuola sono realizzati progetti di intercultura.

**Boscarato** comunica che il menù proposto, nel rispetto delle linee guida ATS, tiene conto di alcuni aggiustamenti per renderlo più appetibile dai bambini cercando di combinare gli abbinamenti in modo che una delle due portate sia maggiormente gradita. Precisa che per la redazione del menù si è tenuto conto anche delle consegne dei fornitori in modo da avere a disposizione prodotti sempre freschi ed evitare il più possibile giacenze di prodotti.

**Atene** procede alla lettura del menù giorno per giorno al quale vengono fornite le seguenti specifiche:

- la pasta e legumi prevista il lunedì della I settimana è una pasta asciutta in cui i legumi vengono frullati insieme al sugo di pomodoro
- la limanda prevista il venerdì della I settimana è un pesce simile alla sogliola zona FAO 27 ma più carnosa e più semplice da servire
- il sugo vegetale prevede sugo di pomodoro e verdure frullate
- si mantiene per tutte le settimane il pane integrale nella giornata del giovedì

**Vetrano** chiede se il merluzzo al limone piace ai bambini.

**Atene** afferma che solitamente preferiscono il merluzzo piuttosto che le crocchette di pesce. **Cornacchiari** comunica che all'Infanzia Gallina i bambini preferiscono merluzzo gratinato.

**Nebuloni** sottolinea il gradimento della merenda di frutta a metà mattina presso l'Infanzia Gallina

**Capra** riporta alcune segnalazioni delle docenti Rodari che chiedono se è possibile aumentare la varietà della frutta proposta (di solito viene fornita banana o mandarino) e se è possibile prevedere la somministrazione della frutta due volte al giorno (come spuntino di metà mattina e al termine del pranzo). Inoltre afferma che avrebbe piacere che la merenda di frutta fosse implementata su più giorni,

anche come progetto tra le varie interclassi e come incentivo ad una merenda più sana ma comunica che alcune docenti non sono d'accordo.

**Leoncini** riporta l'esperienza della Collodi dove le insegnanti portano avanti da molto tempo il progetto di frutta e verdura a merenda con successo e per loro l'ideale sarebbe mantenere il frutto proposto da Sodexo una volta alla settimana e per gli altri giorni proseguire con il proprio progetto.

**Boscarato** risponde che da contratto è prevista la somministrazione di un frutto al giorno.

**Capuano** si mostra soddisfatto del gradimento del progetto frutta di Sodexo ribadendo che lo stesso deve essere sostenuto se non addirittura ampliato.

**Capra** dice che non sono presenti piatti freddi nel menù proposto.

**Annaloro** afferma che la preferenza di piatti caldi rispetto a quelli freddi probabilmente è dettata dalla necessità di contenere i rischi legati al corretto mantenimento delle pietanze. Dal suo punto di vista il menù è ben fatto e rispettoso dei criteri nutrizionali richiesti. Propone di incrementare l'educazione alimentare a scuola mediante appositi momenti formativi per alunni e docenti e materiale divulgativo accattivante per i bambini (per esempio volantini da appendere in mensa).

**Boscarato** dice che nella loro offerta tecnica sono presenti diversi progetti per le scuole.

**Capuano** coglie favorevolmente il suggerimento per l'inserimento di progetti di educazione alimentare da proporre nel prossimo Piano per il Diritto allo Studio.

**Boscarato** ricorda che dopo Pasqua verrà attuata la miglioria relativa al *piatto tris*, a partire dall'8 aprile per le classi terze, quarte e quinte. La Sodexo si è relazionata con la Dirigente Scolastica per la programmazione della discesa nei refettori delle classi coinvolte che si sposteranno in orari scaglionati (pochi minuti tra una e l'altra classe). Ricorda che i piatti impiegati sono in melamina e che i bambini si recheranno nell'area *self service* dove un'addezza mensa si occuperà dello scodellamento del pasto. I bambini si recheranno al tavolo per consumare il pasto.

A gennaio è stata effettuata una visita presso un centro cottura Sodexo in cui è già attivo il servizio con piatto tris. Era presente il personale Sodexo, il presidente della Commissione Mensa e il personale del Settore Scuola insieme all'Assessore Capuano e alla Dirigente Scolastica. L'impressione nel complesso è stata positiva.

**Mautone** informa i presenti che il 1 marzo 2024 è stata effettuata un'ispezione da parte di ATS presso la cucina della primaria Collodi. Un genitore, in autonomia, ha contatto ATS che ha provveduto a prelevare diversi campioni di alimenti che erano stati somministrati nelle giornate del 28, 29 febbraio e 1 marzo 2024. Gli esiti dei campioni sono risultati tutti conformi. Si precisa che non erano arrivate in merito segnalazioni al Comune.

**Vetrano** afferma di essere stato contattato dal genitore in questione ma conferma che lo stesso, in autonomia, senza attendere riscontro dai commissari mensa, ha inoltrato la segnalazione ad ATS.

**Capuano** sottolinea l'importanza del passaggio di informazioni tra i genitori, i commissari mensa e l'Amministrazione per uno scambio tra le parti corretto e trasparente, non riscontrabile nello specifico caso.

**Leoncini** dice che nei giorni indicati ci sono stati numerose assenze legate a virosi tra gli alunni.

**Boscarato** comunica che la società era tranquilla sugli esiti di conformità dei prodotti trattandosi tra l'altro di cibi cotti, da forno o confezionati (come il budino).

**Mautone** di seguito informa la commissione che presso la cucina della primaria Rodari a seguito del sopralluogo da parte della ditta per la verifica semestrale del funzionamento degli impianti, è risultato guasto non funzionante l'impianto di rilevazione del gas. A questo, purtroppo, si aggiunge il recente guasto all'impianto di aspirazione della cucina. Sono stati programmati gli interventi di sistemazione e nel frattempo, per garantire la sicurezza di tutte le persone che svolgono quotidianamente la loro attività all'interno della scuola e dell'utenza, in accordo con la società di ristorazione, è stata disposta la chiusura momentanea della cucina fino al ripristino dell'impianto e autorizzata la produzione dei pasti nelle altre due cucine (Gallina e Collodi) e poi trasportati presso la Rodari. I pasti vengono trasportati in idonei contenitori atti a mantenere le temperature previste per legge e assicurando il rispetto del menù in vigore.

**Olmo** conferma che si sono organizzati in tal senso e che presso la cucina Rodari riescono ad effettuare tutte le preparazioni fredde e possono utilizzare il forno elettrico. Non hanno rilevato criticità.

**Mautone** aggiunge che il mancato funzionamento è stato rilevato proprio in questi ultimi giorni e verrà pertanto prontamente informata la Dirigente.

**Marchetti** ribadisce l'importanza delle visite in mensa da parte dei Commissari mensa in quanto possono riportare in modo obiettivo il funzionamento del Servizio. Le visite con i genitori rappresentano un valido strumento per far conoscere la realtà della mensa alle famiglie. Al genitore che espone una lamentela è opportuno proporre la visita in mensa.

**Massaro** sottolinea che, durante la visita di commissari e genitori, è opportuno far visionare anche la dispensa e i prodotti impiegati.

**Boscarato** precisa che gli insegnanti devono presentare apposito certificato medico nel caso abbiano necessità di mangiare cibi differenti da quelli proposti in menù. Non è prevista la richiesta di varianti al menù in assenza di documentazione. Non è ovviamente consentito introdurre nei locali mensa cibi diversi da quelli somministrati, per ragioni legati all'igiene e al rischio di contaminazioni. Sodexo invierà su questo aspetto una informativa alla scuola.

**Capuano** coglie l'occasione per ricordare agli insegnanti il loro ruolo educativo durante il pasto; ruolo importante sia per l'educazione alla corretta alimentazione sia in un'ottica di riduzione dello spreco dei cibi. Vanno evitate situazioni in cui l'insegnante richieda (senza che sussistano motivazioni di "diete speciali") cibo differente da quello proposto ai bambini oppure che non venga consumato lo stesso menù dei bambini.

La Commissione approva il menù estivo che sarà in vigore dall'08/04/2024 della 1^ settimana e verrà mantenuto fino alla fine di ottobre.

La riunione si chiude alle ore 20:15

**F.to L' Assessore Scuola – Pubblica Utilità – Viabilità e Trasporti**  
*Francesco Capuano*

**F.to Il Presidente di Commissione**  
*Vincenzo Vetrano*