

Oggetto: Riunione Commissione Mensa

Ordine del giorno:

1. Menù invernale
2. varie ed eventuali

Sono presenti:

- Francesco Capuano (Assessore Scuola – Pubblica Utilità – Viabilità e Trasporti)
- Maria Cirillo (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Maurizia Marchetti (Settore Scuola e Servizi alla Persona)
- Laura Nebuloni (Rappresentante genitori Infanzia Montalcini)
- Vincenzo Vetrano (Rappresentante genitori Primaria Collodi)
- Adriana Montagna (Rappresentante insegnanti Primaria Collodi)
- Luca Capra (Rappresentante insegnanti Primaria Rodari)
- Catia Di Dio (Rappresentante insegnanti Infanzia Montalcini)
- Giuditta Zanoni (Rappresentante insegnanti Infanzia Munari)
- Laura Falco (Direttore Sodexo)
- Federica Boscarato (Responsabile Area Sodexo)
- Matteo Massaro (Sodexo - Cuoco Primaria Collodi)
- Igor Quaini (Sodexo – Cuoco Primaria Rodari)
- Rosa Cornacchiari (Sodexo - Cuoca Infanzia Montalcini)
- Marco Palazzo (Laboratorio Analisi Saturno)

Assenti:

- Valentina Granillo (Rappresentante genitori Primaria Rodari)

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

Prima di procedere con i punti dell'o.d.g., **Palazzo** informa la Commissione di aver trovato la cucina della Rodari particolarmente umida. Anche il cuoco **Quaini** conferma questo aspetto. Secondo **Palazzo** potrebbe essere utile prevedere un intervento di ricircolo dell'aria per far fronte all'inconveniente.

Prima di procedere alla visione del menù invernale **Capuano** presenta i nuovi membri dell'Istituto Perlasca: le docenti Montagna rappresentante Collodi, Di Dio rappresentante Montalcini e Zanoni rappresentante Munari.

Boscarato comunica che anche in Sodexo ci sono stati dei cambi: Laura Falco è il nuovo Direttore delle mense di Bareggio e Igor Quaini è il nuovo cuoco della mensa Rodari.

Boscarato procede alla lettura del menù invernale. Rispetto a quello attualmente in vigore Sodexo precisa di aver fatto delle modifiche di inversione di giornate per questioni legate alla forniture delle derrate, garantendo l'equilibrio nutrizionale nell'arco della settimana.

Zanoni afferma che il risotto con cannellini frullati è gradito dai bambini.

Di Dio chiede se sia possibile servire il pesce prima del primo piatto, per incentivare i bambini a mangiarlo. La richiesta viene accolta da Sodexo e si decide, in accordo con la commissione, di procedere nelle scuole dell'infanzia nelle giornate in cui è previsto il filetto di pesce.

Di Dio chiede anche di ridurre le giornate in cui è proposta la frittata. **Boscarato** spiega che le uova vengono proposte una volta alla settimana. **Cornacchiari** precisa che la frittata piace ai bambini.

Cirillo a proposito delle uova chiede a Sodexo maggiori info sulla comunicazione ricevuta ai servizi scolastici circa la difficoltà di reperimento delle uova bio. **Boscarato** conferma che si tratta di una situazione temporanea, come avvenuto nel periodo pasquale, a causa di maggior domanda generale del prodotto bio. Finora il problema non è emerso, sarà cura degli operatori avvisare per tempo l'eventuale sostituzione del piatto del menù della settimana in cui potrebbe verificare la mancanza di prodotto.

Capra chiede se sono previsti dei menù a tema. **Falco** e **Boscarato** affermano che anche per l'a.s. 2025/2026 sono previsti menù tematici un paio di volte al mese.

Zanoni chiede se sia possibile ricevere in anticipo il volantino del menù a tema.

Marchetti risponde che, oltre ad inviarlo agli uffici preposti per la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune, si provvederà ad inoltrarlo anche ai commissari mensa in modo che sappiano per tempo quando sarà previsto il menù a tema.

Capuano chiede come procede il progetto frutta.

Boscarato afferma che procede bene in entrambe le scuole primarie. A partire da questo anno scolastico, le classi in cui viene somministrata quotidianamente la frutta a metà mattina sono le prime e le seconde. Per le classi terze, quarte e quinte la somministrazione rimane una volta alla settimana, il mercoledì. L'obiettivo è quello di fare in modo di arrivare a far sì che in tutte le classi si arrivi alla somministrazione quotidiana della frutta a metà mattina.

Montagna afferma che alla Collodi le classi quinte, a partire dal primo anno, portano frutta/verdura da casa quattro volte alla settimana, quinto giorno merenda libera.

Massaro espone una richiesta alle docenti della scuola Munari. Propone di apparecchiare i tavoli lasciando i bicchieri capovolti in modo che siano le docenti a riempirli con l'acqua per una questione igienica. Fino ad ora avveniva il contrario: Sodexo riempiva i bicchieri nella fase dell'apparecchiamento ma ciò comportava il fatto di lasciare i bicchieri pieni d'acqua, senza alcuna protezione, per circa 45 minuti prima dell'effettuazione del servizio mensa.

Zanoni concorda con la proposta di Massaro. Chiede, però, che le brocche siano riempite a metà per facilitare i bambini che altrimenti le troverebbero troppo pesanti.

In merito alla somministrazione dell'acqua ai bambini, è emerso che i due plessi utilizzano i bicchieri di plastica quando i bambini hanno sete nell'arco della giornata (durante la somministrazione dei pasti, invece, si utilizzano i bicchieri forniti da Sodexo). Nello specifico alla Munari le docenti utilizzano un bicchiere di plastica usa e getta ad ogni utilizzo mentre alla Montalcini lo stesso bicchiere di plastica usa e getta viene riutilizzato fino al termine della giornata.

Palazzo sottolinea le criticità che possono derivare dall'utilizzo quotidiano delle nanoplastiche soprattutto a contatto con alimenti (a prescindere dal modo in cui si utilizzano i bicchieri) attenzionando l'aspetto igienico ambientale e consiglia alle docenti a procedere in modo differente utilizzando bicchieri di altro materiale. Questo per evitare il contatto ripetuto con le plastiche e per ridurre gli sprechi in un'ottica di sensibilizzazione ambientale.

Gli altri commissari e **Capuano** ribadiscono anche che sarebbe utile, oltre che per gli aspetti sopracitati, anche per favorire l'autonomia dei bambini (aver cura del proprio bicchiere, andare insieme a sciacquarlo, ecc...). In questo modo le famiglie non dovrebbero più acquistare

confezioni di bicchieri ma ogni bambino porterebbe a scuola il proprio bicchiere e lo riporterebbe a casa il venerdì.

Marchetti comunica che verrà mandata comunicazione di quanto sopra alla dirigente scolastica.

Boscarato conclude la lettura del menù.

Vetrano chiede di poter sostituire il formaggio Emmenthal con formaggio spalmabile il lunedì della prima settimana. La richiesta viene accolta.

Falco e Boscarato propongono di invertire i primi piatti del lunedì e del venerdì della terza settimana. Questo per favorire il servizio del filetto di pesce alle infanzie prima dei primi piatti, come richiesto dai docenti.

Marchetti e Cirillo comunicano che a breve si terranno le elezioni dei commissari mensa componente genitori e che prossimamente sarà pubblicato il relativo Avviso sul sito istituzionale del Comune.

La Commissione approva il menù invernale che sarà in vigore dal 03/11/2025 a partire dalla 2^ settimana e verrà mantenuto fino alla fine di marzo.

La riunione si chiude alle ore 19:30

Per il supporto amministrativo alla Commissione Mensa

Settore Scuola e servizi alla persona

Verbalizzante f.to *Maria Cirillo*

f.to *Maurizia Marchetti*

F.to **Il Presidente di Commissione**

Vincenzo Vetrano