

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)
- Leonardo Baroni (Responsabile ad interim del Settore Scuola e Tempo Libero)
- Maurizia Marchetti (Settore Scuola e Tempo Libero)
- Laura Nebuloni (Rappresentante genitori Infanzia Via Gallina)
- Vincenzo Vetrano (Rappresentante genitori Primaria Collodi)
- Valentina Granillo (Rappresentante genitori Primaria Rodari)
- Fiorella Leoncini (Rappresentante insegnanti Primaria Collodi)
- Luca Capra (Rappresentante insegnanti Primaria Rodari)
- Maria Concetta Amico (Rappresentante insegnanti Infanzia Munari)
- Rosina Fragapane (Rappresentante insegnanti Infanzia Gallina)
- 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)

La riunione si apre alle ore 18:00

Baroni apre la seduta presentando a tutti i componenti la nuova società di ristorazione, Sodexo, alla quale è stato affidato il Servizio di ristorazione scolastica a partire dal 4 settembre 2023 fino al 3 settembre 2027, ed illustrando quali sono le principali differenze rispetto all'affidamento precedente.

Egli, inoltre, informa che i documenti posti in gara saranno pubblicati sul sito nell'apposita sezione dedicata alla mensa scolastica:

Baroni ricorda ai Commissari il loro ruolo che deve essere quello di controllare il rispetto del menù e il gradimento da parte dei bambini mediante le visite di sopralluogo presso le mense (le visite sono naturalmente “a sorpresa”). In seguito a ciascun sopralluogo effettuato, i Commissari devono redigere le apposite schede di valutazione nelle quali possono annotare eventuali osservazioni; tali schede devono pervenire al Settore Scuola e Tempo Libero.

Ricorda, inoltre, che i Commissari possono recarsi in mensa accompagnati da un solo genitore per volta. 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.

Egli sottolinea, inoltre, che il menù non può essere stravolto a scapito degli aspetti contrattuali, così come le caratteristiche degli alimenti, che sono alla base delle offerte di gara per le quali è stato affidato il Servizio, non possono essere modificate.

L'**Assessore Capuano**, riprendendo quanto illustrato da Baroni, chiede che le varie problematiche vengano discusse nelle “opportune sedi”; quindi, comunicate in modo ufficiale evitando di utilizzare i canali social.

Boscarato ribadisce l'importanza delle visite in mensa da parte dei Commissari mensa in quanto possono riportare in modo obiettivo il funzionamento del Servizio.

Vetrano chiede quali sono le novità e le migliorie proposte da Sodexo e chiede di poter vedere il capitolato.

Baroni ribadisce che il Capitolato ed i relativi allegati saranno pubblicati sul sito nell'apposita Sezione dedicata alla mensa scolastica.

Boscarato comunica che la Società concessionaria predisporrà un cronoprogramma delle migliorie da attuare che sono varie e diverse.

Si citano :

- *migliorie delle attrezzature*
- *corsi di educazione alimentare*
- *menù a tema da calendarizzare*
- *food bag*: borsa termica per la conservazione di alimenti quali pane e frutta che non vengono consumati a scuola e che il bambino può portare a casa (non è progettata per la conservazione di altri cibi). Si prevede la fornitura di una food bag per ogni bambino della scuola primaria.
- *lavori strutturali nelle cucine* (da effettuarsi nel periodo estivo)
- *piatto tris*: al fine di rendere più fluido il Servizio si propone l'introduzione di piatti tris in melamina che consentono una riduzione dei tempi di distribuzione. Con tale modalità, inoltre, il bambino può stimare fin dal

primo colpo d'occhio i cibi del giorno e decidere da quale portata iniziare. Per la realizzazione di questo progetto verranno allestite delle aree *self service* su più punti in modo che possano accedere più classi contemporaneamente. Le classi dovranno scendere in mensa in orari scaglionati (pochi minuti tra una e l'altra classe). I bambini si recheranno all'area *self service* dove un'adetta mensa si occuperà dello scodellamento del pasto. I bambini si recheranno al tavolo per consumare il pasto.

- *spuntino di frutta a metà mattina*: tutti i giorni alla scuola dell'infanzia e un giorno alla settimana presso la scuola primaria.

Fragapane, in merito all'ultima miglioria illustrata esprime perplessità per motivi organizzativi, affermando che in passato era stata sperimentata la somministrazione di frutta alla mattina sia all'infanzia che alla primaria ma hanno riscontrato varie criticità organizzative (pulizia dello spazio utilizzato per la fruizione della merenda, mancanza di personale per aiutare nella somministrazione della frutta, incidenza sulle attività didattiche).

Anche **Leoncini** esprime dei dubbi soprattutto legati al fatto che la scelta unilaterale di un frutto potrebbe far sì che non tutti i bambini possano fare merenda (nel caso in cui l'unico frutto proposto non dovessero piacere) e teme che potrebbe non esserci la completa collaborazione da parte di alcuni genitori che preferiscono dare altro tipo di merenda al posto della frutta).

Boscarato risponde che alla primaria si può proporre un cesto con due o tre frutti tra cui scegliere. All'infanzia è possibile consegnare la frutta già tagliata e sbucciata per agevolarne il consumo e la distribuzione.

Capra e **Nebuloni** approvano la miglioria ribadendo l'importanza del consumo di frutta e in generale l'incentivo al consumo di una merenda più sana.

Olmo afferma che si potrebbe ovviare alla "problematica" della scelta unilaterale della frutta, facendo portare da casa un frutto a scelta dai bambini nello stesso giorno di somministrazione della frutta da parte di Sodexo. Se il bambino non dovesse gradire il frutto offerto può portarlo a casa nella food bag.

L'**Assessore Capuano** condivide le proposte della Società e invita le docenti ad accogliere le innovazioni del Servizio in un'ottica di miglioramento per i destinatari principali, i bambini.

Baroni afferma che le principali novità sono state anticipate alla Dirigente Scolastica con la quale il Settore si relazionerà per condividere le modalità operative e la tempistica realizzativa in modo che tutte le Scuole siano allineate.

La **Commissione** approva la sperimentazione delle attività proposte da Sodexo: spuntino di frutta e piatto tris con aree *self service*. Quest'ultima novità sarà sperimentata in primavera con i bambini più grandi (si ipotizzano classi terze, quarte e quinte).

Si procede alla valutazione del menù:

Boscarato comunica che il menù proposto, pur rispettando le linee guida ATS, tiene conto di alcuni aggiustamenti per renderlo più appetibile ai bambini. Per esempio si prevede il dessert una volta alla settimana, non si propone il piatto unico, si escogitano accorgimenti per mantenere il corretto equilibrio per il consumo di proteine vegetali (per esempio lenticchie frullate nel sugo di pomodoro). Suggerisce ai Commissari di recarsi in mensa proprio nelle giornate considerate più “critiche”.

Leoncini chiede di evitare di dare il pane integrale lo stesso giorno della pasta integrale perché non tutti i bambini gradiscono.

Boscarato afferma che è possibile inserire il pane integrale tutti i giovedì al posto del venerdì evitando, così, la sovrapposizione con la pasta integrale.

Legge il menù giorno per giorno e fornisce le seguenti specifiche:

- le verdure sono di stagione;
- la carne sempre fresca (non possono servire né piatti pronti né piatti composti, tutte le pietanze a base di carne vengono realizzate in cucina);
- la macedonia di verdure prevede la cottura al forno;
- la crema di ceci è una vellutata;
- la pasta con lo zafferano prevede la besciamella;
- le crocchette di legumi sono realizzate con fagioli o lenticchie;
- le torte vengono cucinate in loco;
- la cotoletta di lonza è impanata e cotta al forno;

Baroni chiede il motivo per cui viene indicato “1/2 porzione” di prosciutto, o di mozzarella.

Boscarato precisa che con il piatto unico (per esempio lasagne, pizza), stando alle linee guida ATS, non si dovrebbe servire altro. Quindi, viene indicato “1/2 porzione” per evidenziare che non si somministra la porzione intera.

Vetrano fa presente che è presente poca carne.

Boscarato dice che è possibile inserire la carne una volta alla settimana e precisa che sono comunque inseriti anche i salumi.

Baroni chiede specifiche sulla preparazione della frittata che risulta piuttosto alta.

Boscarato spiega che le uova impiegate sono esclusivamente quelle pastorizzate che forniscono maggiori garanzie di igiene e sicurezza mantenendo al meglio le proprietà organolettiche dell'albume per un maggior numero di giorni. Durante la cottura al forno tendono a crescere di volume, conferendo l'aspetto alto e soffice alla frittata. L'altezza della frittata facilita il porzionamento senza il rischio di romperla.

L'Assessore Capuano chiede maggiori informazioni in merito ai menù a tema.

Boscarato spiega che hanno previsto la realizzazione di menù tematici per aumentare la gradibilità del pasto, rompere la monotonia e ridurre lo spreco. Recependo, inoltre, le richieste delle insegnanti, in linea con il programma didattico, potranno essere realizzati menù a tema per le giornate in cui a scuola sono realizzati progetti di intercultura.

La Commissione approva il menù invernale che sarà in vigore dal 06/11/2023 a partire da lunedì della 1^a settimana e verrà mantenuto fino alla fine di marzo.

Varie ed eventuali:

Vetrano chiede come avviene il pagamento dei pasti.

Baroni e Marchetti comunicano che tutte le informazioni sono state inserite sul sito del Comune, nell'apposita sezione "Mensa scolastica"; inoltre, è stata consegnata, ad ogni bambino, l'informativa da parte della Società Sodexo in busta chiusa con i codici di accesso.

Capra chiede come funziona la richiesta di diete.

Boscarato precisa che la richiesta di dieta deve essere inserita in fase d'iscrizione e rinnovata ogni anno. Fatta eccezione per le diete etico religiose, per tutte le altre diete (intolleranze, allergie,...) è necessario produrre apposito certificato medico.

Anche 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.

Baroni 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.

Capra chiede il motivo per cui le classi prime sono collocate vicino alle classi quinte e perché a volte vengono servite prima quest'ultime.

Atene spiega che per motivi numerici non è possibile dislocare le classi in modo differente e che la tempistica nel servizio delle classi è esclusivamente dovuta al fatto che alcune classi si recano in mensa in ritardo rispetto ad altre e ricorda che le classi che arrivano in ritardo determinato, a cascata, ritardo su tutto il servizio. Infatti, non possono servire il secondo piatto prima che non sia stato servito a tutti il primo piatto.

Baroni comunica che l'Ufficio effettuerà un passaggio con la Dirigente Scolastica per valutare l'ingresso in mensa alle ore 12:45 e non alle ore 12:30.

Capra chiede informazioni circa il cancello rosso che a volte risulta aperto.

L'Assessore Capuano afferma che il guasto è già stato attenzionato e la risoluzione della problematica è stata evidenziata alla nuova ditta di manutenzione.

Capra afferma che in qualche occasione le addette mensa hanno sprecchiato prima che i bambini finissero di consumare il pasto.

Atene comunica che sensibilizzerà le addette affinché gli episodi non si ripetano.

La riunione si chiude alle ore 20:15

Nota successiva alla Seduta di Commissione, relativa al menù

La società *Sodexo*, in seguito alla seduta di Commissione, al fine di garantire un corretto stoccaggio delle materie prime e di conseguenza fornire all'utenza un prodotto "fresco" di consegna, ha proposto l'inversione delle due giornate del martedì della prima e seconda settimana al giovedì delle stesse precisando che non è stata apportata nessuna modifica ai piatti confermati nel corso della Commissione stessa. A fronte di un formale assenso comunicato da tutti i Commissari, si è proceduto ad inserire la presente modifica di inversione nel menù già esaminato in Commissione.

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

F.to Il Presidente di Commissione
Vincenzo Vetrano