

Bareggio, 12 novembre 2020

## **Oggetto: Riunione Commissione Mensa**

### Ordine del giorno:

1. porzioni dei pasti
2. abbinamento pietanze menù
3. durata e scaglionamento dell'orario del pranzo
4. problematiche riscontrate con il nuovo servizio di distribuzione dei pasti in vassoio
5. varie

### Sono presenti:

- Roberto Pirota (*Assessore Scuole e Istruzione*)
- Leonardo Baroni (*Responsabile del Settore Educazione Biblioteca e Sport*)
- Maurizia Marchetti (*Settore Educazione Biblioteca e Sport*)
- Marco Palazzo (*Responsabile Laboratorio Analisi Saturno*)
- Fabio Parini (*Presidente Commissione Mensa e Rappresentante genitori Infanzia Munari*)
- Donatella Landini (*Rappresentante genitori Primaria Rodari*)
- Monica De Santis (*Rappresentante genitori Secondaria De Amicis*)
- Fiorella Leoncini (*Rappresentante insegnanti Primaria Collodi*)
- Laura Rubin (*Rappresentante insegnanti Primaria Rodari*)
- Rosina Fragapane (*Rappresentante insegnanti Infanzia Gallina*)
- Alessio Ottolini (*Gemeaz Elior - Dietista*)
- Emiliano Gallo (*Gemeaz Elior Coordinatore*)
- Annalisa Atene (*Gemeaz Elior*)
- Matteo Massaro (*Gemeaz Elior - Cuoco Primaria Collodi e Infanzia Munari*)
- Rosa Cornacchiari (*Gemeaz Elior - Cuoca Infanzia Gallina*)
- Sabrina Veronese (*Gemeaz Elior – Cuoca Primaria Rodari*)

La riunione si apre alle ore 18:00 in modalità da remoto tramite Zoom

Il presidente **Parini** apre la seduta esponendo i punti all'ordine del giorno, dopodiché prendono la parola le insegnanti dei vari plessi.

**Fragapane** espone alcune criticità in merito al menù estivo che si è concluso da poco, sostenendo che alcuni abbinamenti di piatti non risultavano graditi ai bambini come i sedanini con pomodoro e ricotta e le carote brasate. All'infanzia Gallina la pizza è abbastanza gradita. Si riserva di valutare con più attenzione il gradimento del menù invernale partito da poco e che è oggetto della presente seduta. Fa presente che alcuni genitori hanno espresso perplessità sull'utilizzo delle carote julienne considerandole a rischio di soffocamento. **Gemeaz** afferma che le carote vengono tagliate a julienne con apposito macchinario professionale (non a mano). Riprende la parola **Fragapane** facendo notare che le forchette di plastica sono pericolose, soprattutto per i bambini più piccoli, perché si spezzano facilmente durante l'utilizzo. Già da qualche giorno Gemeaz ha ripristinato le forchette di metallo presso le scuole dell'Infanzia Gallina e Munari per risolvere tale problematica.

**Landini** chiede il motivo per cui si utilizzano le posate di plastica e non quelle di metallo. Prende la parola **Baroni** spiegando che, a causa dell'emergenza Covid-19, sono state modificate le modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico in corso:

- il servizio è stato mantenuto all'interno dei refettori utilizzati abitualmente.
- è stato mantenuto il servizio con scodellamento al carrello con utilizzo di materiale monouso a perdere e che la scelta di utilizzare la plastica si è resa necessaria per contenere i tempi del servizio.
- nelle scuole primarie e nella scuola Munari il Servizio viene svolto su due turni distinti. Nella scuola di Via Gallina, visto il numero inferiore di bambini iscritti, si è riusciti ad effettuare un turno unico.
- per la scuola secondaria è stato mantenuto il medesimo servizio rispettando il distanziamento dovuto sfruttando altro spazio, con un unico turno di servizio al self service.
- al fine di permettere la turnazione degli alunni in tempi ravvicinati si è reso necessario modificare il menù; quest'ultimo è stato stilato da un Comitato tecnico formato da esperti in nutrizione, dietisti e tecnologi alimentari, della Società Gemeaz-Elior in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione animale e la Sicurezza Alimentare dell'Università degli Studi di Milano

Si precisa che tutti gli adempimenti previsti dalle disposizioni governative e regionali anti Covid-19 hanno comportato un aumento del costo pasto giornaliero e che l'Amministrazione Comunale ha deciso di non far gravare sull'utenza i maggiori costi e di provvedere alla copertura della differenza. Pertanto le tariffe per l'utenza sono rimaste invariate.

Prende la parola **Rubin** (rappresentante scuola Primaria Rodari) alla quale **l'Assessore Pirota** dà il benvenuto in Commissione in quanto, a partire da oggi sostituisce la docente *Rosa Conforte*. La docente comunica che alla primaria Rodari non si evidenziano particolari problematiche legate all'utilizzo delle posate di plastica e dei vassoi. Chiede il motivo per cui a volte la pizza viene servita rossa con la mozzarella a parte, mentre a volte viene data la classica pizza margherita. **Landini**, a tale proposito, dice che alcuni bambini, anche se pochi, non gradiscono la pizza in generale. **Cornacchiari** afferma che in Via Gallina la pizza al pomodoro con mozzarella a parte è gradita.

Prende la parola **Leoncini** che chiede di rivedere alcuni accostamenti di piatti su alcune giornate in modo da meglio calibrare alcuni abbinamenti per venire incontro al gusto dei bambini. Nello specifico suggerisce di accostare il pesce, notoriamente meno gradito di altri alimenti, a primi piatti asciutti e non a brodi o vellutate. Per quanto riguarda la pizza afferma che alla primaria Collodi non piace quella rossa. Lamenta scarse quantità di cibo e chiede di prestare maggiore attenzione alle forniture della frutta in quanto una recente partita di arance è risultata non buona. Segnala che nel menù estivo non era presente il dolce una volta alla settimana.

Risponde **Massaro** dicendo che in occasione delle consegne della frutta si occupa di verificarne la qualità aprendo qualche frutto a campione. Visto che poi le arance si sono rivelate non buone, ha provveduto ad applicare una procedura di non conformità al fornitore. Fa presente che i dolci sono stati inseriti nel menù invernale, serviti una volta alla settimana. Concorda sulla proposta di Leoncini di cambiare degli abbinamenti di piatti a base di pesce con primi piatti asciutti.

**Landini** chiede il motivo per cui nella giornata odierna non sono state servite le polpette di carne come da menù. **Atene** risponde che hanno avuto problemi di forniture e che le polpette saranno proposte il giorno successivo. Il cambio di menù è stato regolarmente comunicato tramite e-mail agli Uffici del Settore Educazione.

**Baroni** precisa che a fine ottobre si è tenuto un incontro con Gemeaz nel quale si è chiesto di introdurre nuovamente il dolce una volta alla settimana. In tale incontro Gemeaz ha evidenziato la problematica relativa alla difficoltà nel reperimento di alcuni prodotti causate dall'emergenza sanitaria Covid-19 in

corso. **Baroni** comunica, come già anticipato a Gemeaz, che i cambi di menù devono essere occasionali e comunque sempre comunicati tramite e-mail agli uffici in mattinata in modo da poter motivare possibili lamentele o richieste di informazioni da parte degli utenti.

**Rubin** si fa portavoce di alcune docenti che chiedono se al posto delle brocche dell'acqua non fosse possibile dare ad ogni bambino una bottiglietta d'acqua. Interviene **Massaro** proponendo che i bambini portino in mensa la propria borraccia personale, considerato che ogni bambino ne ha una in cartella. Prende la parola **Baroni** dicendo che portare in mensa cibo o altro alimento dall'esterno, tra cui l'acqua, non è possibile per un discorso di tutela e responsabilità. Inoltre si aumenterebbe ulteriormente il consumo di plastica, già utilizzata per necessità con vassoi e posate. Infine, si fa presente che l'acqua potabile è soggetta ad una disciplina normativa rispetto a quella in bottiglia e ciò implica maggiori controlli (e quindi più garanzie di qualità/salubrità) rispetto a quella imbottigliata. È importante ai fini igienici, a maggior ragione in questo periodo emergenziale, che le brocche siano provviste di coperchio. **Leoncini** comunica che in Collodi le docenti posano le brocche su un tavolo a parte dopo aver versato l'acqua ai bambini, per evitare che questi le maneggino. Ovviamente le insegnanti utilizzando sempre i guanti.

Prende la parola l'**Assessore Pirota** che riassumendo le criticità emerse (problema di quantità dei cibi, abbinamenti dei piatti a base di pesce, pizza al pomodoro) chiede a Gemeaz di intervenire per risolvere tali aspetti. **Landini** aggiunge che è emersa, in più segnalazioni, la problematica di cibi serviti freddi. Conferma anche **De Santis** riportando le lamentele dei ragazzi delle medie che a volte trovano cibo insipido, scarso. Anche alle medie non è gradita la pizza al pomodoro. **Fragapane** dice, invece, che in Via Gallina non riscontrano la problematica di cibi serviti freddi.

**Atene** interviene spiegando come vengono controllate le temperature dei cibi: la procedura prevede il registro delle temperature anche in fase di servizio. Per i pasti freddi temperature  $< + 10^{\circ}\text{C}$  e per i pasti caldi  $> + 65^{\circ}\text{C}$ . Le temperature rilevabili dalle schede di registrazione risultano rispettate. Sottolinea, però, che è importante che le insegnanti rispettino l'orario di accesso alla mensa.

**Gallo** prosegue spiegando, come già fatto da Baroni, le motivazioni che hanno portato ai cambiamenti sostanziali del servizio di ristorazione tra cui l'utilizzo del materiale monouso. La scelta è legata a due fattori importanti legati allo spazio e al tempo. Come già spiegato si è reso necessario abbreviare i tempi del servizio, per permettere la doppia turnazione e la pulizia e sanificazione degli spazi tra un turno e l'altro. Da qui la scelta del vassoio tris. Considerato, però, che quest'ultimo disorienta i bambini più piccoli, abituati a consumare le portate dei pasti in piatti singoli, visto anche il numero inferiore di utenti

rispetto alle scuole primarie, **Gallo** conferma che per le scuole dell'infanzia è possibile utilizzare i singoli piatti di plastica. Conferma, altresì, l'utilizzo delle forchette di metallo presso le scuole dell'infanzia, mentre ritiene che non sia possibile nelle scuole primarie che hanno un'utenza maggiore e questo cambiamento comporterebbe dei ritardi sui turni. Anche per quanto riguarda il menù, **Gallo**, riallacciandosi a quanto detto da Baroni, spiega che il cambio di menù rispetto allo scorso anno scolastico, facilita la semplificazione del servizio in termini di tempo nelle preparazioni dei piatti e permette di garantire il corretto distanziamento in cucina tra gli operatori addetti alle preparazioni, evitando così più passaggi e quindi contatti e manipolazioni. Conferma che il cambio degli abbinamenti dei piatti a base di pesce e la sostituzione della pizza al pomodoro con la pizza margherita sono tranquillamente fattibili. Precisa anche che è stata eseguita una nuova richiesta di ordinativi di brocche con coperchio.

Per quanto riguarda il menù interviene **Ottolini** che conferma la possibilità di effettuare i cambi sopraindicati e di aggiungere prosciutto o mozzarella insieme alla pizza margherita.

Si procedere con l'esaminare il menù invernale del quale vengono approvate le seguenti modifiche in forza di quanto emerso in Commissione:

- 1<sup>^</sup> settimana:
  - invertire il secondo piatto del mercoledì con quello del giovedì (filetto di nasello giovedì e polpette di manzo mercoledì)
- 2<sup>^</sup> settimana:
  - menù del lunedì invertito con il menù del venerdì
  - pizza margherita al posto della pizza al pomodoro; dopo la pizza aggiunto affettato di tacchino
- 3<sup>^</sup> settimana:
  - invertire il secondo piatto del martedì con quello del giovedì (robiola/mozzarella al martedì e prosciutto cotto al giovedì)
  - spostare la torta del venerdì al giovedì
- 4<sup>^</sup> settimana:
  - invertire il secondo piatto del martedì con il mercoledì (crescenza al martedì e polpette di merluzzo al mercoledì)
  - pasta al pomodoro al posto di pasta al ragù il venerdì

La Commissione esamina le richieste d'informazioni pervenute al Settore tramite e-mail nei giorni precedenti la seduta da parte della commissaria **Turrina** per la scuola dell'infanzia di Via Gallina e della commissaria **De Santis** per la scuola secondaria di primo grado. Le segnalazioni, che si

riferiscono alla giornata del 04/11, sono già pervenute a tutti i Commissari e pertanto si danno per note.

**Marchetti** legge le risposte fornite da Gemeaz su cui intervengono i Commissari.

#### Per l'Infanzia Gallina:

- *Cambi menù*: i cambi di menù potrebbero essere avvenuti in una sola occasione per mancata fornitura (*i motivi sono meglio specificati nel corso della commissione*)
- *Tempistica del pranzo non sufficiente*: **Gemeaz** chiede un maggior apporto/coinvolgimento delle insegnanti. A tale proposito interviene **Cornacchiari** dicendo che alcune insegnanti non seguono in modo adeguato i bambini dell'infanzia durante il pasto che essendo piccoli hanno bisogno di essere seguiti altrimenti inevitabilmente si distraggono mangiando poco. **Baroni** ricorda che le insegnanti devono avere ruolo attivo nell' "educazione alimentare" degli alunni.
- *Esposizione del menù nel vassoio*: la scelta del servizio nel vassoio ha una motivazione ben precisa ed è quella di accelerare i tempi di servizio ed evitare più passaggi e quindi contatti e manipolazioni. **Cornacchiari** e **Fragapane** affermano che di fatto l'utilizzo del vassoio tris non facilita il bambino che non è abituato a ricevere le tre portate nello stesso momento. **Massaro** comunica che in Munari, riscontrando lo stesso problema, hanno riproposto il servizio in piatti singoli: i bambini mangiano meglio e si rispetta comunque la tempistica di 30 minuti prevista per il primo turno. Si suggerisce di proporre la stessa modalità anche in Gallina, utilizzando quindi piatti singoli in plastica, considerato altresì che in Via Gallina il servizio è articolato su un turno unico per via del minor numero di bambini rispetto all'infanzia Munari e per via del fatto che in Gallina ogni sezione consuma il pasto nella propria "nicchia" in corridoio senza unirsi ad altre sezioni.
- *Cibi freddi*: è già stata precedentemente spiegata la procedura adottata per la rilevazione delle temperature. Si sottolinea nuovamente l'importanza, però, del rispetto degli orari accesso alla mensa (in questo plesso ma anche negli altri plessi scolastici); non tutti gli insegnanti sono puntuali.
- *Distanziamento a pranzo*: in riferimento al distanziamento Gemeaz rispetta quanto previsto dalla normativa. Interviene **Fragapane** comunicando che l'RSPP dell'Istituto scolastico, durante un sopralluogo in Gallina, ha confermato l'adeguatezza del distanziamento previsto a tavola rispetto allo spazio a disposizione.

#### Per la scuola secondaria:

- *Cibo insipido, annacquato e freddo*: in riferimento alla segnalazione di cibo insipido, è doveroso contenere il più possibile l'utilizzo del sale in tutte le preparazioni. Per quanto riguarda la segnalazione del cibo annacquato si

presume si faccia riferimento ai pomodori serviti in tale giorno che rilasciano acqua in fase di condimento. Per la temperatura del cibo si rinvia a quanto già precedentemente detto al riguardo.

- *Servizio al tavolo da parte degli addetti con modi poco garbati*: è stato richiamato il personale affinché si ponga con dovuti modi e maniere all'utenza.

La commissaria **Turrina** ha inviato altra richiesta tramite e-mail che viene letta ed esaminata dalla Commissione:

- *Scarso gradimento delle vellutate*: argomento esaminato e risolto nel corso della presente Commissione
- *Possibilità di uniformare menù Bareggio con menù Magenta*: **Baroni** ricorda come anticipato tramite e-mail a tutti i commissari, la richiesta non può essere soddisfatta perché i due Comuni hanno dei contratti e capitolati d'appalto differenti con la medesima Società di ristorazione. Le due Amministrazioni, inoltre, hanno effettuato delle scelte differenti riguardo l'applicazione del menù in vigore per l'a.s. 2020/2021. La nostra Amministrazione ha scelto di modificare il menù per i motivi meglio specificati nel corso della Commissione. Oltretutto anche se fosse possibile l'uniformità dei menù tra le due città ciò farebbe venir meno uno dei motivi per i quali è stata costituita la presente Commissione, ovvero raccogliere le sensibilità e il gradimento dei cibi da parte degli utenti (alunni, tramite i genitori, ed insegnanti) delle mense di Bareggio.
- *Questionario di gradimento da fare in classe per bambini e maestre*: **Gemeaz** afferma che in alcuni Comuni, negli scorsi anni scolastici, è stato messo in atto. Considerata l'emergenza sanitaria e le avvertenze di evitare contatti (per esempio anche il semplice passaggio della carta), si ritiene di posticipare la proposta del questionario più avanti.
- *Far fare una proposta di menù dai genitori mediante scelta tra tre tipologie*: si ricorda che un menù scolastico deve rispondere a precisi requisiti di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale, e per soddisfare al meglio questi requisiti deve essere elaborato da un dietologo o da un nutrizionista.

**Marchetti** illustra brevemente il sopralluogo effettuato in data odierna presso la mensa Rodari e in cui non si sono evidenziate particolari criticità (il menù è stato rispettato, sono state verificate dalla cuoca le temperature dei piatti mediante apposito termometro, sono stati assaggiati i pasti e valutato il livello di gradimento da parte dei bambini). Sarà redatta apposita scheda da pubblicare sul sito del Comune.

**Baroni e Assessore Pirota** concludono la seduta ribadendo l'importanza delle visite in mensa da parte dei Commissari che possono accedere ai refettori seguendo il protocollo anti Covid-19 già anticipato tramite e-mail dal Settore.

Il menù invernale, con le modifiche scaturite dalla presente Commissione, sarà in vigore dal 23/11/2020 e verrà mantenuto fino alla fine di marzo 2021.

Il menù invernale approvato in Commissione verrà inviato ad ATS dal Settore Educazione Biblioteca e Sport.

La riunione si chiude alle ore 20:15

**F.to L' Assessore Scuole e Istruzione**

*Roberto Pirota*

**F.to Il Presidente di Commissione**

*Fabio Parini*