



VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA
15.04.2024 ore 14:15 – PIATTAFORMA TEAMS

Presenti: Anna Venturini (solo nell'ultima parte), Micaela Visconti, Barbara Beretta, Ivan Furingo, Vincenzo (cuoco), Laura Baldini, Viviana Pavanelli, Ausilia Gangi, Diana Gatti, Valentina Piccione, Annalidia Maranzano, Vincenza Tramparulo, Rita La Mura, Nadia Chindamo (ultimo punto).

Assenti giustificati: Clara Cantù.

Punti 1-2. Valutazione piatto test e menu invernale e presentazione menu estivo:

Si salutano i presenti e si comincia con le valutazioni in riferimento al menu invernale e nello specifico al piatto test delle lasagne verdi agli spinaci inserite su richiesta dell'ultima Commissione Mensa in sostituzione dell'orzotto al pomodoro che risultava non gradito dai bambini: il sig. Furingo specifica che all'Infanzia è stato molto gradito mentre alla Primaria il piatto non è stato accettato quasi completamente, pertanto non verrà confermata questa modifica. Si propone la lasagna con il ragù di lenticchie, anch'esso oggetto di test nel giorno dell'orzotto al pomodoro, ma secondo i rappresentanti dei genitori questo ragù non è per niente gradito, nonostante visivamente assomigli al ragù classico. Viene anche presa in considerazione l'eventualità di non proporre un piatto unico in quanto se non viene gradito il bambino necessariamente si ritrova a digiuno o mangia il pane soltanto. Si propongono quindi polpettine di legumi come secondo mantenendo però anche il primo. La dietista Baldini consiglia di mantenere le proteine vegetali in quanto importanti nella dieta, ad esempio in altre scuole il pure di legumi è molto apprezzato (es. ceci) in quanto molto simile al pure di patate come consistenza, sapore e colore. La rappresentante dei genitori sig.ra Maranzano propone anche la pasta di farro, ad esempio, al fine di poter aggiungere un ulteriore cereale dato che il piatto iniziale da sostituire è l'orzotto, come specificato dalla referente del Comune. Il sig. Furingo ritiene complicata la fornitura di pasta di legumi ma sottolinea che è importante evitare sprechi e allo stesso tempo seguire le indicazioni del Comune che a sua volta desidera seguire le indicazioni ATS e della valutazione del menu dello scorso anno, dando indicazioni da seguire al fine di migliorare l'offerta della mensa scolastica. Il Comune a sua volta riferisce che non tutte le indicazioni vengono seguite alla lettera, anzi capita di derogare su alcune scelte per ovvi motivi dettati anche dal gradimento degli alimenti ma che è intenzione dello stesso tendere almeno a rispettare il più possibile i principi alimentari che la stessa ATS fornisce (in questo caso la maggiore varietà di cereali nel menu).

La tecnologa alimentare dott.ssa Beretta comunica che nel menu invernale i cereali sono abbastanza ben rappresentati; infatti, il farro è presente sotto forma di minestra e anche l'orzo, il riso, la pasta integrale e la polenta, anche se ovviamente il frumento è presente per la maggiore.

Secondo l'insegnante Pavanelli, referente degli insegnanti della Scuola Primaria, il problema principale è che i bambini non sono abituati a mangiare a casa i legumi pertanto vanno stimolati ad assaggiare per promuovere una educazione alimentare alla salute



Comune di Vaprio d'Adda

Comune di Vaprio d'Adda
Area Amministrativa e Socio-Culturale
Città metropolitana di Milano
C.A.P. 20069

(spesso i bambini non assaggiano anche se il piatto potrebbe piacere). Il sapore è molto spesso apprezzabile, il cuoco fa un lavoro eccellente ma i bambini avanzano di default, poiché rimangono anche piatti più classici come la frittata e il risotto. La scuola deve insegnare a mangiare sano, c'è stato anche un progetto alimentare nel mese di dicembre per sensibilizzare sia i bambini sia le famiglie rispetto a questi aspetti.

Prende la parola la rappresentante dei genitori dell'Infanzia sig.ra Piccione che trova quasi tutte le pietanze prive di criticità ad esclusione della frittata che risulta abbastanza spugnosa e impegnativa per il palato dei bambini, risponde Furingo informando che la preparazione della frittata presenta limiti oggettivi nella ristorazione scolastica in quanto viene fatta con uovo pastorizzato e cotta al forno (non è possibile friggere), pertanto si cerca di renderla appetibile con l'aggiunta di formaggio e verdure ecc. Esistono infatti limiti invalicabili spesso nelle modalità di preparazione che sono oggettivi nella ristorazione scolastica e vanno tenuti presente. Si propone di cambiare piatto e di fare attenzione alle uova sode che non sono gradite dai bambini.

I rappresentanti dei genitori chiedono la riapertura degli assaggi con finestra più ampia fino a fine anno scolastico per riuscire a testare il menu estivo. Il Comune ribadisce che l'accesso di persone esterne nell'orario scolastico deve essere limitato per la tutela dei bambini che per forza di cose sono disturbati nel momento del pasto. La tecnologa conferma che in altre scuole non ci sono le figure degli assaggiatori ma esiste solo la commissione e che il numero delle persone autorizzate non è basso a suo avviso. Rimane essenziale rispettare il tempo mensa dei bambini e gli insegnanti sono comunque un valido supporto per valutare le pietanze a suo avviso. Le rappresentanti dei genitori lamentano che non sempre gli insegnanti fanno però riferimento alle referenti per la mensa. Viene ribadito che commissari e assaggiatori non sono autorizzati a parlare con le insegnanti durante i sopralluoghi, né soprattutto con i bambini, perché evidentemente non sempre le dinamiche dei sopralluoghi sono state corrette.

Il sig. Furingo si rende disponibile a fare dei report per il Comune sull'andamento degli scarti e monitorare quindi i piatti più o meno apprezzati. La dietista dott.ssa Baldini propone di coinvolgere i bambini sul tema dello spreco alimentare nel prossimo anno scolastico (ad esempio con piccole gare, giochi ecc) e la docente Pavanelli conferma che esiste già un lavoro costante e una linea guida a scuola contro lo spreco alimentare. La dott.ssa Beretta chiede come possa conciliarsi l'avanzo oggettivo nei piatti con i progetti scolastici. Pavanelli spiega che nelle terze hanno più ore di educazione civica e la scuola ha organizzato per tutta la settimana di educazione alimentare a dicembre 2023 con le colazioni a scuola e altri progetti di coinvolgimento delle famiglie collegandosi anche all'agenda 2030 e al tema della lotta alla povertà ecc. Ci sono bambini, infatti, che non fanno colazione a casa, non mangiano mai frutta né legumi, ma può essere interessante introdurre piccole gare e stimolare i bambini attraverso il gioco per fare almeno assaggiare le pietanze. Rimane importante il coinvolgimento degli insegnanti per stimolare i bambini anche attraverso l'esempio, oltre a maggiore comunicazione anche verso le famiglie. La dott.ssa Beretta propone di scegliere magari i giorni più critici nei quali aprire gli assaggi ma risulterebbe poco poi il tempo consentito nonché difficile selezionare i giorni adatti. Si richiede pertanto all'insegnante Pavanelli di indicare quale sia la strada più giusta da intraprendere ma la stessa chiede che venga interpellata la direzione didattica per un parere condiviso. Si



rimanda quindi la decisione sulla finestra di assaggi una volta interpellato l'Istituto Scolastico.

Punto 3. Situazione pagamenti servizio di ristorazione:

Il Comune evidenzia di trovarsi in una situazione di pagamenti mancati e di situazioni di insoluti da risolvere in quanto spesso le famiglie, sia che abbiano agevolazione isee sia che paghino il costo pasto intero, non rispettano i pagamenti, nonostante vengano fatti solleciti di continuo; la situazione non va migliorando purtroppo, pertanto nel rispetto di chi invece paga e del servizio che comunque viene erogato quotidianamente, si richiede alle famiglie maggior rispetto delle scadenze, considerando che il servizio è un prepagato e dovrebbe mantenere sempre un saldo positivo.

Punto 4. Varie ed eventuali:

La sig.ra Maranzano introduce l'argomento della frutta portata a casa a seguito della segnalazione di un genitore rispetto ad una mela che presentava un buco una volta portata a casa; nello specifico si riscontra la criticità sulla mancata consumazione in classe e sulla conservazione del frutto negli zaini per tutta la giornata: sia gli insegnanti sia Sodexo sono disponibili a cambiare il frutto istantaneamente, basta farlo presente, ma pare che non funzioni sempre così pertanto si richiede ai docenti una maggiore collaborazione su questo aspetto. La docente Pavanelli conferma che c'è un'interfaccia costante in tempo reale per i cambi della frutta e una risoluzione immediata al problema, inoltre in alcune classi la frutta viene portata a casa il venerdì dopo essere stata tenuta in classe, modalità che va verificata secondo il Comune. In generale la frutta viene consegnata ai bambini che non l'hanno consumata, all'uscita, pertanto è consigliabile anche un controllo in cartella quotidiano da parte delle famiglie. La sig.ra Maranzano sottolinea come il sentore che arriva a casa alle famiglie è che in alcune classi si sia un po' prevenuti rispetto al servizio mensa scolastica e che non ci sia un accenno ai genitori sull'argomento nemmeno all'interno delle riunioni di classe. Sarebbe invece corretto informare meglio le famiglie per far capire loro come lavora Sodexo, le motivazioni di certe scelte ecc, mentre dagli insegnanti non arriva feedback. Purtroppo, sul servizio c'è pregiudizio, spesso gli insegnanti non si siedono nemmeno a mangiare, è importante la collaborazione da parte di tutti per, spesso infatti si tratta di pregiudizi di vecchia data da scardinare. Furingo riporta l'episodio delle banane rimandate al fornitore perché non belle, in modo da anticipare ed evitare lo spreco, ma questo è un pensiero in più proprio legato al contesto scolastico che però non dovrebbe nemmeno essere dovuto se il prodotto è conforme. La sig.ra Piccione riferisce che confrontando il menu con quello di altre scuole, si nota che il nostro non è poi così male, anzi. Furingo comunica che sono state sostituite n. 32 brocche di plastica dell'acqua e che verranno sostituite a breve tutte le rimanenti.

In base alle segnalazioni ricevute, alle specifiche ricevute dalla docente Cantù, oggi assente giustificata e alle valutazioni riportate sulla modulistica di cui devono dotarsi commissari e assaggiatori, si precisa quanto segue:

Furingo garantisce che i pavimenti sia all'Infanzia sia alla Primaria (in particolare ci si riferisce alla segnalazione del refettorio self-service) sono puliti, la criticità è relativa al tipo di pavimentazione, ruvida e porosa, che non dà l'idea di essere stata pulita. Il pavimento è



vecchio e ha difetti oggettivi. Si cercherà di effettuare una pulizia più aggressiva nel salone dell'Infanzia prima del fine settimana quando non devono rientrare i bambini il giorno successivo.

La sig.ra Tramparulo segnala una differenza di temperatura delle pietanze tra il self-service e il refettorio della Primaria ma i carrelli vengono preparati poco prima che scendano le classi perché siano pronti per il self-service appunto; infatti, anche la consistenza dei piatti è leggermente più compatta per aiutare i bambini nel trasporto verso il proprio tavolo, tutto è comunque ben misurato e definito dal cuoco.

La stessa commissaria Tramparulo lamenta il sapore dell'acqua diverso in base ai bicchieri di vetro o di plastica ma la dott.ssa Beretta specifica che dipende se l'assaggio è stato effettuato a bocca pulita oppure dopo aver mangiato una pietanza, inoltre alla richiesta di possibile sentore differente tra bicchieri di plastica e carta, la stessa specifica che la plastica è un materiale inerte pertanto è corretto l'utilizzo.

Viene portata dall'ufficio la segnalazione di un genitore rispetto al pasto del 14/3, nello specifico pomodoro della pasta acidulo e formaggio molliccio di odore sgradevole. L'ufficio aveva già chiesto a Sodexo riscontro il giorno stesso ricevendo la foto dell'etichetta del formaggio Asiago Dop avente scadenza corretta, lo stesso è stato anche assaggiato il giorno stesso dal personale della mensa che non ha riscontrato alcun problema, stessa cosa per l'acidità del pomodoro bio non rilevata, anche da parte della docente Pavanelli che non ha ricevuto segnalazioni in merito. Secondo Furingo la valutazione è stata evidentemente soggettiva frutto di una percezione anche veritiera dell'alunno, ma non essendoci state ulteriori segnalazioni si ritiene che il problema non sia riconducibile all'azienda Sodexo.

Viene preso in esame il problema del gelato che è stato somministrato al posto della frutta per merenda per un errore di interpretazione del menu da parte di Sodexo che non si ripeterà. La sig.ra Maranzano propone di abbinarlo quando c'è un piatto unico, ma si decide di attendere di valutare il menu estivo, ad oggi mai assaggiato dai commissari, dato che la decisione rispetto alle due giornate in cui vengono aggiunti gelato/torta è stata già affrontata in una precedente commissione mensa.

Sono state anche segnalate delle ragnatele nel self-service che Furingo però non conferma in quanto la pulizia generale viene fatta il venerdì e le stesse sono state segnalate il lunedì tra l'altro all'esterno del vetro, pertanto non imputabili a cattiva pulizia ma ad una formazione delle stesse nei due giorni di pausa del fine settimana. Lo stesso Furingo controlla personalmente la pulizia dei locali.

La sig.ra Maranzano propone un tavolo di lavoro tra commissari nel mese di giugno e in presenza per proporre modifiche al menu invernale in vista del prossimo anno scolastico.

Si consiglia di rendere più evidente l'indirizzo mail dell'Ufficio preposto, sia nei menu sia in generale per utilità delle famiglie, si ribadisce che i contatti mail dei commissari sono pubblicati nella sezione apposita del sito comunale.

La sig.ra Piccione esprime disappunto, in seguito condiviso da tutti i commissari presenti, rispetto alle problematiche di comunicazione con un soggetto membro del gruppo assaggiatori per polemiche e scontri che si verificano su molti aspetti del lavoro dei commissari/assaggiatori. Si condivide l'importanza di prediligere un atteggiamento costruttivo tra tutti i soggetti coinvolti.



L'assessore Venturini ribadisce l'importanza della cura che l'ufficio mette nel lavoro dedicato alla mensa, che però risulta essere solo una delle molte incombenze dello stesso, pertanto, richiede di evitare affronti e insulti nei confronti dell'ufficio e di collaborare con il Comune e tra i soggetti coinvolti in modo il più possibile costruttivo rispettando ognuno il proprio ruolo. Inoltre, l'ufficio ribadisce sempre in ogni comunicazione quali siano i ruoli dei soggetti coinvolti perché lo scopo della commissione è di mettere in evidenza ciò che non va al fine di migliorare. Segue una considerazione di natura politica non attinente alla tematica. Inoltre, l'assessore propone soluzioni rispetto all'utilizzo dei social che comunque sono elementi aggiuntivi rispetto al lavoro della commissione, non dando seguito a interventi non pertinenti. La responsabile del servizio per il Comune dott.ssa Nadia Chindamo, interviene spiegando di essere a conoscenza di interventi non pertinenti anche nei modi, ma che la scelta è quella di contenerli facendo sempre e comunque riferimento al Disciplinare che regola la Commissione Mensa. Gli uffici, infatti, si rapportano in modo formale con l'utenza per non alimentare polemiche. Inoltre, precisa che vengono accettate solo valutazioni dei sopralluoghi effettuate compilando puntualmente i moduli ufficiali, mentre risultano inammissibili altre forme. Si vigila e si contengono i soggetti, cercando di riportarli all'interno dei propri ruoli. Il Comune vigila sull'esecuzione del contratto che deve avvenire nei limiti imposti dal Capitolato, cercando di ottenere anche il gradimento nei limiti del possibile.

Il Comune, anche in riferimento alla richiesta emersa sull'opportunità di effettuare sopralluoghi per un tempo più lungo, propone anche l'opportunità di un registro di entrata da tenere all'ingresso, oppure ancora meglio viene proposto dai presenti di accedere alla scuola Primaria regolarmente dall'ingresso principale, firmando il registro di entrata/uscita, come richiesto dalla direzione didattica per l'accesso di persone esterne; di norma i commissari accedono dal piano interrato della mensa (mentre per l'Infanzia l'ingresso è quello della scuola) ma non c'è controllo, soprattutto perché la direzione didattica viene avvisata e dà autorizzazione al Comune per gli esterni per i singoli giorni comunicati, pertanto è corretto che gli stessi si palesino all'entrata, anche per una questione di sicurezza.

Si è tutti concordi nel dire che la Commissione Mensa è finalizzata a migliorare il servizio attraverso apporti positivi e non in termini di polemica.

La Commissione termina alle ore 16.45.

La presidente della Commissione Mensa

Assessore Anna Venturini