



COMUNE di ABBIETEGRASSO

Settore Servizi alla Persona

Abbategrasso, 22 novembre 2023

VERBALE COMMISSIONE MENSA

(redatto ai sensi degli artt. 4 e 6 del Regolamento Commissione Mensa, approvato con deliberazione consiliare n. 105 del 12/11/2019)

In data 22 novembre 2023, presso la Sala Consiliare del Comune di Abbiategrasso, in Piazza Marconi 1, alle ore 18.00, si è tenuta la riunione della Commissione Mensa per discutere dei seguenti temi all'ordine del giorno:

1. Presentazione dei membri
2. Nomina del Presidente e del Vicepresidente
3. Presentazione del servizio di ristorazione scolastica e valutazione del suo andamento
4. Varie ed eventuali

L'art. 4 del Regolamento prevede che:

“La Commissione Mensa, nella prima riunione, elegge al suo interno un Presidente ed un Vicepresidente, che sostituisce il Presidente in caso di assenza o impedimento. Il Presidente sceglie tra i componenti il Segretario”.

Inoltre, l'art. 5 dello stesso Regolamento sancisce che:

“Per la validità della seduta è necessaria almeno la presenza della metà dei componenti della Commissione stessa.”.

Considerato che la Commissione Mensa è costituita da 16 (sedici) componenti, di cui: un rappresentante dei genitori ed un rappresentante degli insegnanti per ciascun plesso scolastico; il Tecnologo Alimentare incaricato dal Comune; l'Assessore alla Pubblica Istruzione.

Considerato che la stessa Commissione risulta validamente costituita con almeno 8 (otto) membri, si dà atto che **hanno presenziato tutti i 11 (undici) componenti convocati.**

Pertanto, la Commissione è risultata validamente costituita e si è potuto procedere alla trattazione dei temi di cui all'ordine del giorno.

Si dà atto che la discussione si è aperta alle ore 18.00



Ha preso la parola l'Assessore Baietta, rivolgendo un breve saluto ai presenti, sottolineando che, alla luce della riconferma nella nomina da parte di molti commissari uscenti, si auspica il proseguo dei lavori già avviati nell'anno scolastico precedente. L'Assessore Baietta illustra i componenti del tavolo ai membri della Commissione, così composto:

- Dott. Fabrizio Quaglia, tecnologo alimentare addetto al controllo qualità – Studio QTRE;
- Dott. Stefano Recrosio, referente responsabile della Società Sodexo, fornitrice del servizio mensa;
- Dott.ssa Maristella Bonetti, dietista centro cottura di Abbiategrasso;
- Dott.ssa Patrizia Scheggia, funzionario Responsabile del Servizio Istruzione e Asilo Nido del Comune di Abbiategrasso;
- Dott.ssa Katia Delfino, istruttore direttivo del Servizio Istruzione e Asilo Nido del Comune di Abbiategrasso;
- Sig.ra Mariella Reccagni, amministrativo del Servizio Istruzione e Asilo Nido del Comune di Abbiategrasso;

Esaurite le presentazioni, si è proceduto alla nomina del Presidente, del Vicepresidente e del Segretario, rispettivamente individuati nei Sig.ri:

- **VALENTINA DI RUBBO (Presidente)** Genitore rappresentante Scuola Primaria S. Dell'Uomo;
- **ALESSANDRA NASTASI (Vicepresidente)** Genitore rappresentante Scuola dell'Infanzia Viale Papa Giovanni XXIII;
- **RINALDO GALEAZZI (Segretario)** Genitore rappresentante Scuola Primaria Terzani;

Dapprima, il Dott. Recrosio ha presentato il servizio offerto e distribuito ai presenti la bozza di menù invernale confermando che non vi sono variazioni rispetto al menù dell'anno scolastico 2022/2023.

Il Dott. Quaglia ha sottolineato che per la formulazione dei menù si è tenuto conto delle indicazioni obbligatorie fornite da ATS, mentre le indicazioni facoltative sono state valutate in un'ottica di miglioramento ma non sempre applicate, in quanto spesso non incontrano il favore dei bambini e le richieste dei genitori. In aggiunta il Dott. Recrosio ha tenuto a precisare che i mutamenti apportati l'anno precedente non sono mutamenti dettati da possibili economie a livello comunale, bensì resesi necessarie per l'adeguamento alle prescrizioni imposte da ATS.



Dopo di che, si è proceduto all'esame del menù, evidenziandone le criticità e fornendo proposte di miglioramento.

In sintesi, le criticità emerse sono le seguenti:

- I bambini della Scuola dell'Infanzia non gradiscono le uova strapazzate ed il pomodoro nonché le frittate;
- I bambini della Scuola dell'Infanzia non gradiscono la bresaola che risulta di difficile masticazione, si chiede la sostituzione con altro salume (prosciutto cotto), soluzione non praticabile a causa delle prescrizioni ATS che ne limitano il consumo;
- Il passato di verdure presentato senza pasta o riso risulta essere poco gradito, si suggerisce l'aggiunta di pasta o riso o di crostini, soluzione non praticabile a causa delle prescrizioni ATS che prevedono 1 solo carboidrato a pasto;
- Insalata risulta amara e spesso la quantità servita risulta difforme tra i diversi turni di somministrazione, Dott. Quaglia suggerisce per attenuare l'amaro di aggiungervi le carote julienne;
- Alcuni pezzi di pizza risultano asciutti e poco conditi (in particolare quelli ai bordi) e pertanto poco graditi, si procederà con la verifica presso il fornitore esterno;
- La Frutta biologica fornita a volte risulta poco gradevole alla vista e di dimensioni non uniformi (es. banane calibro 18 e calibro 20);
- Arrosto (menù estivo) servito troppo freddo, in futuro si servirà caldo;
- le porzioni spesso risultano eccessivamente ridotte in particolare per i prodotti maggiormente graditi dai bambini (es. patate), viene specificato che le grammature vengono definite da ATS ed il personale di cucina dispone degli strumenti tarati per assegnare la dose in conformità alle linee-guida.
- Si segnala l'eccessivo Turn – Over del Personale addetto al servizio distribuzione;

Si è provveduto ad accogliere alcune delle proposte migliorative avanzate da alcuni componenti della Commissione e, conseguentemente, si è riformulato il menù, come da allegato, prendendo atto che le modifiche sono state accolte positivamente da tutti i componenti della commissione, e che le stesse avranno validità dal 27 novembre 2023

Si confermano le iniziative già avviate negli anni precedenti, volte alla divulgazione di una maggior consapevolezza all'educazione alimentare, nello specifico:



COLAZIONI A SCUOLA: servirà in tutte le scuole Infanzia e Primarie, in date da concordare con le rispettive segreterie didattiche (febbraio – marzo 2024) la prima colazione dolce e salata in ottica di educare i piccoli utenti al consumo della colazione come pasto più importante della giornata;

- **MENU' TEMATICI:** proporrà con cadenza mensile menù tematici (riduzione degli sprechi, etnici, etici), stagionali e per ricorrenze al fine di promuovere la conoscenza delle diverse materie prime e delle culture alimentari italiane e straniere (prossimi menù proposti Autunnale e, nel mese di dicembre 2023 menù Natale)
- **FACCIAMO AMICIZIA CON LO CHEF:** per le classi quarte e quinte delle scuole Primarie proporrà un'esperienza in cucina ove i piccoli utenti potranno preparare gli impasti di biscotti e pizza con la supervisione dei nostri cuochi e dello staff in forza presso il centro cottura di via Saffi.
- **LA FIABA DEL GUSTO:** per gli utenti più grandi della scuola dell'infanzia proporrà incontri a scopo educativo al fine di far conoscere ed apprezzare i diversi gusti e le caratteristiche delle materie prime che poi andranno ad apprezzare durante il momento del pasto.

Inoltre, si confermano le seguenti iniziative:

- Per la Scuola dell'Infanzia: Torta per i compleanni 1 volta al mese;
- Piatto Campione per facilitare la verifica delle grammature;

Viene suggerito di estendere la promozione di iniziative informative sull'educazione alimentare anche per le scuole secondarie di I grado attraverso l'esposizione, laddove consentito, di materiale informativo (cartellonistica).

Con riferimento alla somministrazione delle diete speciali si chiedono informazioni in merito alle procedure adottate (parte del manuale di autocontrollo) e la relativa formazione del personale addetto alla distribuzione, sottolineando l'importanza di un'adeguata formazione ed il relativo comportamento degli addetti. La dietista del centro cottura di Abbiategrasso specifica che, in base alla diversa fattispecie di dieta e di allergia/intolleranza vi è una specifica e ben nota (agli addetti) procedura.

Si suggerisce l'organizzazione di incontri con i genitori, a gruppi di poche classi per volta, a cura e condotti da alcuni membri della Commissione Mensa, per la promozione/ divulgazione delle linee guida di ATS relative alla sana alimentazione con particolare riferimento alle indicazioni per la predisposizione dei menu, grammature, alimenti da promuovere e da limitare.



Si è provveduto a distribuire ad ogni componente copia del Regolamento della Commissione mensa, copia della scheda di valutazione a chi ne ha fatto richiesta, nonché il tesserino di riconoscimento per potersi qualificare durante i sopralluoghi.

La riunione si è chiusa alle ore 19.30

Allegato al verbale: menù autunno/inverno – anno 2023-2024 in vigore dal 23ottobre 2023 con le modifiche concordate in sede di Commissione mensa con decorrenza dal 27 novembre

IL PRESIDENTE

Commissione Mensa

Valentina Di Rubbo

Ai sensi dell'art. 6 del Regolamento, il presente verbale, nei giorni successivi alla seduta, viene condiviso da tutti i membri della Commissione, approvato e firmato dal Presidente. L'Ufficio Istruzione provvederà alla pubblicazione sul sito web del Comune.

I report discussi in sede di Commissione ed inerenti alla qualità del servizio saranno anch'essi pubblicati sulla piattaforma comunale.

U

COMUNE DI ABBIEGRASSO

Protocollo N.0054573/2023 del 30/11/2023
Fasc. 7.1 N.45.11/2023