

Presenti:

Cagliuso Santa (insegnante scuola secondaria) Bianchini Annalisa (insegnante coordinatrice scuola primaria)	Istituto Comprensivo A. Manzoni di Ornago
Fumagalli Stefania (scuola secondaria) Tremolada Piera (scuola secondaria) Pezzi Antonio (scuola primaria) Fumagalli Emanuele (scuola primaria)	Genitori
Barca Simona (direttrice cucina)	Sodexo
Siccardi Daniel (Sindaco) Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali e Socioculturali – Demografici – Sport del Comune)	Comune di Ornago

Ordine del giorno:

1. Verifica dell'andamento del servizio di refezione – introduzione menu estivo.
2. Proposte e osservazioni da parte della componente dei genitori
3. Varie ed eventuali.

Discussione e approvazione punti all'ordine del giorno

1. Verifica dell'andamento del servizio di refezione – introduzione menu estivo.

Il dottor Redaelli apre la discussione dell'ultima seduta di commissione mensa per l'a.s. 2023/2024 annunciando che, dopo una fase di negoziazione con l'operatore economico Sodexo Spa, verrà a breve ufficializzato il rinnovo dell'appalto di refezione scolastica (opzione prevista da documenti di gara) per un ulteriore periodo di 3 anni scolastici (2024-2027).

Successivamente, viene esaminato il prospetto grafico redatto in base ai dati afferenti alle schede di rilevazioni dei sopralluoghi effettuati dai componenti della commissione mensa (genitori) nelle giornate del 23/02-28/02-08/04-18/04-29/04.

Il dottor Redaelli comunica che la lettura dei dati rende una fotografia

soddisfacente del servizio, con il raggiungimento del 100% del punteggio nella maggior parte delle voci che compongono la scheda valutativa.

Sul gradimento del cibo risulta solo lo scarso apprezzamento del contorno e della frutta, ma è da contestualizzare con la generale reticenza da parte dei bambini in età scolare a consumare piatti a base di verdura e frutta.

Vengono infine evidenziate le annotazioni rilevate da parte dei genitori della commissione mensa riguardanti la temperatura di distribuzione del pasto il giorno 28 febbraio (presso la zona auditorium), e la presenza di bicchieri di plastica che perdevano il giorno 08/04/2024.

Prende parola la tecnologa alimentare Dott.ssa Maffezzoli, la quale evidenzia che personalmente nell'auditorium della scuola secondaria ha rilevato solamente una volta una temperatura non idonea di erogazione del cibo, e che durante il suo sopralluogo presso l'auditorium non ha evidenziato criticità degne di nota a parte l'evidenza un "accumulo di materiale".

Sottolinea inoltre che la pasta al pesto e quella in bianco patiscono un abbassamento della temperatura del cibo superiore rispetto agli altri alimenti e che l'eventuale presenza di carrelli termici per la distribuzione delle vivande non risolverebbe il problema, in quanto la loro funzione è di mantenere la temperatura non di aumentarla.

2. Proposte e osservazioni da parte della componente dei genitori

In merito all'indice di gradimento del pasto da parte degli studenti le insegnanti Cagliuso e Bianchini fanno rispettivamente presente che la pasta al pesto e il merluzzo risultano, allo stato di fatto, le pietanze meno gradite complessivamente dagli studenti, mentre l'insegnante Bianchini rileva che nel menu estivo sono presenti troppe minestre e piatti a base di pasta.

Viene quindi condiviso con gli altri componenti della commissione mensa di riprogrammare parzialmente il menu settimanale introducendo delle pietanze alternative:

- Orzotto con crema di zucchine il martedì della 2° Settimana
- Passato di verdure con riso il venerdì della 4° settimana
- Risotto con parmigiana il giovedì della 4° settimana
- "Progetto nuoto in cartella "

L'insegnante Bianchini chiede se c'è possibilità di sostituire la pasta al sugo con la pasta al bianco, in modo da prevedere una dieta più funzionale per gli studenti che si trovano ad affrontare la disciplina sportiva.

Interviene la tecnologa alimentare Dott.ssa Maffezzoli che cita le linee guida ATS in merito al consumo del pranzo antecedente ad un'attività sportiva a scuola (corso di nuoto nello specifico), le quali raccomandano solamente di far intercorrere almeno 2-3 ore da un pasto all'inizio di un'attività sportiva e, nel caso di almeno due ore di distanza tra la fruizione del pasto e l'attività sportiva, il primo pasto può essere servito condito con sughi semplici/leggeri.

Conclude l'insegnante Cagliuso rilevando che, tutto sommato, si può osservare un gradimento generale da parte degli studenti del servizio mensa.

Viene infine evidenziata la necessità di segnalare subito eventuali criticità (come nel caso degli gnocchi serviti "troppo salati").

3. Varie ed eventuali.

a) C.P.I refettorio, sicurezza auditorium

Prende parola il Sig. Pezzi il quale chiede informazioni in merito alla pratica di aggiornamento c.p.i. della zona refettorio della scuola, e chiede se esiste un parere scritto da parte dell'Ats che autorizzi all'erogazione dei pasti degli studenti nella zona auditorium della scuola media, esprime infine preoccupazione in merito all'eventuale possibilità del verificarsi di infortuni in questo locale ed evidenzia una "disparità di trattamento" tra gli studenti che pranzano in refettorio e quelli che pranzano in auditorium .

Risponde il Sindaco Siccardi il quale comunica che c'è un tecnico incaricato dal Comune che si sta occupando di effettuare sopralluoghi per la pratica di aggiornamento del c.p.i del refettorio, e che a suo avviso non sarà possibile, in ogni caso, superare il limite delle 144 persone concomitanti in presenza, in quanto la normativa è rimasta ancorata a un indice che si basa sulla metratura in metri quadrati dei locali.

Una soluzione potrebbe essere quella di allargare gli spazi del refettorio ma non è praticamente fattibile in quanto il locale refettorio si trova in uno spazio seminterrato, la soluzione definitiva sarebbe quella di realizzare una mensa esterna che comporterebbe però degli oneri rilevanti in carico al Comune, oneri che allo stato attuale non possono essere presi in considerazione.

Non esistono autorizzazioni scritte da parte dell'Ats in quanto non necessarie, i tecnici ats non escono a visionare la sicurezza dei locali ad eccezione di ispezioni programmate e non concordate (a sorpresa) in materia di salute e sicurezza degli alimenti, l'importante è che il locale predisposto alla refezione scolastica sia arredato e configurato in maniera funzionalmente idonea e che venga effettuata un'idonea pulizia

e sanificazione dell'ambiente.

L'Ats è in ogni caso informata sul fatto che si sta utilizzando l'auditorium della scuola ad uso refettorio.

Interviene la tecnologa alimentare dott.ssa Maffezzoli riportando il fatto che nelle scuole dell'infanzia viene visto addirittura preferenziale mangiare in classe e che l'Ats in quest'ultimo periodo si è focalizzata maggiormente sulle "misure antispreco", lasciando in questo campo maggiore autonomia organizzativa ai Comuni e agli Istituti scolastici.

Conclude l'intervento la Prof. Cagliuso sottolineando che gli studenti che pranzano in auditorium hanno il vantaggio di avere 25 minuti di pausa a differenza degli altri studenti, interviene l'insegnante Bianchini chiedendo se è possibile valutare una rotazione tra le classi, ribatte la Prof. Cagliuso affermando che non è possibile una turnazione per questioni organizzative.

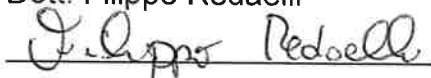
b) verbali tecnologa alimentare

Prende parola il Sig. Pezzi rilevando l'anomalia legata al fatto che i verbali della commissione mensa sono soggetti a pubblicazione mentre i verbali della tecnologa alimentare non sono oggetto di divulgazione, avanza quindi la richiesta di una maggiore trasparenza e maggiore interazione tra le due parti affinché il lavoro svolto dalla commissione possa essere il più proficuo possibile.

Si ringrazia per il lavoro svolto dalla commissione mensa e si sottolinea l'importante azione di comunicazione svolta negli ultimi mesi ai fini di un ricorso più consapevole alle richieste di diete speciali.

La seduta si conclude alle ore 18.35

Dott. Filippo Redaelli



Ufficio Istruzione

Ornago, 29/05/2024