

**Presenti:**

Cagliuso Santa (Insegnante scuola secondaria) Bianchini Annalisa (Insegnante coordinatrice scuola primaria)	<i>Istituto Comprensivo A. Manzoni di Ornago</i>
Sig. Pezzimenti Francesco (scuola secondaria) Sig. Pezzi Antonio (scuola primaria) Sig. Fumagalli Emanuele (scuola primaria)	<i>Genitori</i>
Ivan Furingo (direttore cucina) Cuoche: Carmela - Aurelia	<i>Sodexo</i>
Dott. Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali del Comune) Dott.ssa Maffezzoli Ilaria (tecnologa alimentare incaricata del servizio di monitoraggio ristorazione scolastica) Sindaco Siccardi Daniel	<i>Comune di Ornago</i>  <i>Per il Comune di Ornago</i>  <i>Per il Comune di Ornago</i>

**Ordine del giorno:**

- ***Verifica dell'andamento del servizio di refezione: valutazione consumo e gradibilità dei pasti.***

Il responsabile dell'Ufficio Scuola, Dott. Filippo Redaelli, apre la seduta in oggetto procedendo ad illustrare i risultati dei sopralluoghi effettuati dai rappresentanti dei genitori presso la mensa scolastica nelle giornate del 15/10/2024 - 21/11/2024 - 12/12/2024.

I sopralluoghi sono stati condotti con l'obiettivo di monitorare:

- La qualità e la presentazione dei pasti.
- L'adeguatezza delle attrezzature e degli ambienti.
- L'organizzazione del servizio mensa.

Osservazioni principali emerse dai sopralluoghi effettuati dai genitori:

- **Qualità e presentazione dei pasti:**

- Pasti caldi: I genitori hanno constatato che la temperatura dei pasti al momento della somministrazione è sempre stata generalmente adeguata.
- Porzioni: Le porzioni sono sempre risultate coerenti con le indicazioni dietetiche previste dai menu.

- **Apprezzamento da parte degli studenti:**

- I piatti serviti sono stati tutti generalmente graditi ad eccezione di verdure cotte al vapore come spinaci e broccoli.

- **Igiene e ordine:**

- Gli ambienti della mensa sono risultati puliti e ordinati, con adeguata igienizzazione delle superfici.

- **Efficienza del servizio**

- Il personale della mensa si è dimostrato attento e disponibile, anche nei momenti di maggiore affluenza.

- **Attrezzature:**

I genitori hanno evidenziato la presenza di bicchieri usurati a causa dell'accumulo di calcare;

Viene evidenziata inoltre la necessità di incrementare la dotazione di vassoi, posate e stoviglie per evitare carenze durante i turni di somministrazione.

*I sopralluoghi evidenziano un quadro generalmente positivo del servizio mensa, pur con margini di miglioramento relativi alla varietà e presentazione dei piatti.*

## **2. Proposte ed osservazioni della componente dei genitori in merito all'erogazione e alla gestione del servizio.**

Sono state avanzate le seguenti proposte da parte dei genitori e degli insegnanti, con l'obiettivo di migliorare complessivamente la qualità e l'efficienza del servizio:

- Polpette e hamburger:

La tecnologa alimentare, **Dott.ssa Maffezzoli**, osserva che il gradimento delle "polpette gelo" tra gli studenti è risultato **inferiore alle aspettative**.

Viene inoltre sottolineato che la quantità di carne presente è **limitata** e che il sapore del prodotto risulta **poco connotato**, ovvero non sufficientemente caratterizzato.

Viene effettuata quindi un'analisi delle alternative alimentari vegetali /alimenti alternativi con fonti proteiche adeguate, evidenziando:

- difficoltà a trovare prodotti vegetali con un apporto proteico equivalente a carne e pesce.
- I legumi (es. lenticchie, ceci) sono indicati come principale fonte proteica vegetale, ma spesso non risultano graditi ai bambini.
- Alcuni partecipanti hanno sottolineato che le famiglie già abituate a un'alimentazione vegetale non incontrano difficoltà, ma per gli altri bambini il gradimento è limitato.

Vengono avanzate le seguenti proposte:

- Valutare l'introduzione di hamburger vegetali in alternativa alle polpette per migliorarne il gradimento complessivo grazie alla forma più familiare.
  - Garantire che i piatti vegetali abbiano una quota proteica adeguata per sostituire carne o pesce in modo da prevedere un maggiore equilibrio tra proteine animali e vegetali.
  - Insaporire i piatti a base vegetale per renderli più appetibili specialmente per gli studenti più piccoli.
  - Testare nuove ricette a base di legumi.
  - Offrire opzioni vegetariane/vegane su richiesta, pur evidenziando che questi menù possono risultare problematici per una platea generalizzata.
- Verdure cotte: Le verdure cotte al vapore (es. finocchi, zucchine) risultano poco gradite. Soluzioni alternative adottate dalle cuoche, ricorrendo ad es. a finocchi cotti al vapore hanno avuto un esito negativo, con gran parte del prodotto scartato.

➔ Proposte:

- Introdurre metodi di cottura più appetibili, come gratinatura, frullatura o condimenti più saporiti.
- Asciugare maggiormente le zucchine e altre verdure per evitare

un aspetto "acquoso" che scoraggia il consumo. Si prende in considerazione l'uso di teglie forate.

- Riassortimento delle attrezzature :
  - Sostituire stoviglie e bicchieri usurati.
  - Prevedere interventi di manutenzione sui forni e l'adozione di sistemi anti-calcare (già adottati dalle cuoche) per migliorarne la fruibilità
- ➔ Si discute inoltre dell'importanza di migliorare la trasparenza nella comunicazione e presentazione del menu scolastico.
- Proposte:
  - Creare un calendario mensile con immagini dei piatti per aiutare i genitori e i bambini a capire cosa viene servito;
  - Specificare chiaramente ingredienti e metodi di preparazione per ogni piatto (ad es. esplicitare tipologia di formaggio utilizzato);
  - Introduzione di giornate vegetariane o vegane per tutti gli studenti; ipotesi di difficile realizzazione in quanto viene evidenziato dalla tecnologa **alimentare** la difficoltà nell'individuare preparazioni alternative a base di legumi che siano non solo **adeguate dal punto di vista proteico**, ma anche **gradite** dagli studenti;
  - Introdurre questionari o momenti di confronto con gli studenti per raccogliere maggiori feedback sui piatti serviti, valutare l'idea inserire immagini raffigurative delle pietanze servite all'interno del menu.

### 3. Varie ed eventuali

- Ritardi nella registrazione dei pagamenti sul port:

Il Responsabile dell'Ufficio scuola riferisce che il portale della ristorazione sta registrando nuovamente difficoltà tecniche nella rendicontazione dei pagamenti effettuati dai genitori.

I disservizi in oggetto causano ritardi nella registrazione dei saldi aggiornati degli utenti e complicano la gestione amministrativa.

- ➔ Viene concordato di mantenere una comunicazione trasparente con i genitori per minimizzare i disagi.
- Utilizzo di tablet e app da parte del personale Sodexo per la rilevazione delle presenze e pasti in bianco:

Emerge che, attualmente, le diete in bianco vengono ancora rilevate manualmente dalle addette alla ristorazione, che si recano direttamente nelle classi per raccogliere i dati relativi alle esigenze alimentari degli studenti.

**Il Direttore della Cucina**, Ivan Furingo, garantisce che un nuovo tablet sarà a breve disponibile, il quale permetterà una rilevazione efficace e puntuale delle diete e delle presenze.

- **Disdette dei pasti:**

Vengono segnalati dai genitori problemi tecnici con l'applicazione utilizzata per la gestione delle disdette dei pasti, che ne impediscono una puntuale segnalazione delle stesse.

L'ufficio scuola è al corrente di tali difficoltà e si rende disponibile a sanare la situazione di volta in volta, il portale di riferimento registra comunque il tentativo di disdetta, garantendo all'ufficio un tracciamento dell'operazione.

- **“Lunch packet”:**

Il Responsabile dell'Ufficio scuola riporta di aver ricevuto una richiesta da parte di un genitore riguardante la possibilità di portare a casa il pasto non consumato da un alunno che, per vari motivi, non ha potuto fruirne.

La commissione mensa, dopo aver discusso tale proposta, ritiene che non sia praticabile, poiché potrebbe comportare problematiche organizzative e di sicurezza legate alla corretta conservazione del pasto che fuoriesce dal locale della mensa scolastica.

- **Progetto di realizzazione della nuova mensa scolastica:**

Il Sindaco Siccardi interviene comunicando che è in corso di realizzazione un progetto per la costruzione di una nuova mensa scolastica grazie ai fondi messi a disposizione dal PNRR. La nuova mensa sarà collocata tra la scuola primaria e secondaria. Gli spazi amplificati accoglieranno un numero maggiore di studenti, permettendo di ridurre i turni e ottimizzare i tempi. La capacità della nuova mensa sarà di oltre 200 posti, con una realizzazione prevista entro la fine del 2026. Il refettorio attuale sarà riconvertito per nuove esigenze.

- **Frequenza mensa:**

Il Responsabile comunica che risulta all'ufficio scuola una discrepanza numerica tra gli studenti effettivamente esautorati dal servizio mensa, come stabilito da autorizzazione del dirigente scolastico per giustificati motivi, e quelli che, pur non essendo esautorati, non frequentano il servizio mensa.

Viene ricordato che la frequenza alla mensa è parte integrante dell'offerta formativa obbligatoria e che l'assenza degli studenti comporta, di fatto, assenza dal tempo scolastico, con le relative implicazioni. Si concorda con la scuola di procedere con una verifica dettagliata della situazione (verifica già in corso con la segreteria didattica).

*La commissione mensa chiude i propri lavori alle ore 19.00*

Ornago, 22/01/2025

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Dott. Filippo Redaelli  
Documento firmato digitalmente