



# COMUNE DI AGRATE BRIANZA

## Provincia di Monza e della Brianza

Agrate Brianza  
Via San Paolo, 24  
Telefono 03960511  
Fax 0396051254  
C.F. 02254070150  
P.I. 00732220967

### VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 8 NOVEMBRE 2017

Il giorno 8 Novembre 2017 alle ore 17.00 presso la sala Brambilla della Cittadella della Cultura, si è riunita la Commissione Mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

- 1) Presentazione nuovi componenti Commissione Mensa;
- 2) Lettura verbale seduta precedente;
- 3) Andamento del servizio;
- 4) Varie ed eventuali.

Sono presenti i Sigg.:

- Amodio Giovanna – Assessore alla Pubblica Istruzione
- Faraone Sonia – Rappresentante Minoranza Consiliare
- Marchesini Mariarita – Responsabile Settore P.I.-Cultura-Sport
- Maffezzoli Ilaria – Tecnologa Alimentare
- Silvia Rolla – Rappresentante Ditta Serist - Dietista
- Anna Rita Spagnuolo - Cuoca Serist c/o Scuola Infanzia Savio
- Gavazzi Luisa - Cuoca Serist c/o Scuola Primaria Omate
- Passoni Alberta – Docente Asilo Nido
- Lo Presti Daniela – Genitore Asilo Nido
- Esposito Nicolina – Referente per l'Istituto Comprensivo e Docente Scuola dell'Infanzia Via Savio
- Fusani Matteo – Genitore Scuola dell'Infanzia Via Savio
- Borsotti Elena – Genitore Scuola dell'Infanzia Via Garibaldi
- Ventura Serena – Genitore Scuola dell'Infanzia Via Filzi
- Cereda Ricardo Abel – Genitore Scuola Primaria Via Battisti
- Di Pace Margherita – Genitore Scuola Primaria Viale Trivulzio
- Calasso Ilenia – Genitore Scuola Secondaria Via Battisti

L'Assessore apre la riunione con la presentazione dei nuovi commissari e illustra il lavoro svolto dalla Commissione in questi anni con particolare riferimento :

– all'introduzione dei menù allineati con la dieta mediterranea con maggior presenza di legumi e farine integrali;

– alla riduzione degli sprechi alimentari e alla rilevazione sistematica degli scarti in mensa.

Ringrazia per il lavoro svolto dalla Commissione per il percorso partecipato con genitori e docenti per una corretta alimentazione almeno nel momento scolastico.

La stessa sottolinea altresì che il ruolo del commissario e degli assaggiatori non è quello di evidenziare il gradimento del singolo bambino, ma l'espressione di tutti i bambini/genitori.

La rilevazione degli scarti viene effettuata sistematicamente una settimana all'anno in tutti i plessi e i dati relativi allo scorso marzo 2017 e il confronto 2014-2017 sono reperibili sul sito del Comune.

Per la rilevazione degli scarti per l'anno scolastico 2017-2018 la Commissione resta in attesa delle disponibilità proposte dall'Istituto comprensivo.

L'Assessore passa poi alla presa d'atto del verbale della precedente riunione.

Si comunica alla Commissione che :

- nella settimana del 18 - 25 Novembre 2017 sarà effettuata la Settimana del Pane (indicativamente Multicereali, Olive, Patate e Campagnolo della filiera di Spighe e Madia),
- il 6 Dicembre 2017 sarà proposto un menù speciale : Piatto unico brasato/polenta/carote e Dolce
- nella settimana 18 - 22 Dicembre (lunedì o mercoledì) sarà proposto il menù di Natale.

La Responsabile del Settore Servizi Sociali ha fatto pervenire tramite mail all'ufficio le seguenti annotazioni:

Ufficio Pubblica Istruzione Cultura e Sport - Via Gian Matteo Ferrario, 53 Telefono 039.650713 Fax 039.6091158  
Orario: da Lunedì a Venerdì 9.00- 12.00; Lunedì, Mercoledì e Giovedì 17.00 - 18.00

- regolare il servizio per il centro Diurno Gimot:

- criticità per il servizio pasti a domicilio, particolarmente nel periodo estivo.

La mail con il dettaglio delle criticità viene trasmessa direttamente alla ditta di ristorazione per il regolare recepimento.

La **rappresentante di minoranza** sig.ra Faraone ha fatto pervenire tramite mail all'ufficio le seguenti annotazioni:

1. Proseguendo il percorso già intrapreso chiediamo di ridurre l'utilizzo di farine raffinate in favore di quelle integrali ed a tal fine, così come già avviene in altre realtà scolastiche, suggeriamo l'inserimento della pasta integrale (esempio abbinandola al pesto o ai quattro formaggi o altri condimenti che camuffino il caratteristico colore scuro) almeno una volta alla settimana.
2. Con l'obiettivo di informare i genitori/utenti in maniera tempestiva relativamente alle eventuali modifiche del menù ivi comprese quelle dovute alla mancata reperibilità dei prodotti, chiediamo che ogni qualvolta si renda necessaria apportare una variazione tale comunicazione venga fatta tramite il canale istituzionale del Comune.
3. Al fine di ridurre la produzione di rifiuti in plastica chiediamo di introdurre scodelle di materiale lavabile ed infrangibile per la somministrazione della macedonia in sostituzioni delle attuali monouso.

La **rappresentante dei genitori della scuola primaria di Omate**, sig.ra Di Pace, ha fatto pervenire tramite mail all'ufficio le annotazioni delle criticità rilevate nel plesso:

1. Come segnalato dalle maestre e anche dai bambini, la bresaola servita è tagliata eccessivamente spessa. Inoltre risulta essere troppo dura, al punto che le stesse maestre hanno difficoltà a tagliarla, anche con il coltello, e i bambini hanno grosse difficoltà a masticarla;
2. Come segnalato dalle maestre, il gelato al gusto fragola e limone non è gradito dalla grande maggioranza dei bambini, per cui sarebbe opportuna la sua sostituzione con gelato al biscotto o in coppetta ai gusti panna e cioccolato;
3. I legumi misti non hanno riscosso successo. Sono avanzati quasi del tutto e, in effetti, risultavano essere poco conditi e troppo asciutti. Sarebbe opportuna la somministrazione di un solo legume alla volta a rotazione e l'eliminazione dei fagioli a favore dei soli piselli, ceci e lenticchie;
4. Si è riscontrato molto successo delle lasagne verdi, per cui si vorrebbe proporre il loro mantenimento ad alternanza con l'altro tipo di lasagne;
5. Alcuni genitori chiedono di sondare la possibilità di aumentare la grammatura della pasta nei giorni in cui sia eventualmente presente il piatto unico;
6. Non sempre il limone viene servito come condimento del pesce, come più volte richiesto.

La **Rappresentante delle Scuole**, la docente Esposito, elenca le criticità evidenziate da insegnanti dai diversi plessi in particolare lo scarso gradimento di alcuni alimenti:

**plesso di via Garibaldi:**

- boccia di sostituzione di carne con "tortini" e legumi vari, meglio bresaola o prosciutto cotto o salsiccia
- per i passati di verdura si richiedono i crostini
- carote crude filo sono di "plastica",
- uva e arance (la prima pericolosa e le seconde insapori)

**plesso di viale Trivulzio Omate:**

- menù troppo vegetariano. Certi esperimenti sono da lasciare alle famiglie.

**plesso di via Filzi:**

- tonno e zucchine troppo amare

**plesso di via Savio:**

- rotolo di legumi non molto gradito
- opportuna inversione della verdura del martedì/ mercoledì della 2° settimana del menù estivo
- frutta monosapore
- i pezzi della macedonia potrebbero soffocare qualcuno
- primo sale poco gradito, preferibile formaggio spalmabile

Si apre quindi la discussione sulla valutazione dell'andamento del servizio e le annotazioni sopra riportate, quindi **la Commissione approva le seguenti modifiche:**

- l'inserimento di una volta alla settimana della pasta integrale preferibilmente nel formato spaghetti sempre accompagnata con condimento di pomodoro o pesto;
- sul sito del Comune saranno inserite le comunicazioni dei menù speciali e delle variazioni definitive dei menù;
- in merito alla bresaola si procederà a un taglio più sottile della bresaola, per quanto consentito dal mantenere integra la fetta poi nel successivo sporzionamento nei piatti degli utenti;
- sostituzione del gelato al biscotto o in coppetta nei gusti panna e cioccolato;
- al nido il gelato sarà servito nel pomeriggio nella stagione estiva;
- il limone è sempre servito alle docenti, quando previsto dalla ricetta;

Ufficio Pubblica Istruzione Cultura e Sport - Via Gian Matteo Ferrario, 53 Telefono 039.650713 Fax 039.6091158

Orario: da Lunedì a Venerdì 9.00- 12.00; Lunedì, Mercoledì e Giovedì 17.00 - 18.00

- si mantiene il tris di legumi per contenere il numero di volte e si sposta la giornata di somministrazione;
- sarà mantenuta l'alternanza delle lasagne verdi con quelle tradizionali.
- viene inserito nel passato di verdura del giovedì della prima settimana il farro;
- viene sostituita la pasta all'olio con il tris di legumi con pasta e fagioli , quale piatto unico.

In merito alla macedonia la ditta di ristorazione verificherà se è possibile l'eventuale fornitura senza la presenza di uva.

L'alternativa, se ciò non fosse possibile, e permangono le segnalazioni è l'eliminazione dal menù.

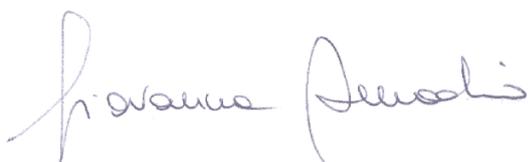
Per quanto riguarda invece il servizio con vaschette lavabili, nell'attuale appalto non è possibile per l'aggravio di costi che ne deriverebbe per la modifica del servizio ( costi di fornitura di nuovo materiale da tavola, costi del personale per il lavaggio di queste stoviglie.....), che non era preventivato nell'appalto in corso.

In merito alle osservazioni del plesso di Omate sul menù "troppo vegetariano", si evidenzia nuovamente che il menù corrente è frutto di una decisione condivisa da tutti.

La riunione si conclude senza stabilire la data della prossima convocazione.

**L'Assessore alla P.I.  
Giovanna Amodio**

**La Responsabile del Settore PI Cultura e Sport  
Mariarita Marchesini**



(Allegato Menu invernale modificato che andrà in vigore da Lunedì 13.11.2017 - 4^ settimana)