



# 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

Agrate Brianza, 04.12.2012

### VERBALE RIUNIONE COMMISSIONE MENSA DEL 7 NOVEMBRE 2012

Il giorno 7 Novembre 2012 alle ore 16.45 presso il Municipio si è riunita la Commissione Mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Presentazione nuovi componenti la commissione;
2. Andamento del servizio;
3. Valutazione menù;
4. Varie ed eventuali.

Sono presenti i Sigg.:

- Amodio Giovanna – Assessore alla Pubblica Istruzione
- Marchesini Mariarita – Responsabile Settore P.I.-Cultura-Sport
- Colombo Elena – Responsabile Servizi Sociali
- Maffezzoli Ilaria – Tecnologa Alimentare
- Staglianò Giuseppe – Rappresentante Ditta SERIST
- Romano' Assunta – Rappresentante Ditta SERIST
- Parolini Sonia – Ass. Sociale Rappr. Centro Diurno Gimot
- Passoni Alberta – Docente Asilo Nido
- Villa Rossella – Docente Scuola dell'infanzia Via F. Filzi
- Zardini Elena – Genitore Scuola dell'infanzia Via F. Filzi
- Esposito Nicolina – Docente Scuola Infanzia Via D. Savio
- Rossi Veronica – Docente Scuola dell'Infanzia Via Garibaldi
- Cognetti Stefania – Genitore Scuola dell'infanzia Via Garibaldi
- Rubertucci Elisabetta – Cuoca Scuola dell'infanzia Via Garibaldi
- Loddo Angela – Docente Scuola Primaria Via Battisti
- Amici Gabriele – Genitore Scuola Primaria Via Battisti
- Antichi Stefania – Docente Scuola Primaria Viale Trivulzio
- Zurleni Alessandra – Genitore Scuola Primaria Viale Trivulzio
- Richichi Giovanna – Docente Scuola Secondaria Via Battisti
- Trombetta Roberta – Genitore Scuola Secondaria Via Battisti

Aprè la seduta l'Assessore alla P.I. con la comunicazione che il nuovo Regolamento della Commissione Mensa è stato approvato dal Consiglio Comunale con atto n. 53 in data 24.07.2012, recependo le diverse istanze di ulteriore partecipazione (commissari e assaggiatori) pervenute dai plessi e normando le modalità di controllo del servizio.

La Dott.ssa Maffezzoli illustra brevemente gli artt. 7 e 8 del Regolamento relativi alle modalità di controllo del servizio di ristorazione.

Informa inoltre che le schede di valutazione hanno subito qualche piccola modifica, in particolare sono state introdotte le diete speciali, i valori di gradibilità, orario di arrivo dei pasti e l'orario di arrivo delle classi.

L'Assessore presenta la ditta SERIST, nuova azienda appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica e passa la parola quindi ai vari rappresentanti dei plessi per eventuali interventi relativi alle valutazioni del menù.

#### **Centro Diurno GIMOT e pasti a domicilio anziani**

Viene segnalato che, nel momento iniziale del servizio; sono sorti alcuni piccoli problemi relativi alle particolarità dei piatti, ma poi si è tutto risolto.

Si chiede alla Ditta una maggior formazione del personale addetto al servizio.

#### **Scuola infanzia Via Garibaldi**

La docente segnala alcune problematicità: gnocchi di dimensioni troppe grosse e collosi, tacchino e pollo da servirsi solo come coscia, frutta o matura o troppo acerba.

**SERIST:** provvederà a verificare la frutta e a modificare gli gnocchi.

Si richiede inoltre l'inserimento della lonza.

Si avanza richiesta di poter sostituire piatti e bicchieri con materiale in plastica e inserire nel servizio i tovaglioli.

### **Scuola infanzia Via Savio**

La docente segnala : finocchi tagliati troppo grossi, insalata amara, legumi non graditi, patate più gradite al forno, bresaola a fette di difficile masticazione per i bambini, pane gommoso.

Si richiede di variare la qualità del formaggio, poiché il fresco tenero non piace, e una variazione nell'offerta delle merende per il prolungamento.

Sul dessert a pasto (budino/ yogurt) si suggerisce se possibile anche la possibilità di una torta.

**SERIST:** l'insalata e il formaggio saranno sostituiti con altra qualità e si valuterà di alternare anche qualche volta le patate lesse con patate al forno, secondo disponibilità dei menù. Per il dessert sarà studiata la possibilità di una torta semplice.

### **Scuola infanzia Via Filzi**

La docente segnala che la verdura cruda è poco gradita e il pane è gommoso.

Si richiede inoltre da chi viene gestito il menù del pasto in bianco.

### **SERIST / Maffezzoli:**

Il menù del pasto in bianco viene determinato dalle cucine e da quanto definito in capitolato.

Si richiede di predisporre un menù completo in bianco da esporre presso le scuole in modo tale che il genitore possa sapere cosa mangeranno i bambini che necessitano di una dieta in bianco.

### **Asilo Nido**

La docente si associa a quanto detto dalla rappresentante della scuola dell'infanzia di Via Savio in particolare verdura cruda tagliata troppo grossa, pane gommoso.

Si richiede di poter variare maggiormente le merende per i bambini (no miele).

### **Primaria Battisti**

La docente segnala: insalata troppo amara, patate a cubetti troppo dure, pasta e fagioli e passato di riso troppo asciutti, pasta asciutta poco condita.

Si richiede di poter cambiare il formato della pasta.

Si segnala inoltre al self-service (turno c/o secondarie) i vassoi talvolta sono bagnati.

Il rappresentante dei genitori richiede inoltre delucidazioni in merito all'abbinamento del secondo piatto freddo con contorno caldo e sull'utilizzo di erbe e non spinaci.

**SERIST:** L'abbinamento di pietanze fredde/calde era un scelta precedente per offrire la fruizione di una portata calda e comunque è maggiore la fruizione di contorno caldo.

In quanto l'utilizzo di erbe è dato da una maggior sicurezza di questo prodotto.

### **Primaria Trivulzio**

Le rappresentanti segnalano che inizialmente ci sono stati disguidi con il numero delle brocche, ora risolti. Rilevano che la pasta alle verdure è troppo dolciastra, talvolta i sacchetti della frutta del mattino contengono due qualità diverse di frutta, le mozzarelle sono di grammature non omogenee che creano disguidi nelle porzionature.

**SERIST:** saranno verificate sia la distribuzione della frutta, garantendo la medesima qualità ad ogni distribuzione giornaliera e sia la grammatura dei bocconcini di mozzarella. In merito alla pasta sarà verificata la quantità di carote, che potrebbero rendere particolarmente dolciastro il sugo.

### **Scuola Secondaria di 1° grado**

La docente segnala che il pane bianco è poco cotto (??) e le verdure non sono gradite, il prosciutto cotto è troppo grasso.

Si richiede inoltre se la fornitura dei pasti avvenga in due momenti separati per la primaria e per la secondaria. Si richiede di adeguare la fornitura di posate e stoviglie poiché a volte le posate mancano e/o sono state appena rilavate.

**SERIST/COMUNE:** Evidenzia che il prosciutto è quello sgrassato. In merito all'arrivo dei pasti si evidenzia che viene inviata una prima fornitura per il turno della scuola primaria e successivamente una seconda fornitura per la scuola secondaria con orari precisati da capitolato secondo l'orario del turno mensa.

Viene ribadito che la distribuzione di eventuali bis è vietata a norma ASL, salvo che quella delle verdure. Inoltre si concorda che l'aggiunta di condimento alle pietanze avviene a cura delle insegnanti.

Alla richiesta di informazioni in merito alla distribuzione dell'acqua in brocca viene comunicato che l'acqua è controllata da prelievi ciclici al rubinetto e non solo al pozzo da Brianzacque e i dati sono pubblicati sul sito del Comune e di Brianzacque.

In merito ai cuoci pasta, previsti per i refettori con pasti veicolati dal Centro Cottura, saranno installati entro Natale secondo le tempistiche concordate per la predisposizione, successivamente si procederà alla formazione del personale all'uso e quindi all'attivazione scaglionata.

La riunione si chiude fissando un incontro per Martedì 13 novembre alle ore 10.00 presso il Municipio tra Ufficio Scuola, Ditta Ristorazione Serist e Dott.ssa Maffezzoli per fare un punto su tutte le richieste/segnalazioni avanzate nel corso della presente riunione così da valutare possibili soluzioni/adequamenti.

Non appena saranno definiti gli adeguamenti al servizio seguirà l'invio di un'informativa ai vari rappresentanti della Commissione Mensa.

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



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

