

Carnate 14/01/2025

VERBALE PRIMA RIUNIONE COMMISSIONE MENSA A.S.2024/25

La riunione si apre alle 18.30

Presenti:

il sindaco Rosella Maggiolini e l'assessore Francesca Papi

2 genitori rappresentanti per la scuola dell'infanzia Daniela Savulescu e Paolo Pirovano

3 genitori rappresentanti per la scuola primaria Palma Roberta Corcella, Elisa Riva e Laura Manigrasso

1 genitore rappresentante per la scuola secondaria Simona Marchese

1 docente rappresentante Alessandra Marino

Dott. Scarton Manuela sodexo, responsabile servizio mensa

Cuoca scuola dell'infanzia Roberta Sirigu

Cuoca scuola primaria e secondaria Antonella Degara

Dott. Garavello - Direttore esecutivo del contratto (DEC)

Il sindaco apre la riunione presentando il Dott. Garavello con funzione di direttore esecutivo del contratto. Sarà presente una volta alla settimana con funzione di monitoraggio sulla qualità delle materie prime, sulla produzione, sui prodotti utilizzati in mensa e sul servizio per garantire un buon funzionamento del servizio e il benessere alimentare degli alunni.

Il sindaco spiega che il Comune ha in concessione il servizio con Sodexo dal 2007, a cui sono state fatte diverse proroghe. Non essendo più prorogabile è stata espletata una nuova gara d'appalto per il servizio mensa, attenendosi obbligatoriamente a quanto previsto dalla nuova normativa.

L'ammontare della spesa per il servizio mensa è elevatissimo (tre milioni di euro) e quindi è diventato un servizio che coinvolge anche la provincia di Monza e Brianza e che ha regole e disposizioni date da protocolli che andavano rispettati nel bando. Il costo del servizio è **variato perché c'è un costo di base d'asta** costituito principalmente dal costo delle derrate (in quanto si prediligono i prodotti freschi e non i semi lavorati) e della gestione del personale. Si è fatto presente dei comuni limitrofi con prezzo inferiore; è stato risposto che probabilmente i comuni limitrofi non hanno ancora rinnovato l'appalto mentre i comuni che lo hanno rinnovato hanno costi che equivalgono ai nostri.

Hanno partecipato diverse aziende e il bando è stato vinto da Sodexo per tre anni rinnovabili.

Il servizio offerto da Sodexo con questo nuovo appalto è diverso da quello precedente e di conseguenza anche il nuovo menù, predisposto dal tecnologo alimentare della Provincia sulla base di quanto indicato da ATS, che prevede:

- utilizzo di prodotti biologici,
- sostituzione di alimenti semilavorati con quelli freschi che verranno preparati in mensa (ad esempio gli hamburger saranno prodotti in mensa dove macineranno la carne e creeranno gli hamburger)
- riduzione nell'utilizzo dei prodotti surgelati
- utilizzo di sale iodato,
- maggiore integrazione di legumi come fonte proteica in sostituzione delle proteine di origine animale,
- cura nella scelta delle materie prime con preferenza ai prodotti freschi,
- attento controllo delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti utilizzati nel servizio,
- menù equilibrati con ridotto uso di zuccheri.

Sono state proposte e ampiamente discusse alcune modifiche al menù (che verrà ritrasmesso appena pronto con le modifiche apportate)

Prima settimana

- lunedì raviolo di magro o ripieni di parmigiano per tutti gli ordini di scuola
- 1 piatto di mozzarella sostituito con totani gratinati
- mercoledì pane integrale
- inserimento del Budino al venerdì

Seconda settimana

- lunedì gli gnocchetti tirolesi saranno sostituiti da spaetzle burro e salvia e il contorno sarà fagiolini
- mercoledì cavolo cappuccio al posto dei finocchi
- mercoledì introduzione delle Lasagne con ragù di lenticchie per i bambini che non mangiano la carne (sarà una prova)
- giovedì le carote brasate al posto dei fagiolini

La platessa impanata del venerdì sarà un preparato fresco e non **preconfezionato e prefritto**.
Verrà valutata la qualità nei servizi in attesa di trovare la migliore proposta qualitativa.

Terza settimana

- martedì sostituiti i finocchi crudi con finocchi gratinati
- mercoledì formaggio fresco al posto della mozzarella
- giovedì pasta integrale
- venerdì sostituita la pasta con orzo a settimane alterne

Quarta settimana

- lunedì sostituita la mozzarella con formaggio primo sale
- venerdì risotto alla parmigiana

E' stato chiesto il condimento della pasta mimosa del lunedì che è con zafferano e besciamella.

Nell'appalto è prevista la sostituzione di alcune attrezzature per svolgere al meglio il nuovo servizio.

Quesiti relativi al menù precedente

Viene riportata la contrarietà sia per l'aumento del prezzo che per il non gradimento di alcuni pasti da parte dei bambini.

La Commissione Mensa si fa portavoce di alcune richieste da parte di genitori:

il menù attuale durerà fino alla primavera poi ci sarà il menù estivo.

il Pesto rientrerà in primavera dopo opportuna ricerca di un prodotto adeguato.

Il Gelato tornerà col menù estivo

Frutta non è eccezionale, fredda il lunedì mattina perché non ha il tempo di raggiungere la temperatura ambiente: per ovviare questo problema la frutta del lunedì viene sostituita con la polpa di frutta.

Si discutono anche le seguenti osservazioni:

La possibilità di avere **tariffe ridotte** per il secondo e terzo figlio. Non è possibile in quanto si applicano le agevolazioni in base all'Isee. Si ricorda che per beneficiarne va presentata richiesta.

I problemi che si riscontrano con i **pagamenti** sono dovuti ad un problema tecnico del gestore, che si sta risolvendo in questi giorni. Le ricariche fatte risulteranno a breve.

Il comune ha adottato i sistemi di pagamento previsti per le Pubbliche Amministrazioni per cui non era più possibile continuare con i precedenti metodi di pagamento. La commissione bancaria è richiesta dal gestore in fase di ricarica. Si segnala che con l'addebito bancario non ci sono costi e l'importo della mensa viene detratto a consuntivo, nel mese successivo all'utilizzo. Chi fosse interessato può presentare apposito modulo all'ufficio istruzione del comune.

Rispetto alla **composizione della commissione** mensa verranno chieste alla dirigente delucidazioni rispetto ad alcuni nominativi di genitori disponibili che non sembrano essere arrivati all'attenzione della stessa.

Si segnalano comportamenti poco adeguati di alcuni ragazzi della scuola secondaria rispetto all'atteggiamento tenuto nei confronti dei compagni e in relazione allo spreco del cibo. Si segnalano comportamenti poco adeguati anche alla scuola primaria. Considerando l'importanza del momento mensa come momento educativo ma anche di forte impatto sul benessere globale degli alunni verranno riportate queste problematiche alla dirigente affinché possa confrontarsi con i docenti.

Ci si confronta sulla quantità di carne proposta ai bambini in alcune portate ma si conviene che è realmente quella prevista dai protocolli ATS. Rispetto alla differenza di bisogni nutrizionali dei bambini all'interno dei 5 anni di scuola primaria verrà chiesto alle addette al servizio mensa di valutare una variazione di quantità a seconda dell'età del bambino (le tabelle ATS non lo prevedono).

Le variazioni di menù impreviste come la mancata disponibilità di derrate con conseguente variazione verranno comunicate da **Sodexo** direttamente ai membri della commissione mensa che, utilizzando apposito canale, informeranno tempestivamente genitori e docenti.

La commissione concorda di inviare ai rappresentanti dei genitori e del CDI il presente verbale a chiarimento di tutto quanto emerso in questo periodo.

Viste le moltissime novità la commissione concorda di verificare con continuità il nuovo sistema di ristorazione, sia attraverso le ispezioni dei genitori sia con i sopralluoghi effettuati dal DEC. La prossima commissione si pensa di convocarla tra 40 giorni circa per confrontarsi sul servizio.

La riunione si chiude alle 20.30

La commissione mensa

Verbalizzatore

Corcella Palma Roberta

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Palma Roberta Corcella', written in a cursive style.