

Riunione Commissione Mensa

In data 12 dicembre 2022 è convocata in modalità da remoto la Commissione Mensa istituita dall'Amministrazione Comunale in carica per il biennio 2022-2024 nominata con deliberazione G.M n. 211 del 18/11/2022

Partecipanti Presenti:

Prof.	Ferri Giulia Maria	(Scuola Secondaria 1*grado)
Insegnanti	Buzzetti Patrizia	(Primaria Capoluogo)
	Trabucchi Paola	(Primaria Cascina Crotta)
	Camani Cinzia	(Primaria di Cascina Bracchi)
	Riva Cristina	(Primaria di Cascina Grassi)
	Sirtori Michela	(Infanzia di Valaperta)
Genitori	Rampino Nadia Stroppiana Daniela	(Scuola Secondaria 1*grado)
	Trovò Barbara Comincini Marta	(Primaria Capoluogo)
	Colleoni Francesca Ballerio Raffella	(Primaria Cascina Crotta) (Primaria Cascina Bracchi)
	Rampino Nadia	
	Cazzaniga Fabiana	(Primaria Cascina Grassi)
	Glorioso Alice Colciaghi Veronica Maria	(Infanzia Valaperta)

Assenti:

Trabucchi Francesca	(Primaria Cascina Bracchi)
Chiarotti Roberto	(Primaria Cascina Grassi)

Partecipanti:

Ordine del giorno:

1. Presentazione nuovi commissari
2. Indicazioni per porte svolgere i sopralluoghi
3. Nomina e compiti del presidente della Commissione
4. Nomina Segretario verbalizzante
5. Riscontri qualità del servizio di ristorazione nei diversi plessi scolastici
6. Progetto "OSSERVATORIO SPRECO-SCARTO" promosso da ATS della Brianza

La riunione inizia alle ore 21.05 circa.

Come previsto dal regolamento di Nomina della Commissione Mensa, si deve procedere, in prima seduta, alla nomina del Presidente della Commissione e del Segretario Verbalizzante.

All'unanimità vengono nominati nuovo **Presidente della commissione** mensa Nadia Rampin ed il **segretario verbalizzante** Daniela Stroppiana.

Riassunto delle attività di sopralluogo per nuovi commissari

La riunione inizia con un **riassunto di come si svolge l'attività di verifica e sopralluogo** da parte dei genitori presso i plessi di competenza (**ASSESSORE GAETANO CALDIROLA E SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO**). Questo riassunto è indirizzato soprattutto ai nuovi genitori membri della commissione.

Il giorno in cui si decide di andare a fare il sopralluogo nel proprio plesso di competenza è necessario avvisare la scuola chiamando la mattina stessa. Si consiglia di arrivare prima dell'arrivo del pasto in modo da poter verificare l'orario di arrivo (segnare eventuali ritardi sulla scheda). Si consiglia inoltre di non fare domande al personale impegnato nella distribuzione del pasto.

Viene successivamente spiegata la scheda in cui si devono segnare i giudizi di qualità del cibo, di apprezzamento da parte dei ragazzi/e, pulizia, puntualità; il modulo è stato inviato a tutti i commissari via mail (Sig.ra Guglielmina Colombo). Si specifica inoltre che secondo ATS se almeno il 50% del pasto è consumato si considera come pasto accettato.

Si consiglia ai commissari di essere il più oggettivi possibile, evitando giudizi basati sul gusto personale; le critiche devono essere soprattutto costruttive per andare incontro ai ragazzi e alle loro famiglie e cercare di fare il migliore servizio possibile. **Il sopralluogo deve fornire una panoramica generale sul servizio fornito e sulla qualità del cibo in modo oggettivo.**

Assessore Gaetano Caldirola aggiunge a quanto detto che CIR FOOD non viene informata della presenza dei commissari.

Comunicazione all'interno della commissione e tra commissari e famiglie

Sig.ra Guglielmina Colombo spiega ai nuovi commissari come funziona la comunicazione tra famiglie e commissari eletti. Innanzitutto, il comune pubblicherà sul sito i nomi dei commissari e dei plessi di competenza, ma non è obbligatorio fornire il numero di telefono. Esiste inoltre un gruppo wa dei commissari a cui tuttavia non è obbligatorio aderire ma facilita la circolazione delle informazioni. Nelle bacheche delle scuole potrebbero essere indicati gli indirizzi email dei commissari ma anche questa è una scelta personale e libera di ciascun commissario.

Segnalazioni "significative" sulla qualità del cibo e del servizio devono pervenire al Presidente per il tramite del proprio Rappresentante di plesso che a sua volta valuterà la "pesatura" del problema

Inizia il giro delle verifiche eseguite nei diversi plessi (ove è stato possibile)

CRISTINA RIVA (docente plesso Bracchi) spiega alla commissione di aver raccolto diverse osservazioni che condividerà al più presto con la commissione. Il comune (**SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO**) suggerisce di inviare quanto osservato. In breve, ha osservato che il contorno è sicuramente il piatto meno gradito dai ragazzi; suggerisce che le classi più alte dovrebbero avere dosi e quantità maggiori; chiede inoltre perché alcune volte si preferisce dare frutta confezionata invece di frutta fresca. Chiede inoltre chiarimenti sulle regole relative al cibo che può essere portato a casa se non consumato.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) risponde alle domande e alle osservazioni. Specifica che i ragazzi non possono portare a casa cibi cotti né cibi che non devono uscire dalla catena del freddo (tipo yogurt). Tuttavia i ragazzi possono (e sono incoraggiati a farlo!) **portare a casa frutta fresca e pane che non vengono consumati durante il pranzo.**

Per quanto riguarda le quantità: la grammatura di ogni piatto è determinata da ATS sulla base delle Linee Guida di Regione Lombardia.

CIR FOOD propone menu combinando piatti più o meno graditi. ATS in più occasioni ha richiesto di inserire più legumi nel menu e ridurre la carne rossa gli insaccati (es. prosciutto cotto).

La finalità che CIR FOOD si prefigge è far mangiare i ragazzi e fare in modo che gradiscano il più possibile il pasto costruendo comunque un menu nutrizionalmente corretto.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) integra spiegando che in alcuni casi sono state ridotte le quantità di verdure/contorno in quanto si era osservato che non essendo particolarmente gradite, erano sempre avanzate. La riduzione della quantità permette di ridurre lo spreco (si accenna al progetto Osservatorio sullo spreco che sarà oggetto di analisi successiva)

CRISTINA RIVA (docente plesso Bracchi) suggerisce che forse per aiutare i ragazzi si potrebbe proporre il piatto unico.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) risponde dicendo che questa strategia è già stata provata ma il rischio concreto è che se qualcuno non gradisse il piatto intero, resterebbe senza pasto.

ISABELLA MARTELLO (genitore plesso Capoluogo). In seguito al suo sopralluogo conferma che le verdure sono il piatto meno gradito. Porta esempio delle zucchine assaggiate il giorno del sopralluogo che sebbene buone di sapore non fossero particolarmente invitanti. Si potrebbero cucinare in modo diverso?

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) risponde dicendo che le zucchine in modo particolare sono difficili da rendere accattivanti soprattutto considerata la difficoltà di cucinare in anticipo e di dover trasportare il cibo presso le scuole (chiuso, vapore).

ELENA PIROVANO (genitore plesso Crotta) riassume quanto risultato del suo sopralluogo. Il giorno scelto aveva un **menu definito “facile”** e quindi più gradito dai bambini. Quel giorno nel menu era incluso il cioccolato fondente che è stato sicuramente gradito anche se alcuni bambini forse avrebbero gradito di più il cioccolato al latte. Riporta anche la domanda di un’insegnante sulla possibilità di avere la barretta di cioccolato al latte.

MATILDE STORNELLI (genitore plesso Crotta) conferma che anche il suo sopralluogo ha avuto esito abbastanza positivo visto che il pasto è stato gradito. Aggiunge opinione personale sull’idea del piatto unico che non condivide. Inoltre ha osservato che il pane non è stato molto gradito (pane bianco il giorno del sopralluogo); la sua impressione era che non fosse fresco.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) risponde dicendo che il pane viene prodotto fresco ogni giorno. Tuttavia ci sono giorni in cui la cottura potrebbe non essere ottimale ma per motivi esterni (clima, umidità); si deve considerare che vengono prodotti nella notte ma la quantità è significativa.

Aggiunge inoltre che la pasta integrale è molto gradita ultimamente ed è una news che ai ragazzi sembra essere piaciuta. Specifica inoltre che ATS NON permette la somministrazione delle **barrette al latte**.

CARLOTTA PARISE (genitore plesso Capoluogo) racconta le osservazioni del suo sopralluogo. In particolare per quanto riguarda il contorno ha trovato le carote molto buone. Discussione sulla frutta fresca e sulle **mele** in modo particolare. Le mele sono un frutto difficile da tagliare soprattutto per i bambini più piccoli e si chiede se ci siano delle regole rispetto a questo punto. La maestra BUZZETTI specifica che per esempio lei taglia le mele ai bambini della mensa anche per stimolarli a mangiarle. Questa pratica non è adottata da tutti gli insegnanti e in tutti i plessi; è lasciata alla libera iniziativa dei docenti.

NADIA (genitore plesso Bracchi) racconta il sopralluogo. Conferma innanzitutto la difficoltà di alcuni bambini rispetto alla mela: se non viene tagliata i bambini tendono a non mangiarla. Aggiunge inoltre che, a parte la mela, il resto è stato consumato quasi tutto. Piccola osservazione sul **formato della pasta** (tipo rigatoni) che forse per alcuni bambini è troppo grande da mangiare, si potrebbe avere un formato della pasta più piccolo? Inoltre sembrava cotta male, era un pochino appiccicosa, forse troppo cotta. Specifica inoltre che nelle scuole dovrebbero esserci i tagliamela ma non vengono utilizzati. Aggiunge inoltre un commento sull’atmosfera della mensa che sembra a poco

gioiosa e poco serena; forse era solo quel giorno ma ha percepito poca serenità che potrebbe mettere in difficoltà i bambini.

A questa ultima osservazione risponde Sig.ra Guglielmina Colombo che nelle sue verifiche ha trovato all'opposto un'atmosfera troppo conviviale e rumorosa.

CINZIA CAMANI (insegnante plesso) non conferma a Bracchi l'atmosfera troppo seria dei bambini. Consiglia inoltre ai commissari di recarsi in mensa più spesso per assaggiare tutto e non solo le giornate così definite "facili". Secondo lei i commissari dovrebbero recarsi in mensa due volte al mese, se possibile, per poter assaggiare tutto. Aggiunge che i bambini hanno cibi e piatti che a priori scelgono di non mangiare.

SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO specifica nuovamente le disposizioni relative a quello che i ragazzi possono portare a casa dalla mensa; **lo yogurt non può essere portato a casa ma il budino e la frutta confezionata sì.**

Discussione sull'utilità di servire prima le verdure e poi il primo piatto.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) chiede chiarimenti rispetto al fatto che le verdure siano frullate nella pasta. Punto confermato dai commissari.

CINZIA CAMANI (insegnante plesso) chiede nuovamente chiarimenti sul formaggio nella pasta/primo piatto e riceve conferma del fatto che la regola ATS dice che il formaggio deve essere aggiunto al primo piatto. Tuttavia ci sono bambini/ragazzi che non mangiano la pasta se condita con il formaggio.

SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO specifica che per quanto riguarda il complessivo, ogni scuola si comporta in modo autonomo. Tuttavia suggerisce che **i plessi dovrebbero avere una line unica** e condivisa per non creare differenze che poi da ragazzi e famiglie vengono notate; questo non solo per il condimento con il formaggio ma anche per altre decisioni. I docenti per primi devono prendere le decisioni in modo più collegiale (per es. aiutare i bambini a tagliare la mela).

CRISTINA RIVA (rappresentante plesso Grassi) interviene per descrivere e raccontare il suo sopralluogo. Osservazione sul clima in mensa a suo giudizio troppo caotico e rumoroso. Proposta di servire il pranzo in classe.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) risponde subito (supportata anche da **SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO**) dicendo che questa scelta (attuata nel periodo di emergenza sanitaria) avrebbe dei costi molto più alti. E' vero che presso il plesso Grassi c'è ancora qualcuno che mangia in classe ma è un'eccezione.

CRISTINA RIVA (rappresentante plesso Grassi) continua dicendo che ci sono dei **ritardi per il secondo turno nel plesso Grassi** che, dovendo aspettare la fine del turno precedente, alcune volte inizia a mangiare alle 13.30 facendo poi tardi per il rientro alla lezione del pomeriggio.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) specifica che i **turni sono stati con concordati dalla scuola** e non dipendono da CIR FOOD.

SARA LATEGANO (CIR FOOD) riassume gli orari dei turni della scuola ; si impegna a verificarli ed eventualmente a modificarli

PIROVANO (genitore plesso Crotta) interviene dicendo che è stata osservata un'atmosfera piacevole a crotta. L'atmosfera è giudicata importante per rendere i bambini sereni e quindi invogliarli a mangiare. Suggerisce di non obbligare i bambini all'assaggio.

CAZZANIGA FABIANA (genitore plesso Grassi) interviene per portare le sue osservazioni rispetto al plesso Grassi. Conferma prima di tutto che il **secondo turno entra in mensa in ritardo** dovendo aspettare la fine del primo turno. Il giorno del sopralluogo la pasta agli aromi aveva un buon sapore ma la consistenza era particolarmente dura. Aggiunge che invece i fagiolini serviti come contorno non erano di buon sapore. Conferma il punto relativo alla mela che per alcuni piccoli è difficile da mangiare a da tagliare. Chiede inoltre chiarimenti sulle **stoviglie di plastica e cartone** che osserva essere uno spreco e suggerisce, almeno per il bicchiere o quello che si può, di portare da casa per ridurre l'utilizzo delle stoviglie monouso.

SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO (Comune Casatenovo) chiarisce che le stoviglie di plastica sono imposte da ATS in quei plessi dove non c'è la possibilità di avere la lavastoviglie.

Si apre anche una breve discussione sulla possibilità di portare il cibo da casa ma, come per piatti/bicchieri e posate, per motivi igienici nulla può essere portato da casa e introdotto in mensa.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) interviene specificando che comunque si tratta di piatti compostabili.

MAESTRA MICHELINA (INFANZIA Valaperta) porta le sue osservazioni rispetto alla mensa della scuola dell'infanzia. Ha consegnato le osservazioni come indicato al Comune di Casatenovo. Aggiunge che, come già evidenziato in passato dalla stessa commissione, alla scuola dell'infanzia tutto è più facile perché la mensa è interna. Questo sicuramente vale per il gradimento delle verdure che hanno una differenza notevole se mangiate appena cucinate oppure mangiate dopo essere state trasportate (confermato da **ALESSANDRA OLIVA, CIR FOOD**). Alla scuola dell'infanzia la frutta viene tagliata e servita ai bambini.

MAESTRA PAOLA TABUCCHI (Crotta primaria) commenta sulla necessità di servire piatti semplici come per esempio la pastina che è sempre molto gradita ai bambini.

Aggiunge che per quanto riguarda il pasto di oggi (lunedì 12 dicembre 2022) non è stato fornito il limone insieme ai bastoncini di merluzzo; il limone è molto gradito insieme al pesce. Spesso viene anche spremuto nel bicchiere d'acqua.

Breve giro per verificare in quali plessi oggi sia stato portato il limone, non in tutti. **ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD)** prende nota di questo per chiedere che venga sempre portato. Aggiunge inoltre che per CIR FOOD non c'è problema a proporre la pastina.

DANIELA STROPPIANA (genitore secondaria) brevemente descrive il sopralluogo di oggi con pasta integrale con zucchine, spezzatino e fagiolini. La pasta è stata abbastanza gradita anche se almeno un tavolo della mensa sopra ha lasciato tutto nei piatti.

SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO (Comune Casatenovo) chiede chiarimento rispetto al motivo. **DANIELA STROPPIANA** informa che sembra che i ragazzi abbiano visto cadere in mestolo ed essere raccolto senza cambiarlo. Ma questo è stato riferito e non osservato direttamente. **ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD)** prende nota per controllo e verifica. **DANIELA STROPPIANA** aggiunge che nello stesso tavolo un pasto speciale (chiuso e sigillato) è stato comunque lasciato senza quasi essere toccato.

Continua l'osservazione per la scuola secondaria; la pasta con le zucchine è stata gradita anche se qualcuno, nonostante le verdure fossero frullate, è riuscito a lasciare nel piatto i minuscoli pezzi rimasti nel sugo. Parere non troppo favorevole per quanto riguarda l'idea di servire le verdure prima; i ragazzi comunque sono consapevoli che dopo arriverà la pasta. Suggerimento di dare il pane dopo il primo piatto, così come in precedenza in questa stessa riunione è stato **suggerito di non mettere la barretta di cioccolato** sul tavolo a inizio pasto (suggerimento accolto da CIR FOOD).

Si aggiunge che **le sale (quella superiore in modo particolare) sono troppo fredde** per servire il pasto ai ragazzi, come anche indicato dagli insegnanti durante il sopralluogo.

Prof.ssa Giulia Ferri (docente secondaria) integra quanto detto per la scuola secondaria aggiungendo qualche suggerimento. Per esempio sarebbe meglio non servire pasta integrale e pane integrale nello stesso pasto, se qualcuno non amasse il gusto integrale. Chiede inoltre se possibile di non condire le verdure crude con aceto perché non a tutti i ragazzi piace. E' importante andare incontro anche ai gusti dei ragazzi. Prof.ssa Ferri conferma che le sale sono troppo fredde il lunedì.

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) prende nota

Chiusura giro ispezioni e osservazioni

Interviene **Assessore Gaetano Caldirola (Comune Casatenovo)** a chiusura del giro delle ispezioni dei plessi da parte dei commissari. Specifica prima di tutto che l'accensione del riscaldamento alla scuola secondaria verrà anticipata di due ore per fare in modo di avere una temperatura accettabile all'ora del pranzo. Specifica inoltre che dalla prossima riunione non sarà necessario fare un giro così dettagliato delle ispezioni ma verranno portati all'ordine del giorno solo i problemi e le osservazioni principali. Sarà compito del presidente nominato – Nadia Rampin- moderare la discussione in modo da indirizzarsi sui problemi principali. L'assessore riassume gli argomenti principali toccati durante questa seduta e conferma **l'intenzione del Comune di Casatenovo di supportare le iniziative rivolte alla riduzione dello spreco alimentare.**

Presentazione progetto Osservatorio spreco-scarto

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) introduce il progetto proposto da ATS **Osservatorio spreco-scarto** per cui si chiede la collaborazione dei commissari nelle diverse fasi del progetto stesso. A tutti commissari è stata inviata una presentazione che descrivere obiettivi e compiti/attività proposte nel progetto. La presentazione viene condivisa per scorrerla durante la riunione.

Definizione di **SPRECO** (cibo cucinato ma non servito) e **SCARTO** (cibo servito ma non consumato). Si chiarisce che il compito principale dei commissari sarà di pesare quanto avanzato **SENZA MESCOLARE** i piatti per poi raccogliere i dati e inserirli in un database (online, attraverso un link).

Si specifica che questa attività dovrà essere svolta nei giorni di piatti critici così come individuati durante le riunioni (seduta di oggi) della commissione mensa. Lo scopo è quello di **intervenire per cercare di andare incontro ai gusti e ridurre lo spreco** (cerchiamo di capire perché non viene mangiato e/o gradito un certo piatto).

ALESSANDRA OLIVA (CIR FOOD) specifica i tempi proposti per il progetto (da dicembre ad aprile) anche se c'è una certa flessibilità anche per dare possibilità ai commissari di organizzarsi per recarsi nei plessi **nei giorni di piatti critici che verranno indicati da CIR FOOD**. CIR FOOD vuole anche capire se la quantità che viene servita sia "sbagliata" (troppo rispetto a quanto può essere consumato) oppure alcuni piatti non sono graditi e quindi vengono avanzati.

SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO (Comune Casatenovo) specifica che questo progetto richiede un impegno maggiore da parte dei commissari che devono arrivare prima in mensa per avere tempo di pesare il cibo e restare dopo per pesare quanto avanzato. Si specifica che c'è una certa flessibilità nell'attuazione del progetto e nella scelta dei plessi che non sono obbligatoriamente tutti). A seconda della disponibilità dei commissari si deciderà come svolgere i compiti; in questo caso i commissari possono anche organizzarsi e rendersi disponibili per andare in altri plessi non di loro competenza per supportare. Si consiglia di svolgere questa attività almeno in due.

Si apre una breve discussione su come i commissari possono gestire e organizzarsi per svolgere al meglio questa attività. In conclusione si decide che:

1. Il progetto è interessante ed i commissari aderiscono mettendosi a disposizione
2. CIR FOOD fornirà entro la fine dell'anno la lista di piatti critici (probabilmente primi piatti con le verdure)
3. I commissari potranno consultare il menù dei plessi per sapere quando dovranno recarsi in mensa nel periodo gennaio/febbraio
4. La commissione si riunirà per organizzarsi al meglio a gennaio (probabilmente la riunione sarà ONLINE)

Breve discussione sulla possibilità di un incontro in presenza.

Saluti e ringraziamenti da parte della **SIG.RA GUGLIELMINA COLOMBO (Comune Casatenovo)** che verrà sostituita da Dott.ssa Simona Milani.

Saluti e ringraziamenti da parte **dell'Assessore Gaetano Caldirola**.

La riunione si chiude alle ore 23.20.

Il Presidente della Commissione Mensa

F.to Nadia Rampin

Il segretario verbalizzante

F.to Daniela Stroppiana