



COMUNE DI MEZZAGO

Via F.lli Brasca, 5 – 20883 Mezzago (MB)
Tel. 039 606761 - Fax 039 6020383 – C.F. 02863360158 – P.IVA 00738990969
www.comune.mezzago.mb.it

Servizi alla Persona

Verbale commissione mensa del 7 ottobre 2014

Presenti:

Per il Comune: l'Assessore all'Istruzione Claudio Dozio e il Sindaco Giorgio Monti

per l'Associazione Pollicino: nessun presente

per la scuola dell'infanzia statale: Fortuna Guerino (educatrice), Stefania Pinetti (genitore), Emilio Biffi (genitore)

per la scuola primaria: Gianfranca Bignami (docente), Roberta Geninazza (genitore)

per la scuola secondaria di primo grado: Raimondo Sanna (docente), Maddalena Villa (genitore)

per il Comitato genitori: Stefania Pinetti e Milena Radicia,

Punto Ristorazione: Motta Carla (Direttrice mensa), Helena Urbancova (Personale addetto alla mensa)

L'**Assessore Dozio** apre la seduta puntualmente alle 18.30, salutando i membri della Commissione e spiegando che ha ritenuto opportuno fissare un incontro per evidenziare eventuali criticità del servizio, prima che venga eletta/nominata una nuova Commissione.

Riguardo la nomina dei nuovi incarichi, si propone di stilare un elenco di persone disponibili a far parte della nuova Commissione mensa e, nell'ambito di un'apposita riunione, indetta alla presenza di tutte le persone incluse nell'elenco, saranno individuati i criteri per la elezione/nomina dei rappresentanti per il nuovo anno scolastico.

In **Sindaco** suggerisce di inserire in Commissione anche rappresentanti del Servizio rivolto agli anziani, utenti dei pasti a domicilio e/o del Centro diurno integrato, mediante modalità da individuare nella prossima riunione.

Maddalena Villa propone, inoltre, di inserire tra i rappresentanti anche uno e due studenti della scuola secondaria di primo grado.

L'**Assessore Dozio** è stato in mensa la scorsa settimana, per finalità puramente conoscitive, viste le osservazioni casualmente colte, nei pressi della scuola, in merito a qualità e quantità del cibo. Ha trovato cibo e ambiente assolutamente gradevoli.

Al fine di evitare dicerie infondate in merito al funzionamento del servizio, il **Sindaco** propone di rendere pubbliche tutte le attività della mensa, i questionari di gradimento, oltre a far presente pubblicamente che il servizio è coordinato da insegnanti, famiglie, anziani mediante decisioni adottate nell'ambito di un'apposita Commissione.

Stefania Pinetti propone di trovare dei canali di informazione per divulgare i verbali delle Commissioni, ad esempio nell'ambito dell'interclasse o tramite il sito, in cui inserire anche informazioni o varianti riguardanti il menu, o ancora, aggiunge **Maddalena Villa**, mediante il Comitato Genitori.

La signora **Maddalena Villa** ha proposto di informare i ragazzi in merito alle modalità di accesso al menu sul sito del Comune.

La **Bignami** fa presente che il modo più pratico per comunicare il cambio del menu sia il diario scolastico. A tal proposito si decide di far partire il menu invernale a partire dal 20 di ottobre e di darne comunicazione agli alunni.

Si sottolinea, in ogni caso, che avvisi riguardanti programmi o eventuali variazioni del funzionamento del servizio mensa devono essere tempestivi.

Per quanto riguarda la problematica delle famiglie che vogliono rinunciare al servizio mensa per i propri figli, è opportuno che siano consapevoli che le assenze dalla mensa saranno cumulate a tutte le altre assenze dell'alunno, con le conseguenze che ne possono derivare.

L'**Assessore** propone di inserire nuovamente la frutta a merenda, ma la **cuoca e la direttrice della mensa** fanno presente che la strategia non ha funzionato in passato e non ritengono opportuno ripeterla.

Viene menzionato un *progetto merende* attivo a Bellusco, che prevede il costo di € 0,50.= a merenda con lo scopo di finanziare, con il ricavato, progetti in ambito scolastico.

Il **professor Sanna** sottolinea l'atteggiamento di alunni, che mangiano poco o niente, e si lamentano, e delle loro famiglie che avallano questi atteggiamenti "viziosi". Naturalmente non è possibile accontentare tutti.

Emilio Biffi ritiene che la carne all'interno del menu sia proposta un po' troppo di frequente, 12 volte su 25 pasti. A suo parere sarebbe opportuno alternare carne e legumi, oltre a non eccedere con i legumi nei giorni in cui il fabbisogno di proteine è già soddisfatto dalla carne.

Suggerisce inoltre di alternare la pasta ad altri cereali.

La direttrice della mensa, la signora **Carla Motta**, fa presente che la proposta non sarebbe accolta dalle famiglie in quanto i bambini non mangerebbero volentieri alternative alla pasta.

Emilio Biffi, infine, ritiene che sarebbe utile introdurre nel menu invernale verdure solitamente poco consumate quali cavolo verde, cavolo cappuccio.

Per quanto riguarda la modalità di monitoraggio del servizio, si propone di avvisare al segreteria della scuola e, per conoscenza, l'ufficio servizi alla persona del Comune, ogniqualevolta un rappresentante della commissione intenda effettuare un sopralluogo.

Le **signore Motta e Urbancova** chiedono di evitare la presenza di "non addetti ai lavori" nei locali della mensa durante l'orario di preparazione del pranzo, e limitare i sopralluoghi al mattino presto o durante l'orario di distribuzione dei pasti, orario peraltro idoneo all'assaggio delle pietanze.

Stefania Pinetti propone di mettere in bacheca il nome della persona di riferimento della Commissione per ogni ordine di scuola, oltre all'organigramma che il Dirigente scolastico intende far affiggere.

La **Guerino** lamenta che il riso è decisamente troppo duro. Le **rappresentanti dell'azienda appaltatrici** fanno notare che il problema di cottura è dovuto alla qualità del riso. L'obbligo, previsto dall'appalto, di utilizzare solo riso biologico fa sì che la scelta tra fornitori sia molto limitata.

La soluzione potrebbe essere quella di ricorrere a modalità di cottura differenti (es. riso lessato).

Attualmente c'è una piccola quantità di riso biologico di marca diversa che sarà testata sugli anziani o sui bambini più piccoli, materna e nido.

La **Bignami** propone il mantenimento delle giornate a tema, che quest'anno potrebbero essere collegate all'expo.

L'**Assessore** fa presente che il soggetto dell'expo, *l'alimentazione del pianeta*, ha impliciti riferimenti al tema della fame nel mondo e dello spreco, queste problematiche andrebbero in qualche modo messe in risalto.

In ambito di educazione alimentare, **Stefania Pinetti** introduce anche il problema della raccolta differenziata altra tematica da approfondire.

Bignami introduce la questione degli scarti della mensa, e **Carla Motta** sottolinea che i progetti di recupero degli scarti, proposti più volte dalla ASL, non vengono attuati a causa di disposizioni normative che non li rendono realizzabili.

Viene poi affrontato il tema dello spazio destinato alla pattumiera, confinante con la strada, e spesso utilizzato per l'immondizia da parte di esterni, non addetti alla mensa, che lo utilizzano per depositarvi i propri rifiuti.

La **Bignami** fa presente che i ragazzi talvolta lamentano la presenza di impurità nell'acqua. Anche insegnanti di altre classi confermano di aver avuto analoghe segnalazioni.

In mensa viene periodicamente smontato il filtro dell'acqua e le addette alla mensa fanno sempre scorrere l'acqua per garantirne freschezza e limpidezza.

Si richiede, tuttavia, un controllo in modo che le insegnanti possano dare spiegazioni e rassicurazioni agli alunni.

Alle 19.50 si chiude la seduta.