



## 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](http://www.comune.mezzago.mb.it)

Servizi alla Persona

### Verbale commissione mensa del 5 febbraio 2015

#### Ordine del giorno:

- Linee guida disciplinanti la Commissione mensa, approvate con delibera di GC n. 132 del 29.12.2014
- Modalità di esplicazione del servizio di refezione (titolo III del capitolato speciale di appalto)
- Valutazione questionari e gradimento utenza
- Varie ed eventuali

#### Presenti:

##### Per il Comune:

l'Assessore all'Istruzione Claudio Dozio, la referente dei Servizi alla Persona, Licinia Campo Antico

##### per il Nido Pollicino:

il Presidente, Monica Bernareggi

##### per la scuola dell'Infanzia Statale:

rappresentante dei docenti, Guerino Fortunata

rappresentante dei genitori, nessun presente

##### per la Scuola Primaria:

rappresentante dei docenti, Gianfranca Bignami

rappresentante dei genitori, Giorgio Vitali

##### per la Scuola Secondaria 1°:

rappresentanti dei docenti, Raimondo Sanna

rappresentante dei genitori, Maddalena Villa

##### per l'Azienda appaltatrice:

il Legale Rappresentante, Maurizio Serravalle, la direttrice della mensa, Motta Carla, la responsabile della cucina, Helena Urbancova

#### La riunione della Commissione Mensa ha inizio alle 18.45.

Alla lettera di convocazione della Commissione Mensa sono state allegate le linee guida approvate con delibera di Giunta Comunale e copia del capitolato d'appalto.

Non sono ci sono stati interventi o richieste di delucidazioni in merito.

Il Presidente della commissione, l'**Assessore Dozio**, apre la seduta con un saluto a tutta la Commissione e con la presentazione dei rappresentanti della ditta Punto Ristorazione, disponibili a rispondere ad eventuali domande sul capitolato di appalto, appositamente allegato alla lettera di convocazione della riunione.

Il Presidente informa la Commissione che in settimana, lui e il Sindaco, hanno consumato un pasto in mensa e hanno potuto verificare che il servizio è perfettamente in linea con gli standard richiesti per il buon funzionamento del stesso.

Dopo il suo intervento l'Assessore invita la Commissione a intervenire.

Prende la parola il Presidente del Nido Pollicino, la signora **Monica Bernareggi**, che chiede di prevedere, nel Bilancio 2017, lo stanziamento della spesa necessaria al corso di aggiornamento HACCP, che gli operatori della struttura sono tenuti a frequentare con cadenza biennale.

Il costo del corso ammonta circa a € 150,00.= a persona.

Un'alternativa sarebbe quella di inserire il corso nel prossimo capitolato d'appalto, come adempimento della ditta appaltatrice del servizio, e, se possibile prevederne l'integrazione nel capitolato attualmente in vigore.

L'Assessore vorrebbe coinvolgere anche la scuola Ferrario, tuttavia il Presidente del nido fa presente che, per quest'anno, sono riusciti a ottenere l'organizzazione gratuita del corso dall'azienda che fornisce il pacchetto della 626/1994, e che pertanto sarà difficile includere anche il Ferrario nel programma.

Eventualmente si potrà cercare di organizzare il corso HACCP insieme all'asilo parrocchiale tra due anni, in occasione del prossimo aggiornamento previsto, ammesso che la differenza nella tipologia di servizio offerto dalle due scuole (somministrazione del pasto al nido Pollicino, preparazione al nido Ferrario) non preveda diverse tipologie di aggiornamenti.

In proposito interviene il **dott. Serravalle** della ditta Punto Ristorazione, facendo presente che all'interno dell'azienda ci sono le competenze per la formazione del personale in materia analisi dei rischi, ma è necessario verificare che l'azienda sia autorizzata a organizzare corsi anche per esterni e che abbia la facoltà di rilasciare attestati.

Concluso l'argomento sul corso di aggiornamento HACCP, l'**Assessore** affronta il tema, già discusso in Commissione Scuola, riguardante il coinvolgimento di ragazzi della scuola secondaria di 1° nella Commissione Mensa, al fine di responsabilizzarli e di ricevere un feed back sul funzionamento del servizio da parte di chi ne usufruisce abitualmente.

In proposito, la rappresentante dei genitori per la scuola secondaria di 1°, la signora **Maddalena Villa**, propone di organizzare una lezione di educazione alimentare, rivolta specificatamente ai ragazzi, mediante l'intervento a scuola di una dietista, che possa informare i ragazzi in merito agli effetti dell'alimentazione sulla crescita. Anche questa potrebbe costituire un'occasione per proporre ai ragazzi il loro inserimento nella Commissione mensa.

La Responsabile della mensa, la **signora Motta**, fa presente che un simile intervento è già previsto, ma al momento è rivolto ai ragazzi della scuola primaria.

Il **dott. Serravalle** verificherà la disponibilità della dietista per un eventuale intervento all'interno della Scuola secondaria di 1°.

Il **professor Sanna**, rappresentante degli insegnanti per la scuola secondaria di 1°, fa presente che i precedenti interventi della dott.ssa Madaschi all'interno della scuola sono sempre stati molto interessati ed efficaci sui ragazzi.

Sanna sottolinea inoltre che, osservando i ragazzi in mensa, ha rilevato un pessimo modo di alimentarsi, sia dal punto di vista quantitativo, sia qualitativo. Alcuni studenti, soprattutto di sesso femminile, tendono a mangiare molto poco e a cedere i loro pasti ai compagni di scuola che, al contrario, talvolta sono sovralimentati. Il professore condivide pertanto l'importanza di educare i ragazzi a un'alimentazione corretta, varia, inducendoli ad assaggiare un po' di tutto e a non nutrirsi di solo pane.

La **cuoca**, in proposito, ha notato che i gusti dei ragazzi si modificano negli anni e diventano più difficili, man mano che crescono con l'età.

Tutti sono concordi nel rilevare maggiori problematiche alimentari via via che ci si avvicina all'età dell'adolescenza, dal momento che l'alimentazione costituisce una delle prime autonomie che i ragazzi possono esprimere.

**Dozio** chiede quindi a Sanna di introdurre a scuola la questione dell'inserimento degli studenti nella Commissione. Il **professore** ne parlerà con i colleghi, sottolineando tuttavia che investire i ragazzi di questa responsabilità potrebbe rivelarsi anche un po' "rischioso", qualora di eletti o i nominati non siano sufficientemente maturi a svolgere questo incarico.

L'**Assessore** ritiene che il servizio di refezione possa costituire una grande opportunità anche per i ragazzi delle scuole superiori che rientrano da scuola, pertanto intende sondare tra le famiglie l'interesse ad un'estensione del servizio.

Come incentivo, **Dozio** proponeva di introdurre *benefit* economici, in termini di costi del pasto più contenuti, a favore di ragazzi che esibiscano la tessera dei mezzi pubblici, e che usufruiscano del servizio mensa in modo continuativo, negli stessi giorni e negli stessi orari.

Interviene la docente **Bignami**, anche a nome delle colleghe, facendo presente che quando gli alunni chiedono quantità ridotte di particolari pietanze, tendenzialmente vengono accontentati, anche al fine di evitare sprechi. Con la verdura, tuttavia, si cerca di non eccedere nella riduzione delle porzioni al fine di garantirne un consumo minimo e indispensabile da parte dei bambini.

La docente chiede inoltre di "potenziare" possibilmente le porzioni delle lasagne, sempre molto gradite dagli alunni.

Infine, ringrazia l'azienda Punto Ristorazione, in particolare il personale del centro cottura, per la collaborazione dimostrata nel laboratorio di cucina portato avanti dagli alunni della Scuola Primaria.

Si stabilisce che il menù estivo entrerà in vigore dopo le vacanze pasquali in data ancora da definirsi.

**Maddalena Villa** fa presente che alcuni genitori hanno sottolineato un'incongruenza nella modalità di indurre i bambini a far mangiare cibi non graditi: nella Scuola dell'Infanzia ciò avviene inserendo gli ingredienti nel panino, mentre alla Scuola Primaria questa modalità non è consentita. Si chiede di cercare una soluzione comune ai due ordini di scuola. La **docente Bignami**, ne parlerà con le colleghe.

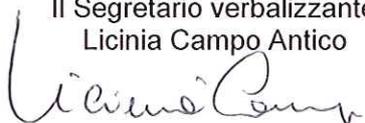
Il sig. **Giorgio Vitali**, rappresentante dei genitori per la scuola primaria, è stato in mensa per testare il servizio. Ha fatto presente che la temperatura del secondo piatto non era caldissima. Mediante rilevazione della temperatura è stato verificato che la pietanza nei contenitori era sufficientemente calda, pertanto il lieve abbassamento può essere avvenuto nel tempo necessario a trovare posto e a consumare il primo. Qualcuno, inoltre, ha fatto notare che la sala mensa è piuttosto fredda e anche questo potrebbe determinare un raffreddamento delle pietanze.

Si suggerisce di scaldare i piatti in modo che le vivande mantengano più a lungo la giusta temperatura.

Non essendoci altri interventi, la seduta si chiude.

**Ore 19.50 ora di chiusura della seduta.**

Il Segretario verbalizzante  
Licinia Campo Antico



Il Presid. della Commissione Scuola  
Claudio Dozio

