



## 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)  
[comune.mezzago@pec.regione.lombardia.it](mailto:comune.mezzago@pec.regione.lombardia.it)

### Servizi alla Persona

## Verbale commissione mensa del 14 aprile 2016

### Ordine del giorno:

1. Insediamento commissione e accoglienza membri alunni
2. Prima valutazione progetto *Tre parchi in filiera*
3. Analisi o presentazione criticità generali
4. Osservazioni e/o suggerimenti su adozione menù (invernale e estivo)
5. 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:

Perego Raffaella

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

rappresentante dei docenti, Guerino Fortuna  
rappresentante dei genitori, Cannata Silvia

#### per la Scuola Primaria:

rappresentante dei docenti, Teodolinda Radaelli  
rappresentante dei genitori, nessun presente

#### per la Scuola Secondaria 1°:

rappresentanti dei docenti, Raimondo Sanna  
rappresentante dei genitori, Andrea Guerra  
rappresentanti degli alunni: quattro alunni della scuola secondaria

#### per gli anziani:

Cattaneo Ambrogio

#### per l'Azienda appaltatrice:

direttrice della mensa, Carla Motta  
responsabile della cucina, Helena Urbancova

## La riunione della Commissione Mensa ha inizio alle 18.40.

1. Dopo i saluti, l'Assessore sottolinea la novità consistente nella presenza di quattro alunni della scuola secondaria di 1° in rappresentanza degli alunni, e da loro il benvenuto.

2. L'Assessore Claudio Dozio passa subito all'esame del secondo punto all'ordine del giorno, inerente il progetto *Tre parchi in filiera*, chiedendo alla responsabile dell'azienda di ristorazione se siano stati adottati prodotti provenienti dal parco, e invita a una valutazione dei prodotti utilizzati.

La cuoca fa presente che 2/3 volte al mese viene consumato il pane preparato con la farina del parco, la verdura arriva nei limiti della capacità dei produttori, con prevalenza di patate, cipolle, crauti, e in maggio arriveranno anche gli asparagi.

Le quantità, tuttavia, sono ancora limitate.

L'Assessore fa presente che l'avvio del progetto è avvenuto in gennaio, mese poco propizio per il raccolto. Col tempo si prevede di migliorare la fornitura sia dal punto di vista quantitativo, sia dal punto di vista qualitativo e della varietà.

La frutta non viene fornita dal Parco in quanto i produttori non hanno frutteti.

La signora Cannata Silvia fa presente che gli agricoltori del Parco coltivano prevalentemente cereali che non rispondono molto alle esigenze della mensa scolastica. Pertanto è fondamentale una progettualità che consenta ai produttori di convertire la loro produzione, stabilendo all'inizio della stagione cosa seminare.

3. I rappresentanti degli alunni si ritengono mediamente soddisfatti della mensa scolastica, sia per quanto riguarda i sapori, sia per la combinazione e la scelta delle pietanze.

L'Assessore chiede loro di esprimersi in merito a un'eventuale organizzazione del servizio a Buffet. Alunni e gestori del servizio di refezione ritengono che una siffatta organizzazione, già sperimentata con il pane e la frutta, sia di difficile gestione in quanto molti ragazzi non hanno il senso della misura, tendono a esagerare in eccesso o in difetto nel consumo di determinate pietanze, ma non sulla base delle effettive necessità nutritive.

L'Assessore fa presente che una gestione di questo tipo avrebbe proprio lo scopo di sviluppare il senso di responsabilità e di condivisione nei giovani.

Il professor Sanna sottolinea quanto sia fondamentale prestare attenzione all'atteggiamento dei ragazzi in mensa, ai loro eccessi, ai loro comportamenti poco educati, talvolta anche vandalici, come sottolinea la cuoca.

4. In merito al 4° punto interviene il sig. Ambrogio Cattaneo, nuovo componente della Commissione mensa, in qualità di rappresentante degli anziani che ricevono il pasto a domicilio. Il sig. Cattaneo sottolinea che purtroppo non sempre il cibo si conserva in modo adeguato durante il trasporto e che il pranzo non è sempre conforme a quanto indicato nel menu. Suggestisce inoltre di distribuire il menu a tutti gli utenti, in modo che i parenti degli anziani possano regolarsi di conseguenza per la preparazione del pasto serale.

La Direttrice della mensa, la signora Carla Motta, sottolinea che il pasto viene trasportato mediante appositi contenitori di materiale idoneo, e che viene fatto tutto il possibile per conservare i pasti inalterati; tuttavia talvolta, nel trasporto, una minima alterazione delle pietanze è inevitabile.

Per quanto riguarda le discrepanze del pasto con quanto indicato nel menu, si precisa che l'eventualità può verificarsi in occasione delle festività o nei casi in cui siano proposti menù speciali preparati con prodotti stagionali (ad esempio l'asparago nel mese di maggio).

La signora Raffaella Perego, rappresentante del nido Pollicino, chiede all'azienda appaltatrice l'elaborazione di menu specifici per la fascia di utenti del nido. La questione è stata sollevata dalla nuova coordinatrice, anche su richiesta specifica dei genitori dei bambini.

Inoltre, si fa presente che andrebbe specificato meglio per quali cibi è previsto il biologico, in quanto alcune mamme hanno sollevato una questione in merito. Pertanto è molto importante che ci sia chiarezza sull'argomento.

L'azienda Punto ristorazione fa presente che un menu specifico per i bimbi del nido potrà essere predisposto in tempi brevi.

L'Assessore sottolinea che l'Amministrazione ha sempre tenuto in grande considerazione la qualità del servizio di refezione, in particolare del biologico, che continuerà ad essere garantito.

*La rappresentante del nido Pollicino fa presente che alcune famiglie ritengono troppo esigua la differenza di prezzo tra pasto del nido e pasto delle altre scuole, in considerazione delle dosi consumate dai bambini del nido, decisamente inferiori rispetto a quelle utilizzate per la preparazione di pietanze per alunni più grandi.*

*Inoltre, non tutte le famiglie ritengono che i vantaggi derivanti dal consumo di prodotti biologici giustifichino una spesa più elevata.*

Dozio invita gli operatori di Pollicino a informare gli utenti che il servizio di refezione è comunale, e che i genitori devono recarsi nelle sedi opportune per avere spiegazioni in merito alle scelte effettuate nell'ambito della refezione.

L'Amministrazione è sempre disponibile a programmare serate per confronti sull'argomento, peraltro già organizzate in seguito a interpellanze della Minoranza, senza alcun seguito.

La cuoca Helena Urbanova chiede maggiore precisione nella segnalazione delle presenze. La mancata segnalazione può comportare problemi in caso presenze impreviste di bambini con allergie.

**Non essendoci altre questioni da discutere la riunione si chiude alle 19.45.**

Mezzago, 14 aprile 2016

Servizi alla Persona  
Licina Campo Antico

Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

Il Presid. della Comm. Scuola  
Claudio Dozio

Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993