



Comune di
San Donato Milanese
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

AREA SVILUPPO DI COMUNITA'

Ufficio Istruzione

VERBALE N. 2 - Anno Scolastico 2020/2021 - COMMISSIONE MENSA

DATA 11/05/2021

ORE 14.30

ORDINE DEL GIORNO

- 1 – Raccolta valutazioni, considerazioni e proposte relative al menù primavera/estate;
- 2 – Problemi ed esigenze legate alle procedure emergenziali;
- 3 – Varie ed eventuali.

La riunione si tiene in video conferenza ai sensi delle normative emanate a seguito dell'emergenza sanitaria COVID-19. Partecipano pertanto all'incontro:

PRESENTI

Elior Ristorazione S.p.a.

Detimo Alex (Direttore cucine contratto San Donato Milanese) – Barassi Stefano (Direttore Area Educazione Elior) presso Sala Giunta palazzo comunale – Vazzoler Sara (Dietologa) in collegamento;

Amministrazione Comunale

Tassinari Licia (Dirigente Area Sviluppo di comunità) - Papetti Chiara (Assessore Pubblica Istruzione) – Bianchini Mario (Coordinatore del Servizio Istruzione);

Dirigenti scolastici

Commissari Mensa

Per l'Istituto Comprensivo Libertà:

- Franco Carmelina - Folcarelli Antonio - Manganelli Giulia – Sica Annarita - Tanzi Maria Luigia (componente genitori);

– Campaner Patrizia - Muccio Elena Maria (componente insegnanti);

Per l'Istituto Comprensivo Hack:

– Buongiorno Deborah - Carnevale Alessia – De Liso Roberto - Paccaloni Chiara - Palazzo Tatiana
Pazienza Pasquale - Prichichi Maria – Soergel Heidi – Ruggieri Tommaso - Zago Silvia
(componente genitori);

- Cappelli Marisa – Ciampa Margherita - Coppetti Giovanna – Fassini Cristina – Nocilla Giuseppina
Raineri Paola (componente insegnanti);

Si dà inizio dei lavori alle ore 14.35, e vengono di seguito riportati in sintesi i contenuti degli interventi dei membri della commissione.

La Dott.ssa Tassinari introduce la Commissione e chiede di anticipare il punto 2 all'Ordine del Giorno, data la presenza del Responsabile nazionale di ELIOR del settore educazione, Dott. Stefano Barassi. Si posticipa pertanto la discussione relativa al menù primavera/estate.

2. Problemi ed esigenze legate alle procedure emergenziali.

Dott.ssa Tassinari raccomanda a tutti i componenti di applicare le corrette procedure di effettuazione dei sopralluoghi, che temporaneamente prevedono l'osservazione di particolari procedure di accesso (dall'esterno delle cucine) legate all'emergenza sanitaria ancora in atto.

Commissaria Sica riporta un episodio recente durante il quale un soggetto esterno alla Commissione ha presenziato ad un sopralluogo, comunicando che l'episodio è scaturito da un equivoco, e che è rimasta infastidita dagli interventi che ha suscitato tale episodio.

Alcuni Commissari ricordano che la persona estranea, pur ricoprendo la qualifica di Consigliere Comunale (come dichiarato dalla Commissaria Sica), non è autorizzato a presenziare a sopralluoghi, a qualsiasi titolo.

Assessore Papetti interviene ribadendo la chiarezza delle Linee Guida, e che i Commissari Mensa sono comunque autorizzati ad espletare la propria attività dai Dirigenti Scolastici.

Dott.ssa Tassinari ritorna ai contenuti del punto all'ordine del giorno e segnala come si siano in questo periodo rilevate problematiche relative alle procedure e ai tempi di erogazione del servizio,

nonché rispetto alle porzionature, oltre che problemi di qualità e di differenze fra le diverse tipologie di prodotti, biologici, nazionali o a filiera corta. Ricorda la difficoltà del momento, con le deroghe del caso, ma che vanno rispettate le indicazioni del Capitolato e dei documenti contrattuali.

Insegnante Nocilla (scuola Greppi) segnala che nel nuovo menù proposto ci sono due giorni di accoppiata legumi/carne e patate.

Insegnante Cappelli (I.C. Hack) comunica che ha inviato un resoconto dettagliato sull'andamento del servizio nel proprio istituto, chiedendo una diminuzione della presenza delle uova e delle vellutate, l'adozione di sughi più semplici, segnalando che le verdure crude sono maggiormente apprezzate di quelle cotte. Il pesce in via Europa è migliorato, mentre è discutibile la qualità della frutta, soprattutto da marzo/aprile.

Commissaria Palazzo segnala ritardi del servizio nella primaria D'Acquisto, con la distribuzione di piatti freddi; da valutare la consistenza del personale incaricato.

Commissaria Tanzi ribadisce la scarsa qualità della frutta, soprattutto in King si sono rilevate delle banane marce, richiedendo contestualmente menù più semplici e meno vellutate per la materna Arcobaleno.

Commissaria Manganelli di scuola Mazzini riporta che la pasta ragù e curcuma non è molto apprezzata, e che con la Pizza propone di servire l'insalata; problema poi per i ragazzi del terzo turno per i piatti che arrivano freddi.

Insegnante Campaner comunica che nella scuola di via Libertà dove ci sono stati dei problemi hanno provveduto alla risoluzione degli stessi direttamente con le cucine.

Commissaria Palazzo ribadisce la necessità che siano osservate le giuste porzioni e grammature, la concessione del bis non permette di capire l'osservanza delle grammature previste.

Commissario Folcarelli chiede la possibilità di avere report sulla quantità dello scarto che giornalmente viene gettato dopo il servizio.

Commissaria Palazzo lamenta la mancata adozione delle porzioni monouso dell'aceto e del limone per condire l'insalata, che risulta troppo scondita, segnalando verdure cotte troppo acquose (spinaci) o stracotte (fagiolini).

Insegnante Campaner ricorda che le restrizioni dovute alle procedure sanitarie non permettono la distribuzione di olio e aceto ai ragazzi; si instaura discussione su questo punto.

Bianchini ricorda che per la lotta allo spreco si erano avviati progetti sperimentali in alcune scuole per il servizio self service delle verdure, che sono stati poi forzatamente abbandonati all'avvio della pandemia; esprime parere favorevole all'adozione delle porzioni monouso di condimento e richiama l'assemblea ad una maggior pertinenza ai contenuti del punto dell'ordine del giorno in discussione.

Assessore Papetti ricorda che sono stati diversi i progetti legati al recupero degli scarti, e che in questo momento emergenziale è importante il lavoro delle insegnanti referenti della commissione nell'evidenziare il grado di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio. Lascia pertanto la parola ad Elior per le proprie considerazioni e risposte.

Barasso, responsabile di Elior, si presenta, saluta l'assemblea e ricorda le complicazioni che l'emergenza sanitaria ha portato nel mondo della scuola, nella quale si sono dovute adottare pratiche, procedure e talvolta anche compromessi per poter effettuare le varie attività, ristorazione compresa.

Detimo si aggancia a quanto appena detto puntualizzando che si è dovuto procedere ad una vera e propria riorganizzazione dei servizi, sono variate le tempistiche, con l'adozione dei turni dei refettori che ha comportato dei possibili ritardi. Per quanto riguarda il bis, laddove si produce nelle cucine in eccedenza, per svariati motivi (assenze non comunicate, ecc.) le porzioni in più vengono date come integrazione. Assicura poi che la qualità delle frutta migliorerà con la stagione entrante. Per l'argomento condimenti riporta che la gestione delle porzioni monodose, pur potendo essere complicata, può tuttavia essere percorsa.

Si introduce allora il punto successivo all'ordine del giorno.

1. Raccolta valutazioni, considerazioni e proposte relative al menù primavera/estate

L'Assessore Papetti mostra ai partecipanti il menù da discutere, già integrato con le osservazioni e le indicazioni in precedenza pervenute dai Commissari; si passa pertanto all'esame distinto dei giorni e delle settimane, relativamente al quale sono assunte le seguenti decisioni:

I° settimana – lunedì: viene proposta l'introduzione del riso allo zafferano, che viene approvata;

– martedì: viene proposto arrosto di lonza a fette al posto dei bocconcini. Si avvia discussione su alternativa delle fette agli straccetti. Elio comunica che le fette all'infanzia vengono tagliate in cucina in 4/6 pezzi;

– mercoledì: si propone insalata di orzo con mais, pomodori e carote al posto della vellutata di legumi; approvata;

– giovedì: confermati gnocchetti sardi con ragù di verdure e viene proposta farinata di ceci al posto frittata; dopo discussione si opta per introduzione sperimentale, come prova, della farinata, in caso di non gradibilità viene confermata la frittata;

– venerdì: viene introdotta la platessa gratinata al posto del merluzzo; proposta delle polpette di merluzzo non viene accettata;

II° settimana: si propone lo spostamento dei menù delle giornate di lunedì e di mercoledì, pertanto:

- lunedì: si diversifica, vellutata nella scuola dell'infanzia e insalata mista alla primaria, poi la pizza confermata;

– martedì: si propone l'introduzione del riso al curry, ma dopo discussione si conferma riso alla parmigiana, stante il rispetto delle grammature del parmigiano come da ricettario (20 gr);

– mercoledì: vengono introdotte pasta fredda con mozzarella e crocchette di patate;

– giovedì: si propone insalata di cuscus con verdure e ceci e broccoli gratinati;

– venerdì: introdotte crocchette di pesce al posto del tortino;

III° settimana – lunedì: si inizia la discussione fra la proposta di riso integrale allo zafferano o riso salsato con piselli, carote e fagiolini, poi si passa a proporre spostamento del lunedì al giovedì, del martedì al lunedì e del giovedì al mercoledì, senza arrivare ad un accordo fra i Commissari.

Stante la situazione e visto l'orario, si propone di far rivedere e analizzare la situazione alla dietista, la quale, prendendo atto delle decisioni assunte in merito alle prime due settimane, è chiamata ad elaborare un nuovo menù, che sarà sottoposto ai Commissari per le ulteriori considerazioni relative alla terza e quarta settimana. In ogni caso Commissari dell'I.C. Hack hanno proposto l'introduzione nel menu dell'hamburger, di tacchino o di manzo, ben consapevoli che la fornitura degli stessi comporterebbe una deroga al Capitolato in quanto prodotto surgelato. Inoltre i Commissari dell'I.C. Hack richiedono l'introduzione di una quantità maggiore di cereali, sia nelle preparazioni dei passati sia nei diversi primi piatti. Tali richieste verranno valutate nel completamento del menù per la terza e quarta settimana.

Assessore Papetti ricorda a tutti la possibilità di frequentare on line il nuovo corso ATS per Commissari mensa, in cui vengono considerati gli aspetti sanitari legati all'emergenza sanitaria, e chiude i lavori odierni.

Alle ore 17.30 Si chiudono i lavori della seduta.