



Comune di
San Donato Milanese
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

AREA SVILUPPO DI COMUNITA'

Ufficio Istruzione

VERBALE N. 1 - Anno Scolastico 2021/2022 - COMMISSIONE MENSA

DATA 08/11/2021

ORE 14.30

ORDINE DEL GIORNO

1. Presentazione referenti Società Elior S.r.l.;
2. Menù autunnale;
3. Varie ed eventuali.

La riunione si tiene in presenza, con accesso alla sala previa presentazione di Green Pass.
Partecipano pertanto all'incontro:

PRESENTI

Elior Ristorazione S.p.a.

Barassi Stefano (Direttore Area Educazione Elior) – Gallo Emiliano (Direttore cucine contratto San Donato Milanese) - Vazzoler Sara (Dietologa) – Monotemagno Alessandra (Amministrativa Elior)

Amministrazione Comunale

Papetti Chiara (Assessore Pubblica Istruzione) – Bianchini Mario (Coordinatore del Servizio Istruzione);

Dirigenti scolastici

Commissari Mensa

Per l'Istituto Comprensivo Libertà:

Baio Lara Elisa - Brogna Rita - Brusati Valentina - Columpsi Valentina – Garofalo Cinzia - Molisani Massimo – Panella Rossella – Pasini Sara – Ventrella Alessandra;

De Franceschi Paola - Livraghi Silvia – Muccio Maria Elena – Russo Fiorella - Saccheri Matteo;

Per l'Istituto Comprensivo Hack:

Buongiorno Deborah - Carnevale Alessia – Carnevale Giovanni - Giannisopulos Matthaios - Palazzo Tatiana – Pazienza Pasquale - Rizzi Andrea – Ruggeri Tommaso;

Aleo Sandro – Baldo Antonia - Campagnoli Valentina – Cappelli Marisa – Colaninno Aida – Fassini Cristina – Raineri Paola;

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

L'Assessore Papetti apre i lavori della Commissione e comunica che i primi minuti della riunione saranno dedicati, tramite uno specifico intervento curato dalla Dott.sa De Aloe, all'illustrazione dello stato dei lavori del bilancio sociale, progetto che l'Amministrazione ha avviato già da diversi mesi per raccontare alla cittadinanza i tanti progetti effettuati o in corso, e lo sta facendo riportando il "fare" agli obiettivi che l'hanno animato. Si tratta di un'importante iniziativa che va molto oltre la dovuta informazione sull'azione del Comune, in quanto si pone l'ambizioso obiettivo di stimolare la partecipazione attiva dei cittadini e delle cittadine di San Donato, come parte imprescindibile del processo. Il progetto vorrebbe che al racconto che l'Ente fa si unisca la voce dei cittadini e delle associazioni, perché il bilancio lo si faccia insieme, evidenziando punti di forza e punti migliorabili di quello che si è o si sta realizzando. Si vuole raccogliere la prospettiva di chi abita, collabora, lavora, studia, si muove a San Donato rispetto ai vari obiettivi che sono stati perseguiti, per fare della città una comunità che si costruisce grazie al contributo che ogni cittadino/a può dare dal proprio osservatorio. La Dott.sa De Aloe procede alla presentazione del progetto, spiegando che ci sono due modi per partecipare: tramite la piattaforma www.bilanciosocialesdm.it, dove per ciascuno degli obiettivi individuati si troverà un Form di Partecipazione; oppure compilando delle cartoline che si potranno trovare, insieme alle urne di raccolta, dalle prossime settimane in vari punti della città, come le due biblioteche, il Punto Comune, ed altri che verranno segnalati sulla piattaforma. Si invitano quindi i commissari a partecipare e a collaborare nella divulgazione del progetto perché essere cittadini vuol dire

assumere una parte attiva per costruire una San Donato di tutti. Il progetto del Bilancio Sociale avrà successo quanti più cittadini offriranno il loro contributo.

Concluso l'intervento si procede ad affrontare i punti all'ordine del giorno.

1. Presentazioni referenti Società Elios S.r.l.

Assessore Papetti introduce alla nuova Commissione i referenti della società appaltatrice del servizio di Refezione Scolastica, Elios S.r.l.; ovvero:

- Barassi Stefano: Direttore Nazionale Settore Educazione;
- Gallo Emiliano: Coordinatore del servizio (Direttore)
- Vazzoler Sara: Dietista
- Montemagno Alessandra: Collaboratrice del Direttore.

che si presentano all'assemblea.

Si passa allora al punto successivo all'ordine del giorno.

2. Menù autunnale

Assessore Papetti puntualizza che il menù autunnale sino ad oggi adottato, definito provvisorio, ricalca il menù autunnale dello scorso anno, con l'introduzione di alcuni accorgimenti attuati in conseguenza di indicazioni e suggerimenti provenienti da un gruppo di commissari dell'IC Hack; ad esempio si sono già introdotti i seguenti piatti:

- risotto allo zafferano al posto di quello alla curcuma;
- hamburger di tacchino;
- farinata di ceci al posto di una frittata;
- variazioni di contorni diversi;
- risotto alla zucca confermato al posto di essere alternato al risotto ai porri;
- sostituzione dei totani;
- crocchette di patate e formaggio al posto della mozzarella.

Commissaria Brusati porge alcune domande, relative a:

- inserimento nella lista degli allergeni del piatto pasta integrale pomodoro e basilico;
- il formaggio asiago servito solo alle scuole dell'infanzia e non le primarie, tipo di qualità del formaggio Asiago (DOP);
- qualità del pesto (DOP);
- varietà del pesce, che si limita a merluzzo (o gratinato o in polpetta) e platessa (impanata), chiedendone una maggiore varietà;
- utilizzo di patate in compresenza della pasta, si suggerisce l'introduzione dei gnocchi al posto delle patate;
- frutta fresca, attenzione sulla quantità e sulla qualità.

Assessore Papetti ribadisce che i menù sono costruiti con la Commissione durante gli anni seguendo le indicazioni e le prescrizioni di ATS, che raccomanda e spinge per il rispetto dei valori nutrizionali da adottare e sui principi di educazione alimentare da rispettare.

Dietista Vazzoler risponde ad alcuni dei punti sopra indicati, specificando quanto segue:

- per l'allergene presente nei piatti di pasta si fa riferimento all'aggiunta di formaggio grattugiato;
- per l'Asiago non è prescritta la DOP;
- il pesto viene preparato in tutte le cucine all'interno delle singole scuole;
- per il pesce erano presenti i totani che sono stati eliminati per un problema del filetto di cartilagine e il nasello che ha problemi di lisce; mentre per i bastoncini di pesce non era specificata, sul prodotto, l'origine.

Insegnante Russo chiede come mai sia presente la farinata di ceci, al posto della frittata; le viene comunicato che il piatto era stato inserito nel menù estivo e poi riconfermato.

Commissario Rizzi ritiene che siano presenti giorni con abbinamenti di piatti sbilanciati, carichi di carboidrati (4° settimana). Propone di sostituire delle insalate, presentate molte volte, con piatti di legumi.

Insegnante Fassini propone di tornare alle minestre di legumi, in quanto il riso alle lenticchie riscuote scarso gradimento.

Assessore Papetti ricorda che le minestre erano state sospese durante le procedure emergenziali adottate per il COVID, chiede comunque a Elio di tornare a presentare delle creme, laddove si possa reintrodurre lo stoviglie pre-Covid (sostituito da vassoi in plastica per permettere la rotazione dei refettori su più turni).

Gallo di Elio ricorda che l'adozione dei vassoi usa e getta ha permesso di accorciare i tempi di esecuzione del servizio, dove possibile si tenterà di reintrodurre le posate tradizionali.

Commissaria Columpsi richiede le procedure di adozioni delle diete speciali; le viene illustrata la modalità di richiesta.

Insegnante De Franceschi interviene sui seguenti punti:

- auspica la sostituzione dei vassoi di plastica;
- propone di eliminare il pane nel giorno della pizza;
- ribadisce la scarsa varietà di frutta (mele 3-4 volte la settimana). A tale proposito Elio comunica che col vincolo della lotta integrata, vi sono forti difficoltà di approvvigionamento per la frutta e la verdura;
- propone di inserire anche agrumi o spremute fresche;
- ritiene che le lasagne al pesto (presenti nel menù primaverile) non andrebbero considerate come piatto unico;
- chiede di sostituire la frittata di patate con frittata di verdure;
- propone di inserire, nel giorno del formaggio fresco, del purè di patate, nonché dei ravioli di magro al posto della ricotta;

Assessore Papetti ritorna sull'argomento frutta, chiarendo che gli accordi prevedono che si possa somministrare la mousse in caso di frutta di difficile consumo.

Commissaria Brogna segnala che per i bambini celiaci la qualità e la quantità dei piatti sono diverse; i responsabili di Elio si rendono disponibili a ricercare sul mercato prodotti diversi e condividono con l'assemblea la necessità di porre estrema attenzione alle diete speciali.

Insegnante Muccio ribadisce scarsa differenziazione delle tipologie di frutta, pone l'accento sulla situazione della scuola Mazzini, dove con i moduli alcune classi mangiano a scuola solo due volte

alla settimana, perdendo alcuni piatti (ad esempio la pizza) e ricorda il problema che alcune classi, scendendo in refettorio in ritardo, arrivano a consumare il pasto freddo.

Commissaria Baio chiede chiarimenti sulle modalità di conduzione dei sopraluoghi, nonché sulle procedure di modalità di conservazione degli alimenti per le diete speciali; chiarimenti che vengono resi da altri commissari e da Elicor.

Insegnante Saccheri ritorna sulla farinata di ceci, poco gradita e sulla frutta, segnalando prugne e mandarini piccoli (che però sono dati 2/3 per volta). Propone poi anche la somministrazione di yogurt o di latte.

Commissaria Palazzo segnala che per i celiaci viene dato, quando è previsto il gelato, in pratica un sorbetto al limone, e che i ragazzi di fede islamica gradirebbero il pesce al posto della carne. Propugna l'utilizzo della mousse alternativa alla frutta e chiede se ATS sovrintenda e controlli anche il menù dei centri estivi, che risulta essere meno vincolato al rispetto delle prescrizioni relative ai principi di educazione alimentare; difatti tale menù non viene sottoposto alla verifica di ATS.

Direttore Gallo comunica la massima disponibilità di Elicor nell'introdurre yogurt o altro.

Commissaria Pasini chiede di conoscere quali siano le procedure relative alle comunicazioni delle variazioni di menù; che di fatto Elicor deve comunicare agli uffici comunali e inserire il prima possibile sul sito Elicorxlasuola.

Commissario Giannisopoulos interviene ribadendo l'importanza del rispetto e del controllo delle filiere alimentari, nonché del corretto smaltimento dei rifiuti, plastica in particolare.

Insegnante Russo segnala che le patate sono inserite una volta al mese, ma che sono già presenti nelle polpette; chiede di valutare la possibilità di sostituire le patate al forno con il purè; si apre la discussione in merito all'opportunità di inserire piatti a scapito dell'appetibilità di altri.

Alcune insegnanti ricordano che negli anni passati si erano avviati dei progetti anti spreco; dopo confronto si definisce che alcuni progetti erano stati adottati dai singoli insegnanti in autonomia; si invitano pertanto gli insegnanti che fossero interessati ad ideare progetti in tal senso di presentarli anche alla Commissione e agli uffici comunali.

Commissario Rizzi propone una procedura per determinare la qualità degli alimenti, e di introdurre una app per il gradimento dei pasti.

Insegnante De Franceschi richiede di effettuare prima di natale l'iniziativa "Colazioni a scuola" effettuata negli anni scolastici precedenti.

Commissario Ruggeri, riprendendo anche alcuni spunti proposti durante l'assemblea, interviene su alcune specifiche, ovvero:

- per migliorare il menù si potrebbero inserire ravioli e gnocchi, nonché arrosto di tacchino;
- i piselli risultano troppo presenti;
- i cuochi non cucinano tutti nello stesso modo; i piatti possono risultare pertanto diversi in alcuni plessi;
- durante un sopralluogo effettuato a settembre presso la scuola dell'infanzia "Le Pagode" i Commissari hanno rilevato problematiche di tipo igienico all'esterno delle cucine (formiche) e su alcuni manufatti (zanzariere), nonché personale delle cucine che staziona all'esterno con le scarpe da lavoro interno.

Commissaria Palazzo richiede di adottare una procedura che prevede una velocizzazione del cambio di un piatto qualora questo non fosse stato gradito da una percentuale consistente di ragazzi (40%). E' di prassi poi, quando si verifica la necessità da parte di Elio di effettuare una variazione di menù, inserire una frittata. Ciò comporta uno sbilanciamento della dieta con presenza di troppe uova.

Infine il Commissario Giannisopoulos propone di studiare e valutare accordi e pratiche, da inserire nell'appalto della Refezione scolastica, per l'adozione di meccanismi premianti, da riconoscere all'appaltatore, per stimolare il miglioramento del servizio.

Alle ore 17.20 si chiudono i lavori della seduta.