



Comune di
San Donato Milanese
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

AREA SVILUPPO DI COMUNITA'

Ufficio Istruzione

VERBALE N. 1 - Anno Scolastico 2022/2023 - COMMISSIONE MENSA

DATA 08/09/2022

ORE 17.30

ORDINE DEL GIORNO

1. Avvio anno scolastico 2022/2023;
2. Menù autunno/inverno 2022/2023;
3. Varie ed eventuali.

La riunione si tiene in presenza presso la Sala Consiliare Comunale Partecipano all'incontro:

PRESENTI

CIRFOOD Soc. Coop italiana di ristorazione

Spadoni Davide (Direttore/Responsabile operativo area territoriale Regione Lombardia) –Oliva Alessandra (Coordinatrice del servizio / Dietologa) - Marangoni Tiziana (Amministrativa CIRFOOD Soc. Coop.)

Amministrazione Comunale e consulenti

Licia Tassinari (Dirigente Area Sviluppo di Comunità – Marzani Valentina (Assessore Istruzione) – Zunin Massimo (Assessore Sport, Salute e Benessere) Bianchini Mario (Coordinatore dell'Ufficio Istruzione) - Garavello Emanuele (Società Consulenza e formazione).

Commissari Mensa

Per l'Istituto Comprensivo "Libertà":

Tanzi Luisa;

Cocca Lucia – Deana Francesca – Novia Chiara – Martino Elena

Per l'Istituto Comprensivo "Margherita Hack":

Buongiorno Deborah - Carnevale Alessia - Giannisopaulos Matthaïos - Mormino Marzia Maria - Ruggieri Tommaso;

Cappelli Marisa - Colaninno Alida – Nocilla Giuseppina.

Si dà inizio dei lavori alle ore 17.35, e vengono di seguito riportati in sintesi i contenuti degli interventi dei membri della Commissione.

Introduzione

L'Assessore Marzani Valentina saluta i presenti e, in qualità di nuovo assessore all'Istruzione ed Educazione si presenta all'assemblea, presentando contestualmente l'Assessore allo sport, salute e Benessere.

1. Avvio anno scolastico 2022/2023.

Dott.ssa Tassinari Licia introduce i lavori specificando che il servizio in partenza per l'anno scolastico 2022/2023 si terrà con modalità e procedure tenute precedentemente al periodo emergenziale legato al COVID, presentando nuovamente il dott. Garavello della società Consulenza e Formazione, incaricata del controllo qualità del servizio.

Si presentano poi i referenti della società incaricata del servizio, ovvero la CIRFOOD Soc. Coop., pertanto:

- Spadoni Davide: Direttore/Responsabile operativo area territoriale Regione Lombardia;
- Oliva Alessandra: Coordinatrice del servizio;
- Cassanmagnago Luca: Dietologo;
- Marangoni Tiziana: Amministrativa CIRFOOD Soc. Coop.;

2. Menù autunno/inverno

Si passa al secondo punto all'ordine del giorno, prende la parola Oliva di Cirfood che presenta il menù proposto e anticipato ai commissari, alcuni dei quali hanno già presentato richieste e specifiche. Si passa pertanto ad esaminare in dettaglio il menù e si instaura la discussione, in base alla quale si adottano i seguenti correttivi:

- inserimento delle alternative (mensili) crescenza/mozzarella con verdure miste con passato di verdure (solo per infanzia e pasta pasticciata con polenta);

- inserimento di una pasta al pesto, lasciando anche una pasta con crema di basilico (gradita dai bambini);
- sostituzione della cotoletta di lonza con cotoletta di pollo;
- sostituzione dell'orzo con la pastina in accoppiamento con il passato di verdure;
- eliminazione di un piatto unico in terza settimana (essendocene già due) e sperimentazione di un piatto unico (lasagne verdi) per verificarne il gradimento da parte degli utenti;
- eliminazione di un primo con besciamella in quarta settimana;
- introduzione dei gnocchetti sardi e primo sale, quest'ultimo previsto per il lunedì della quarta settimana

In riferimento alla merenda del mattino la discussione porta a condividere la seguente risoluzione:

- ogni settimana saranno servite mousse di frutta, barretta di cioccolato fondente, yogurt e due frutti, uno dei quali sarà sempre banana.

In tal merito insegnate comunica che anche per quest'anno Preside Favento permette in alcuni plessi di portare la merenda da casa.

Tassinari esprime disaccordo su tale pratica, che comporta un'assunzione di rischio da parte del Preside, per alimenti introdotti a scuola dall'esterno, e intende ribadire al Preside l'inopportunità di tale concessione.

Commissario delle Pagode puntualizza che in ogni caso il menù appare "basico" e segnala le diversità adottate dai cuochi all'interno delle singole realtà, che vanno dalla preparazione di alcune ricette (platessa) alla diversità nei condimenti.

Oliva di Cirfood manifesta intenzione di vigilare sui cuochi affinché le preparazioni siano uniformi in tutte le cucine

3. Varie ed eventuali

Commissari delle Pagode chiedono informazioni e ragguagli da parte dell'Amministrazione Comunale sulla destinazione delle entrate accertate ed incassate, a seguito della comminazione delle sanzioni pecuniarie alla ditta appaltatrice uscente per il servizio di refezione scolastica, Erior Ristorazione S.p.A.

Tassinari risponde che ogni anno l'Amministrazione Comunale dedica e finanzia con fondi bilancio progettualità legate alle scuole. Per poter fornire un resoconto dell'utilizzo di tali fondi e delle loro entrate, si attende la rendicontazione delle progettualità effettuate da parte degli Istituti Scolastici.

Alle ore 19.45 terminano i lavori della riunione.