



Comune di
San Donato Milanese
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

AREA SVILUPPO DI COMUNITA'

Ufficio Istruzione

VERBALE N. 2 - Anno Scolastico 2024/2025 - COMMISSIONE MENSA

DATA 24/03/2025

ORE 18.00

ORDINE DEL GIORNO

1. Menù primavera/estate 2025;
2. Utilizzo verdura fresca;
3. Procedura inserimenti assenze e pasto bianco;
4. Varie ed eventuali.

La riunione si tiene in presenza presso la Sala Consiliare Comunale.

Partecipano all'incontro:

PRESENTI

CIRFOOD Soc. Coop italiana di ristorazione

Oliva Alessandra (Coordinatrice del servizio) – Cassanmagnago Luca (Dietista) – Tiziana Marangoni (Amministrativa)

Amministrazione Comunale e consulenti

Marzani Valentina (Assessore Istruzione) – Bianchini Mario (Coordinatore dell'Ufficio Istruzione) – Silvia Bariselli (Istruttore Ufficio istruzione) - Garavello Emanuele (Società Consulenza e formazione).

Commissari Mensa

Per l'Istituto Comprensivo Via Libertà: D'Alessandro Maddalena - Faienza Luisa - Tanzi Luisa – Timi Eleonora;

Borello Salvatore - Fioroni Elisabetta – Cocca Lucia Libera – Fioroni Elisabetta - Saccheri Tea – Russo Fiorella;

Per l'Istituto Comprensivo Margherita Hack: Albu Mihaela Marinela - Lattaruolo Francesca – Murtinu Valentina - Patrizi Giulia - Soergel Heidi;
Bonanno Carla – Cappelli Marisa – Colaninno Alida – Faseli Samanda - Nocilla Giuseppina – Romano Ornella

Dirigenti Scolastici -

Si dà inizio ai lavori alle ore 18.05, e vengono di seguito riportati, in sintesi, i contenuti degli interventi dei membri della Commissione.

L'Assessore Marzani Valentina saluta i presenti e introduce il primo punto all'ordine del giorno.

1. Menù primavera/estate 2025

Cassanmagnago di Cirfood si appresta a presentare le nuove proposte elaborate a seguito dell'invio ai Commissari della prima bozza di menù e dei riscontri da questi ricevuti, ma viene interrotto da alcuni commissari con domande su argomenti vari.

Commissario chiede immediatamente se fosse possibile utilizzare nelle preparazioni le uova non pastorizzate.

Garavello (consulente per controllo e qualità) riporta la necessità di utilizzare il prodotto pastorizzato a tutela del pericolo di infezioni da Salmonella.

Commissario riporta anche problemi in passato legati all'acqua distribuita nei refettori; si conferma la piena sicurezza dell'acqua erogata dall'acquedotto pubblico, con le verifiche periodiche effettuate dal gestore (CAP), e viene specificato che gli episodi di Legionella verificatisi in alcuni condomini di via Europa non comportano rischi, per le indicazioni epidemiologiche, per le mense scolastiche.

Commissario segnala che il gradimento delle uova varia a seconda del tipo di piatto proposto agli utenti, mentre viene anche ricordata ai nuovi commissari l'effettuazione del progetto "Sprechi e scarti" effettuato nell'anno scolastico 2023/2024.

Commissario chiede se ci siano rischi legati a possibili episodi di botulismo alimentare legati all'utilizzo del pesto; i rappresentanti di Cirfood comunicano che il pesto viene preparato a fresco in tutte le cucine, e pertanto viene esclusa qualsiasi possibilità di presenza della tossinfezione.

A seguito dei chiarimenti sopra indicati si riesamina la proposta di menù estivo rielaborata, ed in base alla discussione si propongono e si adottano alcuni correttivi, riassunti di seguito a titolo esemplificativo:

- I° settimana: - martedì si introduce il pane bianco;
 - mercoledì si sostituiscono i totani gratinati con la platessa impanata;
 - venerdì si propone pasta integrale alle zucchine al posto del pesto;in riferimento ai totani Commissario ripresenta la problematica della presenza del filo; si ribadisce pertanto la necessità che i totani vengano tagliati più finemente, operazione che non sembra sia effettuata in tutte le cucine. Cirfood risponde che farà verifica nelle cucine e che occorre ricordare che bisogna soddisfare le esigenze di tutte le 9 cucine, accogliendo e armonizzando le istanze di tutti.
- II° settimana: - lunedì si prevede alternanza di riso alla barbabietola e riso agli asparagi;
 - per il martedì si propone come verdura i finocchi per integrare piatto di contorno;
 - il giovedì viene confermata la vellutata di carote e ceci;
 - venerdì confermata pasta al pesto, con l'introduzione di pasta integrale al pomodoro e melanzane al venerdì della quarta settimana;
- III° settimana: - lunedì si conferma pasta alla mimosa, in quanto il cous cous, che era stato proposto, presenta problematiche di cottura e di mantenimento della temperatura;
 - viene proposto un formaggio al lunedì al posto del rollè di uova; si decide di inserire formaggio in altro giorno;
 - martedì si propone vellutata di verdure e legumi con crostini invece del passato di verdure;
 - mercoledì si sposta riso primavera e si sostituisce con riso olio e parmigiano;il mercoledì è il giorno in cui viene preparata la pizza, alcuni commissari (scuola D'Acquisto) riportano che la pizza non è gradita a tutti. La pizza arriva nelle cucine già cotta e viene rimessa

in forno nelle cucine; si discute della possibilità di sostituirla con la piadina prosciutto e formaggio. Un Commissario segnala che la pizza viene comunque gradita nella maggior parte delle scuole. Cirfood farà verifica nella cucina di D'acquisto e valuterà altri fornitori sul mercato.

- IV° settimana: - Il lunedì si introduce la pasta al ragù di lenticchie spostandolo dal martedì, e su questo punto si discute sull'opportunità di lasciare le lenticchie intere per i bambini più grandi, e se sia sempre il caso di frullare tutte le verdure nei primi piatti. Dopo discussione si concorda di frullare le lenticchie per le scuole dell'infanzia e lasciarle intere per la scuola primaria;
 - martedì si propone pasta olio e parmigiano e uova strapazzate con carote a rondelle al vapore;
 - giovedì si introduce riso primavera alle verdure e si alternano polpette di carne e prosciutto cotto;
 - il venerdì si propone pasta integrale alla norma (pomodoro e melanzane);

Al termine del confronto i rappresentanti di Cirfood si impegnano a trasmettere quanto prima la nuova versione del menù rivisto, corretto ed approvato in Commissione.

Si passa pertanto al secondo punto all'ordine del giorno

2. Utilizzo verdura fresca

Commissario richiede maggiore attenzione nella scelta delle verdure, chiedendo maggiore attenzione alla qualità delle stesse, sia come contorno che a condimento del primo piatto (lamentando carote spugnose, zucchine molli). Cirfood cercherà di ovviare con una soluzione che possa garantire migliore qualità all'interno degli impegni e degli accordi tecnico/economici presenti all'interno del contratto in essere.

Per quanto riguarda le dosi delle preparazioni Marzani riferisce che ultimamente giungono segnalazioni discrepanti sulle quantità, soprattutto per il plesso Mazzini.

Commissari riportano che la percezione della quantità da attenzionare è relativa soprattutto ai piatti di carne; i primi sembrano essere comunque abbondanti. Cirfood ribadisce che le bolle del cibo preparato sono a disposizione per qualsiasi verifica e controllo dei quantitativi preparati.

Alcuni Commissari riportano problema delle grammature delle frutta, argomento già affrontato in passato e superato con la disponibilità delle cucine a fornire la frutta prevista dalle grammature di ATS nel caso che i singoli frutti non raggiungano il peso adeguato.

Assessore Marzani ricorda che tutte le insegnanti dovrebbero essere informate del ruolo dei Commissari mensa appartenenti al corpo docente quali referenti primari nella relazione e nella supervisione dell'andamento del servizio; oltre a ciò Cirfood ribadisce disponibilità dei propri responsabili nel confronto immediato su qualsiasi problema che si dovesse presentare.

3. Procedure inserimenti assenze e pasto bianco

Commissari chiedono la possibilità di attivare la disdetta pasti e la richiesta dei pasti in bianco da parte di entrambi i genitori e non solo ed esclusivamente da chi è inserito nel sistema come tutore dell'utente del servizio. Si comunica che la funzione è già attiva sul sistema gestionale e-Civis accedendo alla funzione "Modulo deleghe doppio accesso" reperibile sulla pagina "Moduli online".

4. Varie ed eventuali

Assessore Marzani comunica che anche nel 2025 sarà riproposto il "Festival delle Esperienze Educative" (FEED) previsto per i giorni 23 – 24 e 25 maggio. La Commissione Mensa è invitata a partecipare per condividere esperienze e presentare la propria attività.

In conclusione si ricorda alla Commissione che riprenderanno e saranno ultimate le "Colazioni a Scuola" in quelle scuole e classi dove il progetto era stato sospeso.

Alle ore 20.00 terminano i lavori della Commissione.