



COMUNE DI NERVIANO
(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi al Cittadino
Servizi Sociali/Asilo Nido/Istruzione/Sport
Ufficio Pubblica Istruzione

VERBALE SINTETICO DELLA COMMISSIONE MENSA
DEL 10.10.2018

In data 10.10.2018 alle ore 20.45 si è riunita la Commissione Mensa presso la sede del Palazzo Municipale per discutere del seguente ordine del giorno:

1. Verifica menu estivo 2017/18
2. Proposta menu invernale 2018/19
3. Approvazione verbale del 9.04.2018
4. varie ed eventuali

Sono presenti:

L'Assessore alla Pubblica Istruzione Sergio Girotti

La Responsabile dell'Area servizi al cittadino Servizi Sociali/Asilo Nido/Istruzione/Sport

Dott.ssa Stefania Parrello

L'Istruttore Amministrativo Raffaella Cozzi - con funzioni di verbalizzante

Il Direttore di Cucina Sig. [redacted] e il Capo Cuoco Sig. [redacted] della ditta Sodexo Italia

La Dott.ssa [redacted] e dott. [redacted] della ditta I.S.A.N.

Inoltre si registra la presenza di n. 8 membri; 2 membri nominati dal Sindaco, n. 2 rappresentanti per la componente degli insegnanti e n. 4 per la componente dei genitori:

La sig.ra [redacted] ha comunicato via e-mail che per motivi personali non potrà partecipare alla riunione.

Prende la parola l'assessore GIROTTI e ringrazia la ditta Sodexo che nell'estate, come previsto dall'offerta tecnica, ha rinnovato completamente tutti i refettori.

L'ins. [redacted] chiede se i pannelli utilizzati per la ristrutturazione siano fonoassorbenti perché si ha l'impressione che ci sia più rumore. I [redacted] assicura che il materiale usato ha le caratteristiche

richieste per insonorizzare e sottolinea che quest'anno il numero dei bambini utenti del servizio è aumentato rispetto agli scorsi anni.

GIROTTI comunica che tale intervento è stato pubblicizzato alla cittadinanza tramite comunicato stampa e sull'argomento è stato anche inserito un paragrafo nel PDS.

rimarca quale importanza abbia per il bambino vivere il momento mensa in un ambiente confortevole e sottolinea che il disign ha accolto l'imput green introdotto dall'Amministrazione nel Capitolato.

L'ins. espone la problematica, già segnalata ai commissari durante i loro sopralluoghi, di sovrannumero di bambini nel refettorio del nuovo plesso di via di Vittorio e ciò comporta un rumore eccessivo, riferisce che lei personalmente ha svolto un sopralluogo per verificare la problematica e non trova la situazione invivibile rispetto ad altre realtà (es. via Roma) ribadisce che rispetto agli scorsi anni il servizio risulta più caotico, la dott.ssa PARRELLO fa presente che negli scorsi anni si effettuava il doppio turno. e sono concordi col dire che i bambini sono contenti di mangiare in un unico turno perché permette loro di avere più tempo per giocare nel post mensa. L'assessore ritiene sia auspicabile che non si faccia ricorso al doppio turno. chiede se non sia possibile dotare il refettorio di pannelli divisorii come era stato fatto nel refettorio della scuola dell'infanzia ma tale suggerimento non è percorribile nel refettorio di via di Vittorio.

chiede all'assessore se può condividere con i commissari la relazione che dovrà poi essere presentata nella seduta del consiglio comunale nella quale verrà approvato il PDS. La relazione viene letta ed allegata al presente verbale. Al termine della lettura sottolinea come la carenza di commissari non abbia inciso sulle verifiche che sono state comunque effettuate su tutti i refettori.

PARRELLO interviene in quanto ritiene che nella relazione vada meglio precisato il punto in cui si parla del servizio controllo da parte di ditta incaricata; infatti dalla relazione non si evince che la volontà dell'Amministrazione fosse di incaricare già da settembre 2017 una ditta per detto controllo ma il ritardo dell'attivazione è dovuta al prolungarsi delle operazioni di gara e di aggiudicazione dovute a diversi fattori: gara svolta con Legnano, tipo gara (economicamente più vantaggiosa) dove andava presentato un progetto, ricorso delle altre concorrenti tutto ciò ha portato ad uno slittamento dell'incarico.

PARRELLO sottolinea anche che sono state effettuati meno rilevazioni rispetto agli scorsi anni.

ritiene che ciò sia dovuto al fatto che non ci siano grosse problematiche che necessitano di verifiche più accurate, ritiene comunque importante effettuare con regolarità i sopralluoghi perché ciò permette di essere più puntuali nelle rilevazioni.

Anche il Dott. sottolinea l'importanza di effettuare comunque le verifiche in quanto più è alto il numero di rilevazioni maggiore è la rilevanza statistica e ciò permette di mettersi al riparo da qualsiasi critica infatti, le eventuali critiche possono così essere confutate dai dati.

chiede quale possa essere il metodo corretto di effettuare le rilevazioni. consiglia per non disperdere le forze di effettuare i controlli nelle giornate dove è più probabile che il menù presenti criticità (somministrazione di legumi, pesce, uova e/o nuove proposte ecc).

Vengono qui di seguito evidenziate le modifiche apportate al menù:

1^ SETTIMANA

- LU - i bastoncini di merluzzo vengono sostituiti con frittata agli spinaci.
- MA - la pastina in brodo viene sostituita con passato di legumi con crostini previsto al VE della seconda settimana, le cosce di pollo vengono sostituite con formaggio spalmabile, le carote con tris di verdure, lo yogurt con torta del cuoco.
- ME – GIO - vengono invertiti i primi piatti.
- VE - la frittata di ceci viene sostituita con bastoncini di merluzzi previsti al LU.

2^ SETTIMANA

- LU - ½ porzione di mozzarella viene sostituita con ½ porzione di frittata.
- la frutta di stagione viene sostituita con yogurt.
- GIO - il prosciutto cotto viene sostituito con ½ porz. Di mozzarella prevista al LU e la torta del cuoco viene sostituita da frutta di stagione.
- VE - il passato di verdura è sostituito da pastina al brodo.

3^ SETTIMANA

- LU - gli spinaci sono sostituiti con erbe.
- MA - la frutta di stagione è sostituita con budino previsto al GIO.
- ME - l'arista all'aceto balsamico è sostituita con cosce di pollo per primaria e medie e con bocconcini di pollo all'infanzia.
- GIO - le lasagne vengono sostituite solo per l'infanzia con pasta al pesto e viene aggiunto sempre solo per l'infanzia una porzione di tonno, il budino è sostituito con frutta.

4^ SETTIMANA

- LU - il risotto allo zafferano/zucca viene invertito con pasta al pomodoro del VE, la frittata agli spinaci viene sostituita con frittata ai ceci.
- VE - le crocchette di pesce vengono sostituite con merluzzo, pomodoro e olive.

Si decide di prolungare il menù estivo sino al 31/10/2018. Il menù invernale resterà in vigore dal 5/11/2018 al 17/04/2019.

Dopo la valutazione del menù si propone alla Commissione una proposta circa il recupero delle eccedenze alimentari già presentata anche in Consiglio d'Istituto che l'ha accolta favorevolmente, e cioè al fine di evitare lo spreco di pane, viene proposto di mettere a tavola solo 1/2 porzione a bambino e di lasciare la restante quantità a disposizione, se richiesta, in sala approntamento ma non distribuita e quindi poi recuperabile.

La proposta viene accettata dalla Commissione all'unanimità.

La riunione termina alle ore 22,55

IL VERBALIZZANTE
Raffaella Cozzi