COMUNE DI MOTTA VISCONTI
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO
Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Piazza San Rocco n. 9/A
C.A.P. 20086 - Motta Visconti
Tel. 0290008111
E-mail: affarisociali@comune.mottavisconti.mi.it
PEC: segreteria@pec.mottavisconti.mi.it

Regione Lombardia

Parco del Ticino

COMMISIONE REFEZIONE	**OGGETTO DELL'INCONTRO: Monitoraggio del servizio**
DATA: 26 marzo 2025 – ore 16:30	**LUOGO: Comune di Motta Visconti**

Presenti	• Possi Maria Luisa, Assessore Delegato • Bonomi Silvia, rappresentante degli insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia • Sgrignuoli Oriana, rappresentante degli insegnanti della Scuola Primaria • Celario Chiara e Forestiero Marzia, rappresentanti dei genitori della Scuola Primaria • Castiglioni Monica, rappresentante dei genitori della Scuola Secondaria • Ciuciu Ioana, rappresentante dei genitori della Scuola dell'Infanzia Statale • Boscarato Federica, Tartaglia Mirella, Vecchi Marta, rappresentanti del gestore (Sodexo) Sono altresì presenti: • Donà Maddalena, Responsabile del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti; • Serena Gatti Marca, istruttore amministratore del Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi del Comune di Motta Visconti; • Davide Ubertazzi, cuoco della mensa • Berardi Michela, aiuto cuoca
Assenti giustificati	• Scotti Daniela, rappresentante degli insegnanti della Scuola Secondaria
Assenti non giustificati	//

La Commissione Refezione Scolastica si riunisce in presenza presso la Sala Consiliare del Comune di Motta Visconti mercoledì 26/03/2025 alle ore 16:30.

La dott.ssa Donà avvia la riunione alle ore 16:35 con l'illustrazione dell'Ordine del Giorno:
1) Verifica andamento del servizio;
2) Presentazione del menù estivo;
3) Varie ed eventuali;

Quindi, presenta le slide predisposte per l'occasione partendo dall'introduzione di alcune novità del servizio quali:
- La modifica della piattaforma di gestione dei servizi scolastici: dal 7/01/2025 è stata introdotta OMNIBUS. Il precedente sistema "Spazio Scuola" rimarrà attivo fino al 31/12/2025 solo in modalità visualizzazione. I pagamenti devono quindi essere effettuati sulla nuova piattaforma, accessibile tramite CIE o SPID. Si chiede collaborazione ai rappresentanti nella diffusione tra le famiglie della notizia dell'avvio della nuova piattaforma.
- si conferma la possibilità per i genitori di scaricare in autonomia la certificazione dei pagamenti utile per la dichiarazione dei redditi e relativi all'anno 2024.
-Il menù estivo, pubblicato sul sito del Comune, entrerà in vigore il 31/03/2025.

Si passa dunque ad esaminare il menù estivo, chiedendo osservazioni e pareri ai presenti. Interviene la dott.ssa Vecchi, ricordando che il menù estivo è lo stesso menù proposto all'inizio dell'a.s., modificato secondo i suggerimenti avanzati ad ottobre (es. il menù prevedeva il pesce il

venerdì ma per gli alunni frequentanti le 27 ore è stato spostato durante la settimana, così come da richieste)

La prima criticità posta in evidenza dalle reappresentanti dei genitori è che i bambini non riconoscono i legumi come secondo proteico, percependoli invece come una verdura. Si propone pertanto di trasformare i legumi in tortini o in un polpette, per renderli più appetibili, proposte che vengono scartate dai rappresentanti della Sodexo perché già adottate e non gradite (i tortini) o perché, in una mensa scolastica dai grandi numeri, poco pratiche (le polpette), non potendo quest'ultime essere preparate in anticipo per il rispetto delle norme HACCP. L'idea di introdurre le lenticchie nelle lasagne del menù invernale ha dato buoni risultati, essendo state le lasagne mediamente apprezzate dai bambini, mentre nel risotto ai piselli gli alunni tendono a scartare quest'ultimi, confermando un minor gradimento.
La crema di carote, inizialmente proposta senza crostini, era considerata poco appetibile, mentre l'aggiunta dei crostini ha invogliato gli alunni ad assaggiarla.
Si propone di rimodulare il menu abbiando piatti più graditi con altri meno graditi al fine di garantire che almeno un piatto venga consumato dai bambini . Ad esempio si propone di non abbinare orzo e frittata e di abbinare il pane integrale ai pasti più graditi. L'insegnante della scuola primaria Sgrignuoli ricorda che il pane può comunque essere portato in classe con l'apposita borsetta e/o a mano, nei casi in cui la borsetta si sia purtroppo rotta. Si accoglie positivamente il fatto che nel nuovo menù ci sia più varietà nella scelta della tipologia di pesce proposta, affiancando alla limanda anche il merluzzo.

Interviene la dott.ssa Donà ricordando che il tentativo è quello di cercare di creare ed offire un menù vario, il più possibile appetibile, che sia al tempo stesso bilanciato a livello nutrizionale, in cui almeno uno dei due piatti sia gradito, ribadendo che l'educazione alimentare, fine primario del servizio mensa, dovrebbe essere introdotta e proseguita anche a casa, in modo da abituare i bambini ad una alimentazione varia. In tal senso si ribadisce la possibilità per i genitori di consultare SoHappy, applicazione scaricabile ideata non solo per consultare il menù giornaliero della mensa ma anche per dare suggerimenti su pasti bilanciati da proporre nel contesto casalingo per colazione e cena.

La rappresentante degli insegnanti della scuola primaria incentiva i genitori a ridurre le porzioni della merenda di metà mattina data ai bambini, in modo da farli arrivare al pranzo con più appetito. Inoltre, chiede a Sodexo di aumentare le porzioni di parmigiano sulla tavola.

La rappresentante degli insegnanti della scuola dell'infanzia segnala che, dopo un periodo in cui le porzioni della frutta erano ridotte (arance/mela) o a volte di difficile gestione (es. mandarini duri), ora si ritiene che le porzioni della frutta proposte siano adeguate. Con riferimento al progetto sperimentale di anticipare il secondo rispetto al primo (riproposto in questa sede dalla dott.ssa Vecchi), viene chiesto di continuare con l'ordine classico delle portate, in quanto i bambini già nella prima fase di sperimentazione avevano capito la strategia e non mangiavano il secondo in attesa del primo piatto che spesso risultava scotto. Si accoglie invece positivamente che, per evitare sprechi, le porzioni di verdura siano state ridotte per tutti i bambini, in modo tale da consentire ai soli bambini che ne vogliono ancora di ricevere un ulteriore incremento della porzione, raggiungendo quella originariamente proposta.

Sodexo si mostra ben disposta ad apportare variazioni del menù proposte per ridurre le criticità emerse e si propone di modificare gli abbinamenti nei giorni in cui sono presenti le portate meno gradite dai bambini (es. introducendo la torta o il gelato nei giorni in cui sono serviti i legumi, lasciando la frutta ad altre giornate con piatti maggiormente graditi). Per incrementare l'abitudine all'assaggio da parte dei bambini anche più restii, Sodexo propone agli insegnanti della scuola primaria la "Gara antispreco". L'idea sarebbe quella di definire più giornate, indicativamente a maggio, in cui ciascuna classe venga coinvolta in una gara: al termine del pasto, verranno pesati gli avanzi e chi avrà sprecato di meno vincerà un premio, ancora da definire (probabilmente materiale didattico).

La rappresentante dei genitori della scuola primaria, sig.ra Forestiero, propone di realizzare iniziative volte ad un maggior coinvolgimento delle famiglie nel contesto mensa, in modo tale che possano prendere contatto effettivo con l'ambiente e il pasto proposto. Pur pensando che ci possa essere una scarsa adesione dei genitori, la proposta viene comunque presa in considerazione, con l'impegno da parte del Comune e di Sodexo di valutarla più attentamente, necessitando di corretta organizzazione, affinché possa avere una buona riuscita. Si chiede inoltre ai rappresentanti Sodexo di predisporre dei contenuti social (video e fotografie) di presentazione dello staff e dei piatti proposti agli alunni.

Ulteriore criticità emersa è quella delle stoviglie talvolta poco pulite. In questo senso, i rappresentanti di Sodexo sottolineano che le stoviglie sono fatte di un materiale certificato ma leggermente assorbibile. In ogni caso, laddove i piatti si presentino non perfettamente puliti, si ricorda di segnarlo tempestivamente, in modo tale che lo staff possa provvedere al cambio immediato.

Si segnala che un genitore ha fatto notare che il proprio figlio, celiaco, riceve la frutta nei giorni in cui viene servita la torta. Interviene l' aiuto cuoco dicendo che in realtà, in questi casi, viene servita apposita tortina confezionata senza glutine.
In merito alle problematiche/criticità relative alla somministrazione di alcune diete speciali, si conviene l'opportunità che i genitori vengano direttamente contattati dal gestore del servizio attraverso la dietista.

Si presentano infine i menù a tema previsti nell'a.s. 2024/2025, chiedendo un feedback ai rappresentanti dei genitori, che riconoscono come molto apprezzato in particolare il menù di Natale che prevedeva la pasta con il sugo di pesce. Si ribadisce che questi menù tematici sono stati calendarizzati tutti ad inizio anno affinché gli insegnanti possano presentarli e contestualizzarli preventivamente, in modo da intensificare la consapevolezza dei bambini e coinvolgerli ed incuriosirli all'assaggio.

Terminati gli interventi, la Responsabile del Settore chiude l'incontro della Commissione Refezione scolastica alle ore 18.00.