



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

VERBALE COMMISSIONE MENSA DEL 12 MAGGIO 2022

Il giorno 12 maggio 2022, alle ore 17.15, si è riunita in presenza, regolarmente convocata, la Commissione Mensa per discutere il seguente ordine del giorno:

1) Servizio comunale di ristorazione scolastica

Sono presenti:

Dott.ssa Angela D'Onofrio	Responsabile del Settore Servizi della Persona
Pellegrini Spa Simone Francesco	Rappresentante Società Pellegrini
Fagnani Adele	Assessore alla Pubblica Istruzione
Pezzotta Chiara	Rappresentante Insegnante plesso Tagliabue esce ore 19.30
Congiusti Romina	Rappresentante Insegnante plesso Arcobaleno
Iannacone Stefania	Rappresentante Insegnante plesso Oggioni
Bavila Carmen	Rappresentante Insegnante plesso Villa
Fava Lorena	Rappresentante Insegnante plesso Fermi
Riva Francesca	Rappresentante genitori plesso Tagliabue
Paleari Cristina	Rappresentante genitori plesso Arcobaleno
Allegri Giorgia	Rappresentante genitori plesso Oggioni
Cardone Cinzia	Rappresentante genitori plesso Villa dalle ore 18.30
Mauri Flavio	Rappresentante genitori plesso Fermi dalle ore 18.00

La riunione si struttura in due parti: dalle 17.15 alle 18.30 unicamente con la Commissione Mensa e dalle 18.30 a fine seduta, con i genitori del Consiglio di Istituto che hanno formalmente avanzato richiesta di incontro per discutere di alcuni argomenti in previsione del prossimo riaffidamento del servizio di refezione.

In apertura della seduta prende la parola il Presidente, la dott.ssa D'Onofrio, che **presenta** alla Commissione Mensa **la dott.ssa Balzaretti Claudia**, in qualità di referente del servizio di monitoraggio e controllo qualità del servizio comunale, servizio affidato all'Università degli Studi di Milano.

La dott.ssa Balzaretti, dopo una breve presentazione (docente universitaria che si occupa da oltre 40 di ristorazione collettiva e scolastica) spiega i pregi ed i difetti del **sistema "fresco/caldo"**, sistema attualmente utilizzato nel nostro servizio di refezione, ritenuto unanimemente il sistema con maggiori garanzie dal punto di vista dell'igiene e sicurezza alimentare e il più accettato perché riconduce comunque alla cucina casalinga; spiega però anche l'esistenza di altri sistemi (come ad es. il refrigerato, il sottovuoto, etc.) più flessibili, che amplierebbero l'offerta e che potrebbero abbattere alcuni problemi come ad es. il costo del trasporto (in realtà come quella di Villasanta che non ha un proprio centro cucina è una voce di costo del servizio significativa).

Inoltre, la dott.ssa richiama l'attenzione dei presenti sull'importanza del **valore sociale ed educativo della ristorazione collettiva** che va difesa e tutelata anche se è certamente sempre possibile portare



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275

e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

dei miglioramenti, sempre nella consapevolezza che si tratta di un servizio rivolto alla collettività che deve quindi soddisfare ovvero essere fruito da una molteplicità di utenti con gusti e aspettative molto differenti tra loro. Evidenzia che per quanto riguarda il servizio di ristorazione del Comune di Villasanta, i controlli svolti dalla Università sono volti a monitorare aspetti importanti della sicurezza alimentare (controlli microbiologici/batterologici, sulle temperature degli alimenti, sull'igiene della produzione e delle superfici, sul rispetto degli standard contrattuali, ecc.) ed evidenzia che sino ad ora non è stata rilevata nessuna criticità/non conformità, a conferma di un sistema e di un servizio sostanzialmente sicuro e adeguato.

Quanto *all'indice di gradimento dei pasti e del menù* evidenzia come la normativa regionale consideri "totalmente accettato" e quindi gradito il pasto consumato dal 75% dell'utenza, percentuale valutata in base al peso degli scarti rilevati dopo la consumazione dei pasti attraverso il sistema della doppia pesata (confronto tra il peso del pasto prodotto e quello avanzato dopo il consumo). Evidenzia altresì quanto il gusto dei bambini sia assolutamente instabile e quanto varia in relazione alle varie fasi della crescita. Non a caso la fascia più difficile dal punto di vista della ristorazione scolastica è la fascia della scuola secondaria di primo grado, composta da adolescenti.

Il rifiuto di alcune tipologie di cibo quindi non deve spaventare e bisogna essere consapevoli che ai fini di una corretta educazione alimentare (fondamentale per una buona salute) è corretto che il bambino assaggi tutti i cibi offerti e che lo si stimoli più volte al fine di portarlo a consumare la più ampia gamma di cibi/gusti; in casi particolarmente "difficili" è poi fondamentale una stretta collaborazione tra tutti gli attori coinvolti, dalla scuola alla famiglia nell'ottica proprio della centralità dell'educazione in generale e di quella alimentare in particolare. .

La dott.ssa D'Onofrio conferma che tutti i controlli sin qui effettuati confermano la correttezza ed *adeguatezza del sistema di refezione* del Comune di Villasanta così come la gradibilità del menù distribuito agli utenti, sulla base delle rilevazioni effettuate sugli scarti.

Si procede quindi lasciando parola a ciascuno dei componenti della Commissione Mensa, partendo dalle docenti rappresentanti di ogni plesso che in generale, fruendo loro stesse della mensa con regolarità esprimono il loro apprezzamento per i cibi proposti, sia per qualità che per varietà. Successivamente intervengono i genitori componenti della Commissione.

La Rappresentante Insegnante del plesso Arco baleno definisce in generale tutto positivo, esprimendo qualche perplessità *sull'insalata di merluzzo* in quanto, a suo parere sarebbe insipida, poco condita; propone la somministrazione, quando previsto dal menu, anche ai bambini allergici, del gelato in sostituzione del succo di frutta (attualmente distribuito) onde evitare spiacevoli differenze tra i bambini stessi; l'Amministrazione Comunale recepisce e concorda sulla richiesta e chiede alla ditta Pellegrini di verificare la possibilità di procedere in tal senso nel minor tempo possibile.

Propone anche di valutare la possibilità di variare *gli alimenti nel menù quotidiano giocando sulle possibili combinazioni tra gli stessi*: laddove c'è una pietanza poco gradita in una determinata giornata, inserire almeno una pietanza che risulta più gradita.

La Dott.ssa D'Onofrio evidenzia che è proprio quest'ultimo il metodo seguito; tuttavia, si procederà a verificare le combinazioni dei cibi nelle giornate in cui sono presenti cibi il cui consumo presenta le criticità evidenziate dalla Commissione.



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

Anche per la Rappresentante Insegnante del plesso Tagliabue in generale tutto positivo; chiede se è possibile una maggiore varietà nella tipologia della frutta distribuita in questo periodo; rispondono sia la dott.ssa D'Onofrio che la dott.ssa Balzaretto spiegando che in questo particolare periodo dell'anno, nel cambio di stagione in primavera inoltrata e prima che arrivi la frutta estiva non vi è molta offerta (anche nei mercati e supermercati è possibile verificare la scarsa varietà di frutta); l'agricoltura è in ritardo di circa 1 mese e si vuole offrire frutta a KM0 o biologica, come accade a Villasanta, l'offerta è ancora più limitata.

Viene inoltre chiesto di conoscere quale sia la specifica della grammatura delle varie pietanze, ovvero: "**quanto deve mangiare un bambino?**". Viene spiegato che la grammatura a crudo dei vari cibi è distinta per ordini di scuola; tuttavia, per consentire una migliore e più efficiente distribuzione dei cibi cotti ogni plesso dispone di accessori appositi, come ad esempio i mestoli, che consentono di distribuire la corretta grammatura in base all'età dell'utenza. Il Sig. Simone Francesco di Pellegrini SpA tuttavia, per facilitare le operazioni di verifica/riscontro della corretta distribuzione comunica che consegnerà nuovamente alle scuole una specifica tabella riportante la corretta composizione del piatto per fasce di età.

La Rappresentante Insegnante del plesso Oggioni, dichiara nota di plauso al personale della mensa, in quanto sempre disponibile e gentile, pronto a risolvere ogni disagio che si propone nel momento del pasto; a questo proposito la dott.ssa D'Onofrio sottolinea l'importanza di una **tempestiva e contestuale comunicazione anche al Comune** (tramite la mail istruzione@comune.villasanta.mb.it) delle problematiche che dovessero emergere quotidianamente durante il servizio. Quanto sopra al di là di una corretta e completa consapevolezza da parte del Comune del servizio ma anche ai fini delle necessarie verifiche/controlli di conformità al contratto in essere.

Alle ore 18.00 arrivano il sig. Mauri Flavio, Rappresentante Genitori plesso Fermi e l'Assessore Garatti Gabriella.

La Rappresentante Insegnante del plesso Villa esprime anche da parte delle colleghe il parere unanime di gradevolezza dei pasti; punto di forza è la varietà di prime pietanze; non molto gradita tra i ragazzi la **frutta**; ad esempio, in questo periodo le mele risultano **dure** ed **i bambini con problemi di masticazione** (senza denti o con l'apparecchio) fanno fatica a mangiare.

Anche la piadina distribuita di recente a suo avviso è risultata poco farcita e di pasta dura.

Inoltre, esprime la propria perplessità in merito al fatto che le **porzioni non possono essere uguali per tutti gli alunni**: infatti, capita che gli alunni di classe 5°, fisicamente più grandi, dopo il pasto abbiano ancora fame, mentre gli alunni delle classi 1° spesso avanzano il cibo. In merito a questo punto risponde la dott.ssa D'Onofrio specificando che le grammature sono quelle stabilite dalla normativa vigente; in ogni caso le risulta che è sempre possibile per gli alunni richiedere porzioni più grandi essendo sempre presente una quota di cibo aggiuntiva (circa 10/20 porzioni) per eventuali imprevisti. Si evidenzia però che chiedere porzioni più grandi, soprattutto in relazione ai primi piatti, può essere controproducente, in quanto se chiedono di più della prima pietanza, poi non mangiano il secondo piatto. La stessa ATS nelle sue linee guida sconsiglia fortemente la distribuzione del "BIS" di primo piatto.



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

La dott.ssa D'Onofrio suggerisce, la **fruizione della frutta a metà mattina**, in sostituzione delle merende portate da casa, così è più facile che mangino tutto il pasto servito a pranzo. Spesso infatti i ragazzi mangiano nell'intervallo del mattino spuntini molto sostanziosi, non hanno quindi fame a pranzo e non consumano tutto il pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta e pane) ma poi hanno fame durante il pomeriggio. Consumare una merenda leggera favorirebbe certamente una corretta consumazione di tutto il pranzo.

La Rappresentante Insegnante del plesso Fermi presenta la situazione complessa degli **alunni** della scuola secondaria di primo grado: molti sono **allergici** ed alcuni **presentano disturbi del comportamento alimentare, sia in relazione al cibo sia in relazione al proprio fisico** (es. si vedono grassi); per emulazione accade poi che se un compagno al tavolo non mangia, anche gli altri si astengono.

Tuttavia, le risulta che il servizio sia complessivamente soddisfacente e adeguato. Suggerisce la sostituzione del fruttino con lo yogurt, se possibile.

Preannuncia inoltre per il prossimo anno scolastico la possibilità di auto refezione per problemi economici: in presenza di più fratelli frequentanti, il fratello più grande è quello che "viene sacrificato"; in alcuni casi invece la famiglia se pur in difficoltà economica, non vuole presentare l'ISEE per non far vedere la propria situazione economica.

A questo proposito la dott.ssa D'Onofrio chiede alle docenti la collaborazione attiva per individuare particolari situazioni di difficoltà economiche per le quali l'Amministrazione Comunale potrebbe intervenire, al fine di dare a tutti gli alunni le medesime opportunità di fruire del servizio di refezione ed evitare ancor di più l'insorgere di eventi di disparità.

Sia l'Amministrazione Comunale che la dott.ssa Balzaretti sottolineano come, a loro avviso, un punto critico **dell'auto refezione**, a prescindere dagli aspetti logistico-organizzativi, è che potrebbe determinare **disuguaglianza/discriminazione tra gli alunni**, in netta contrapposizione al sistema educativo scolastico pubblico che parte dalla premessa metodologica che tutti gli alunni sono uguali, fanno parte della stessa comunità scolastica e tutti insieme rispettano le stesse regole e mangiano lo stesso cibo. Tali criticità sono evidenziate anche nelle linee guida adottate lo scorso anno da ATS Brianza, unitamente alle preoccupazioni in merito alla sicurezza alimentare, alla corretta conservazione del cibo portato da casa e alla idonea varietà di cibo consumato. Si evidenzia inoltre, a tale riguardo, come il servizio comunale consenta in presenza di motivate ragioni/ricieste di avere menù speciali per patologia, per ragioni etniche e /o religiose, vegetariani, etc e che anche in tali casi, proprio in ossequio al citato principio di uguaglianza, vengono strutturati menù del tutto simili a quelli forniti alla generalità di alunni e docenti, senza costi a carico delle famiglie.

Le Rappresentanti genitori, unitamente rappresentate dalla sig.ra Allegri Giorgia, richiedono che le **docenti che presenziano al momento della refezione siano il punto di riferimento** per una tempestiva segnalazione dei bambini all'insorgere dei eventuali problematiche durante il servizio di mensa, specialmente nel caso di piatto freddo; su questo ultimo aspetto interviene la dott.ssa Balzaretti spiegando che **la temperatura dei piatti** è un naturale effetto della termodinamica che dipende anche dall'ambiente e la sua percezione è in base alla variabilità della collettività (ad alcuni il cibo piace molto caldo, ad altri tiepido, ad altri piuttosto freddo) ma è anche un elemento che dipende spesso da altri fattori (il rispetto puntuale dell'orario previsto per il pasto da parte degli alunni; il tempo che trascorre tra la sistemazione ai tavoli e la consumazione del pasto, etc.) . Quindi



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

è importante tenere presente le circostanze richiamate unitamente al fatto che ciò che rileva ai fini della sicurezza alimentare è che la temperatura dei cibi sia nei range previsti della legge.

Viene anche riferito il caso anomalo di un bambino, fruitore di dieta speciale, che avrebbe portato a casa il pranzo confezionato senza che nessuno se ne accorgesse; si richiede pertanto maggiore attenzione da parte delle referenti presenti in mensa; relativamente a questa problematica, di cui l'Amministrazione Comunale non era a conoscenza, si chiede comunque alla società Pellegrini e ai docenti se hanno informazioni in merito. Nessuno sembra essere a conoscenza dell'accaduto e ci si riserva di verificarlo nei giorni successivi e di darne comunicazione all'Amministrazione.

Alle ore 18.30 si uniscono alla riunione l'Assessore Varisco Laura e la sig.ra Cardone Cinzia Gaia.

Alle ore 18.45 si uniscono alla riunione alcuni dei genitori del Consiglio di Istituto:

Ballabio Andrea	Presidente del Consiglio d'Istituto Villasanta
Daelli Sara	dalle ore 19.20
Potenza Sonia	
Soren Gianluca	
Cerrigone Vittorio	
Fejzo Etleva	

Prende subito la parola il Sig. Gianluca Soren informando chiedendo di discutere del tema dell'auto refezione e del **sondaggio** che i genitori del Consiglio Di Istituto hanno **proposto sui social** ed al quale, a suo dire, hanno partecipato 280 genitori; i temi sui quali è stato chiesto un parere sono: **Miglioramento del servizio di mensa comunale, Trasparenza nelle comunicazioni con i genitori e Auto refezione.** Viene chiesto quindi all'Amministrazione Comunale di parlare dell'argomento ed in particolare per quali ragioni il Comune di Villasanta **non acconsente alla consumazione del pasto autoprodotta nei refettori comunali.**

La dott.ssa D'Onofrio, osserva innanzitutto che l'argomento auto refezione non è all'ordine del giorno, come precisato nella lettera di convocazione della riunione. Sulla questione l'Amministrazione Comunale ha già fornito alla scuola a mezzo PEC tutte le risposte del caso, come noto anche al Consiglio di Istituto, cui tale corrispondenza è sempre stata trasmessa in copia conoscenza. Ha anche fornito puntuale risposta scritta a tutti i componenti del Consiglio Di Istituto che hanno presentato richiesta di accesso agli atti del contratto in essere, negando l'accesso agli atti poiché nessuna delle loro richieste è stata correttamente motivata, come previsto dalla normativa vigente in materia (Legge n. 241/90). Anche tali comunicazioni sono state trasmesse a mezzo PEC e ricevute dagli interessati che non hanno dato ulteriori riscontri.

Rammenta che i locali della mensa, di proprietà dell'Amministrazione Comunale non sono mai stati concessi in uso alla scuola. Trattandosi di locali strumentali alla gestione del servizio di ristorazione sono concessi in uso esclusivo al gestore della mensa, per ovvie ed evidenti ragioni di sicurezza alimentare, assicurative e contrattuali e lo saranno fino a quando la concessione sarà la modalità di gestione individuata dall'AC.



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

Ricorda infine al sig. Soren, a fronte dell'affermazione di rivolgersi al giudice, che l'azione andrà necessariamente proposta contro l'Istituzione Scolastica e non contro il Comune che non è parte in causa.

Il Comune si occupa esclusivamente del proprio servizio e dei propri iscritti al servizio; l'auto refezione è di totale competenza della Scuola che è tenuta a provvedere a tutto quanto necessario, ivi compresa l'individuazione dei locali per il consumo del pasto da parte degli alunni che hanno scelto tale modalità, della loro sorveglianza e delle relative pulizie degli spazi utilizzati.

Quanto al sondaggio di cui sopra, esprime molte perplessità sull'attendibilità dello stesso: è stato infatti segnalato e verificato da molti utenti che il "sondaggio", pur rivolto ai genitori dell'IC Villasanta, consentiva a chiunque di esprimere il proprio parere per un numero infinito di volte autenticandosi anche con nomi di fantasia. In tal modo quindi non vi è alcuna certezza circa la correttezza e rispondenza a realtà dei dati raccolti. Chiarisce infine che come più volte comunicato e ribadito anche per iscritto all'IC Villasanta, gli spazi mensa sono di proprietà del Comune ai sensi della normativa vigente in materia e non sono mai stati concessi in uso alla scuola.

Il sig. Soren, insistendo sull'argomento, chiede agli Assessori presenti di fermarsi al termine della riunione per un ulteriore confronto.

Interviene l'Assessore Fagnani sottolineando, come precedentemente fatto anche dalla dott.ssa D'Onofrio, che era già stato stabilito che nella riunione odierna non si sarebbe parlato del tema dell'auto refezione, la richiesta quindi viene declinata.

Prende la parola il sig. Ballabio che illustra i punti sui quali chiedono un confronto:

- maggior uso di prodotti **Biologici** anche in relazione alle tabelle biologiche del Ministero; Il sig. Ballabio porta l'esempio del Comune di Lissone che riceve dei rimborsi per l'alto livello del menù biologico che propone.
- **Spreco**: come vengono gestiti i cibi avanzati? È possibile donarlo? Se una particolare pietanza viene avanzata con frequenza e quindi si ha sempre l'avanzo della stessa che quindi viene scartata, è possibile sostituirla?
- **Trasparenza**: richiesta di poter visionare i rapportini redatti dalla Commissione Mensa dopo le loro visite di ispezione alle mense dei vari plessi;
- **Tempestività** nella comunicazione delle variazioni del menu;
- **Richiesta di visionare le certificazioni degli alimenti, la provenienza, la filiera.**

Risponde la dott.ssa D'Onofrio specificando che i temi del **Biologico** (percentuali di cibi bio, km 0. Filiera corta ecc. per tipologia di alimento) e dello **Spreco** (gestione degli sprechi), così come in genere tutta la materia della ristorazione collettiva è puntualmente disciplinata dalla legge, in particolare dai **CAM criteri ambientali minimi- D.M. 10/3/2020 alla cui lettura si rinvia.**

Pertanto, nella gestione del servizio l'Amministrazione Comunale osserverà puntualmente la disciplina vigente. Quanto alla possibilità di avere un servizio interamente biologico, si evidenzia che non esiste alcun obbligo di legge in tal senso. Trattasi di una scelta che l'Amministrazione Comunale può decidere di fare o meno. Il problema rilevante però potrebbe essere rappresentato dai relativi costi: l'applicazione del CAM (nelle percentuali di legge), come evidenziato da ricerche



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

fatte a livello nazionale, comporta una maggiorazione del singolo costo pasto stimata tra € 0.70/1.00; tale costo sale ulteriormente fino a raddoppiare nel caso di mensa 100% biologica. La sostenibilità economica di tale scelta sia da parte dell'Amministrazione che da parte delle famiglie è tutta da valutare.

Spiega inoltre che i **menù** attualmente in vigore sono approvati da ATS (autorità competente) e che sono ritenuti **bilanciati e validi**; per questa ragione in risposta alla possibilità di **sostituire alcuni alimenti** per evitare avanzzi e scarti, viene spiegato che ogni menù è basato su particolari linee guida e che la sostituzione deve avvenire con un alimento che ha **le stesse caratteristiche per bilanciare l'intero menu**.

Relativamente alla richiesta di maggiore **trasparenza nella comunicazione con le famiglie**, richiesta che viene per la prima volta presentata, si chiede di esplicitare esattamente a cosa si faccia riferimento. Il sig. Ballabio chiede che vengano pubblicati i verbali/rapporti di visita redatti dai componenti della Commissione, i verbali delle riunioni della Commissione mensa, le variazioni dei menu, eccetera.

La dott.ssa D'Onofrio segnala che i verbali della Commissione Mensa vengono regolarmente pubblicati sul sito web istituzionale; nulla osta alla pubblicazione dei verbali/rapportini delle visite così come delle variazioni dei menù, cui si provvederà d'ora in avanti. Precisa che i rapportini vengono stilati utilizzando griglie predisposte dalla Regione (schede standard).

Comunica che a breve verranno anche pubblicati gli esiti degli esami eseguiti dall'Università degli Studi nei vari plessi scolastici; comunica anche la disponibilità della Commissione Mensa da lei presieduta ad incontrare annualmente i genitori del CDI se ritenuto utile dagli stessi, per un confronto sull'andamento del servizio di ristorazione. Rammenta agli stessi che il ruolo della Commissione Mensa è proprio quello di raccordo e di confronto tra l'utenza del servizio, l'Amministrazione Comunale e il gestore.

Non si ritiene invece di accogliere le richieste in merito alla richiesta di verificare le certificazioni degli alimenti, la provenienza e la filiera, etc: si tratta di aspetti contrattuali demandati alla stretta competenza degli uffici e dei soggetti preposti per legge.

Alle ore 19.20 si unisce la sig.ra Daelli Sara.

Interviene la dott.ssa Balzaretto relativamente al tema del **recupero del cibo avanzato-sprecato**.

Il recupero a fini caritativi svolto, ad esempio, per le associazioni "Banco Alimentare" e "Caritas" è una attività molto complessa, con molti vincoli igienico sanitari e di sicurezza.

Il recupero è fattibile solo per alcuni tipi di alimenti (ad es. pane, frutta, formaggio incartato) ed in alcuni casi tali alimenti vengono consegnati all'alunno che, utilizzando appositi sacchetti, porta il cibo avanzato al proprio domicilio.

Illustra la **definizione di spreco**: è rappresentato dal 12% del non consumato, misurato sul peso totale del pasto a cotto compreso frutta e pane; nella ristorazione collettiva non esiste il "non distribuito" perché viene cucinato esattamente il necessario per il consumo. Lo scarto è rappresentato solo dal cibo distribuito nel piatto e non consumato: tale scarto viene gettato, non può essere recuperato.



Comune di VILLASANTA

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA Ufficio Istruzione

Piazza Martiri della Libertà, 7 - 20852 VILLASANTA
Telefono 03923754238
Fax 03923754275
e-mail: istruzione@comune.villasanta.mb.it
PEC: protocollo@pec.comune.villasanta.mb.it
www.comune.villasanta.mb.it

Il Sig. Soren ripropone l'argomento dell'auto refezione ed in dettaglio la parte della **gestione dei locali mensa**: la dott.ssa D'Onofrio rinvia nuovamente a quanto già ampiamente comunicato anche nel corso della riunione odierna.

Alle ore 20:50, la seduta è chiusa.

Letto, confermato e sottoscritto.