



COMUNE DI
MONZA

LA COMMISSIONE MENSA NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

webinar - 1 dicembre 2022





PROGRAMMA DELL'INCONTRO

Il Regolamento comunale

- **Anna Brivio**
 - Responsabile Servizio Interventi scolastici
Settore Istruzione – Comune di Monza

Ruolo e funzioni del commissario mensa

- **Laura Crescindi**
 - Tecnologa Alimentare, affidataria servizio controllo e monitoraggio ristorazione scolastica - Comune di Monza



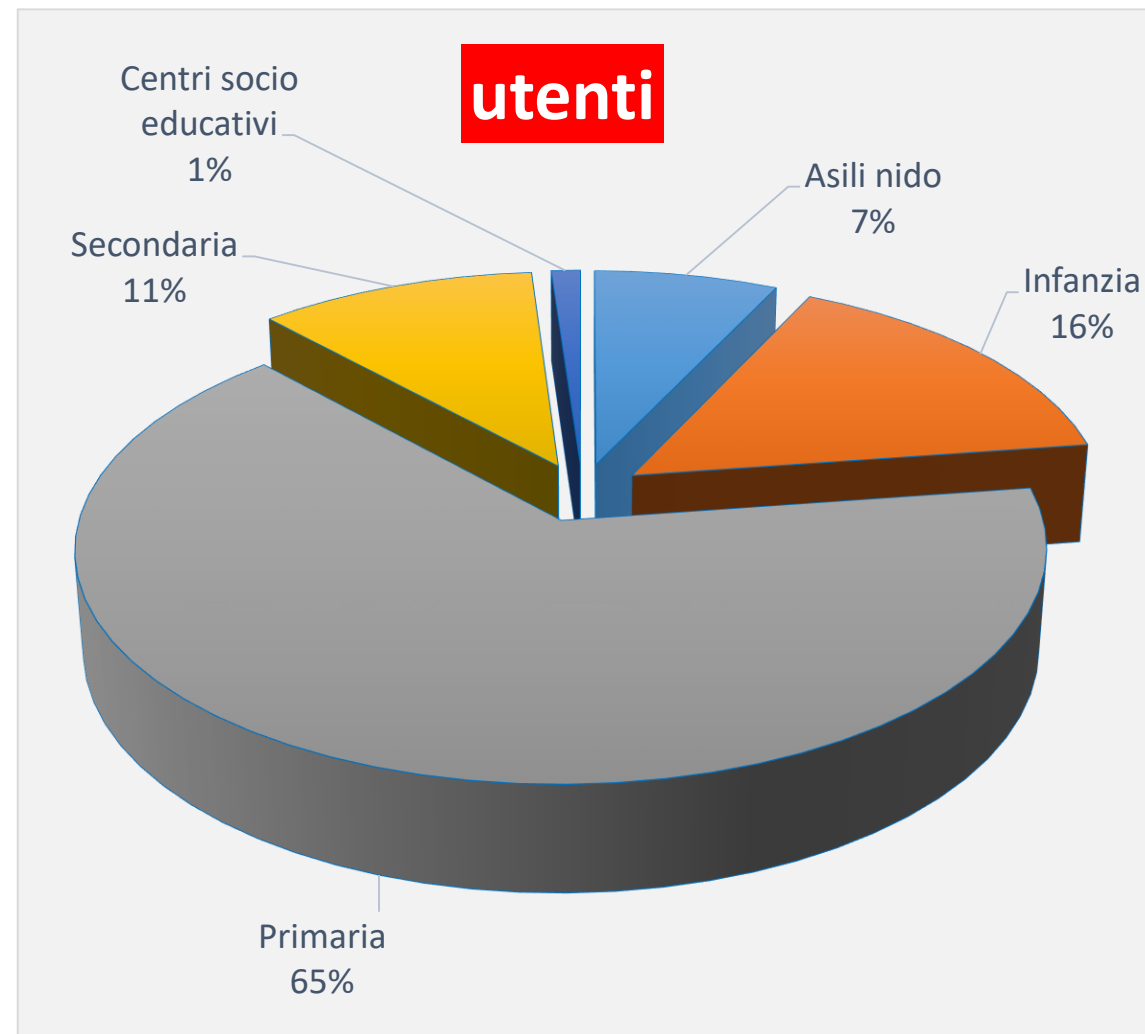
COMUNE DI
MONZA

UNO SGUARDO SUL NOSTRO SERVIZIO



tipologia	n. plessi	n. utenti
Asili nido	8	518
Infanzia	10	1143
Primaria	21	4785
Secondaria	7	783
CDD	2	82
totale	48	7311

Fonte: statistiche comunali a.s. 2021/2022

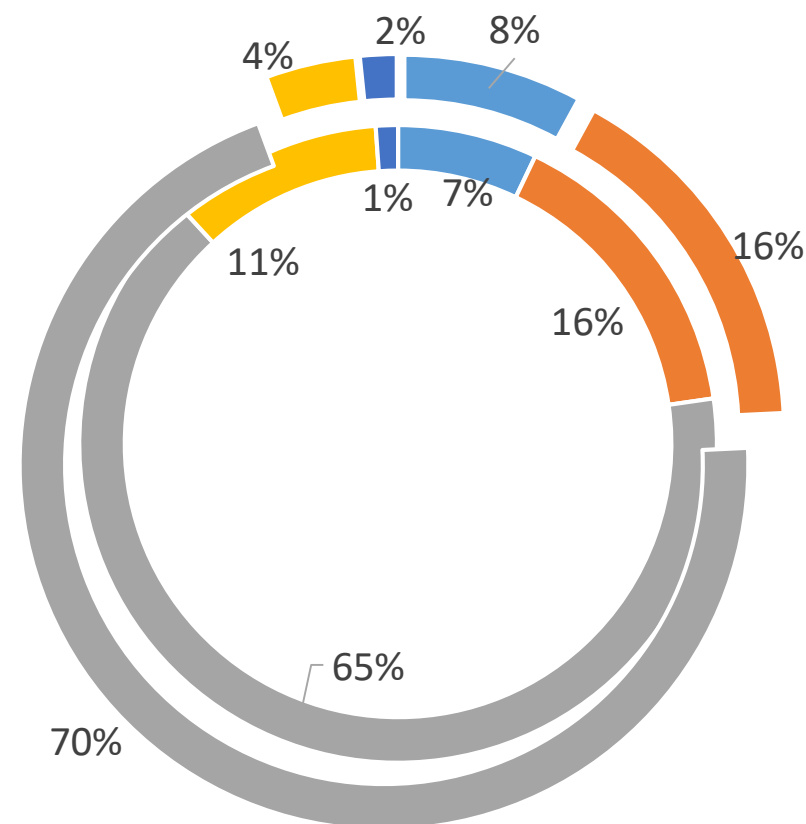




tipologia	n. utenti	pasti annui
Asili nido	518	75.588
Infanzia	1143	155.323
Primaria	4785	668.117
Secondaria	783	38.042
CDD	82	15.435
totale	7311	952.505

Fonte: statistiche comunali a.s. 2021/2022

distribuzione utenti/pasti per servizio



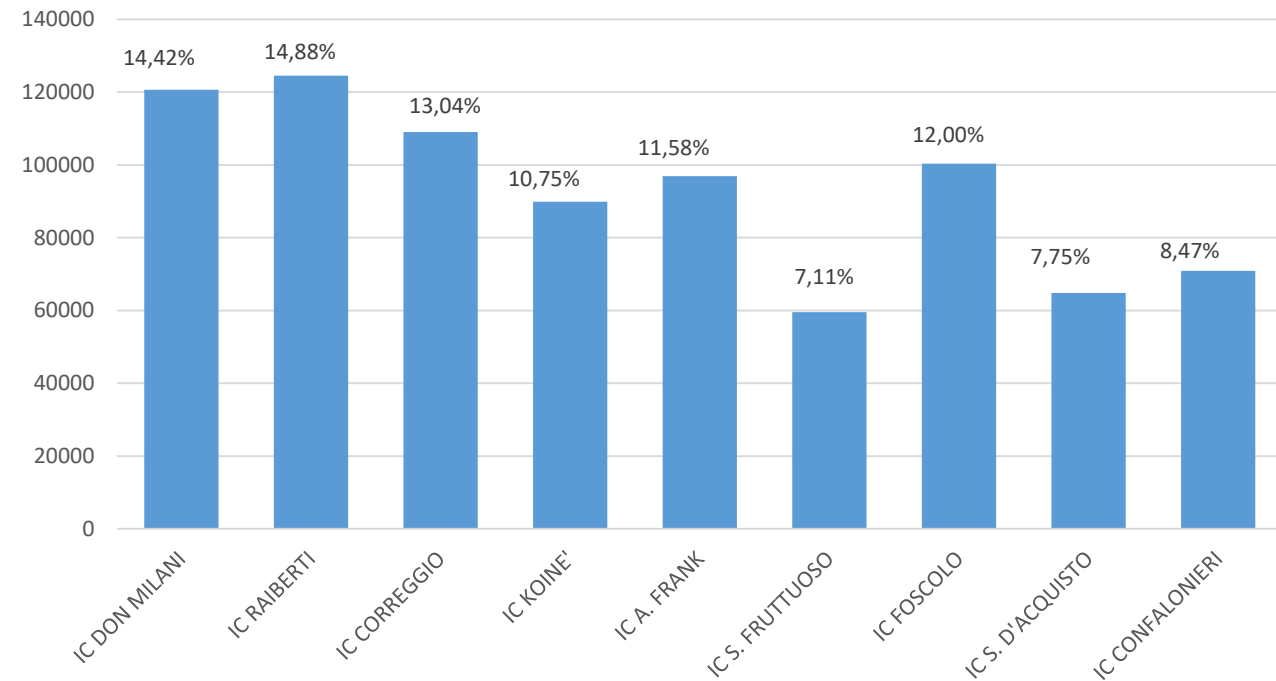
■ Asili nido ■ Infanzia ■ Primaria ■ Secondaria ■ Centri socio educativi



tipologia	pasti annui
Asili nido	75.588
Infanzia	155.323
Primaria	668.117
Secondaria	38.042
CDD	15.435
totale	952.505

Fonte: statistiche comunali a.s. 2021/2022

distribuzione pasti annui per IC

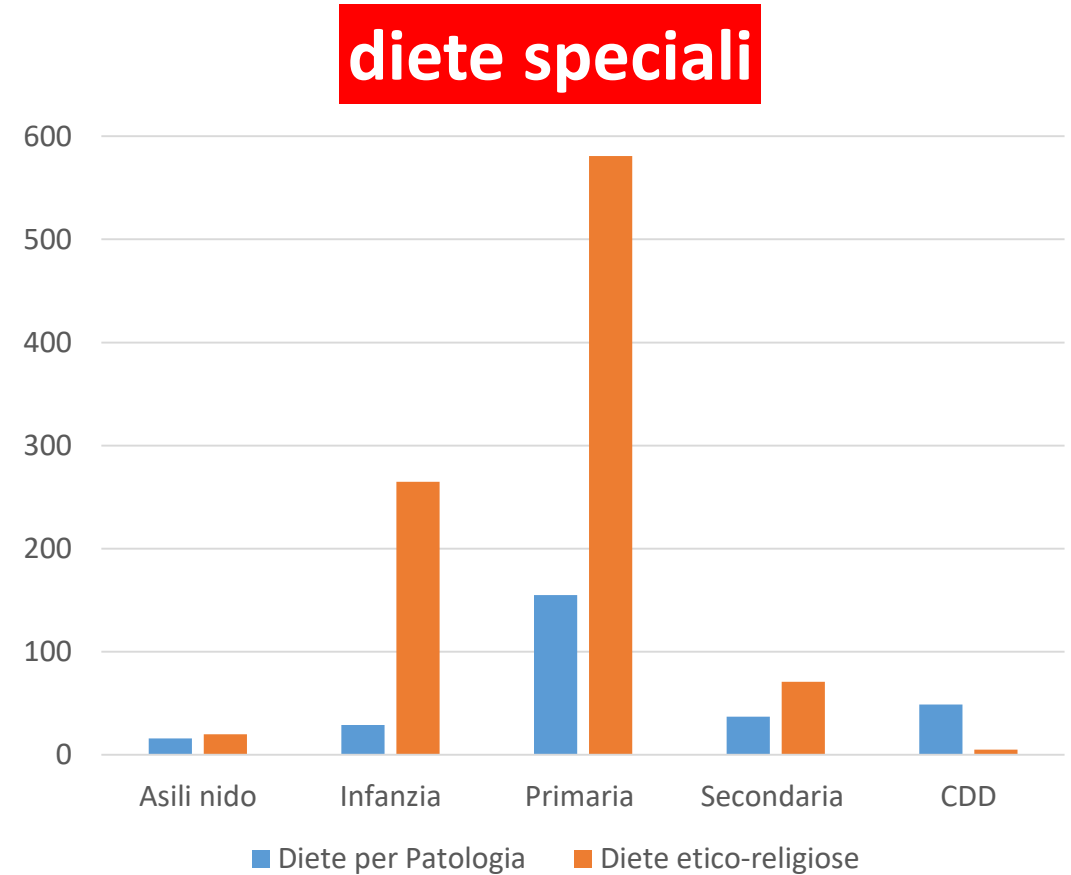




LE DIETE SPECIALI

tipologia	diete per patologie	diete etico-religiose
Asili nido	16	20
Infanzia	29	265
Primaria	155	581
Secondaria	37	71
CDD	49	5
totale	286	942

Fonte: statistiche comunali a.s. 2021/2022





COMUNE DI
MONZA

L'ORGANIZZAZIONE

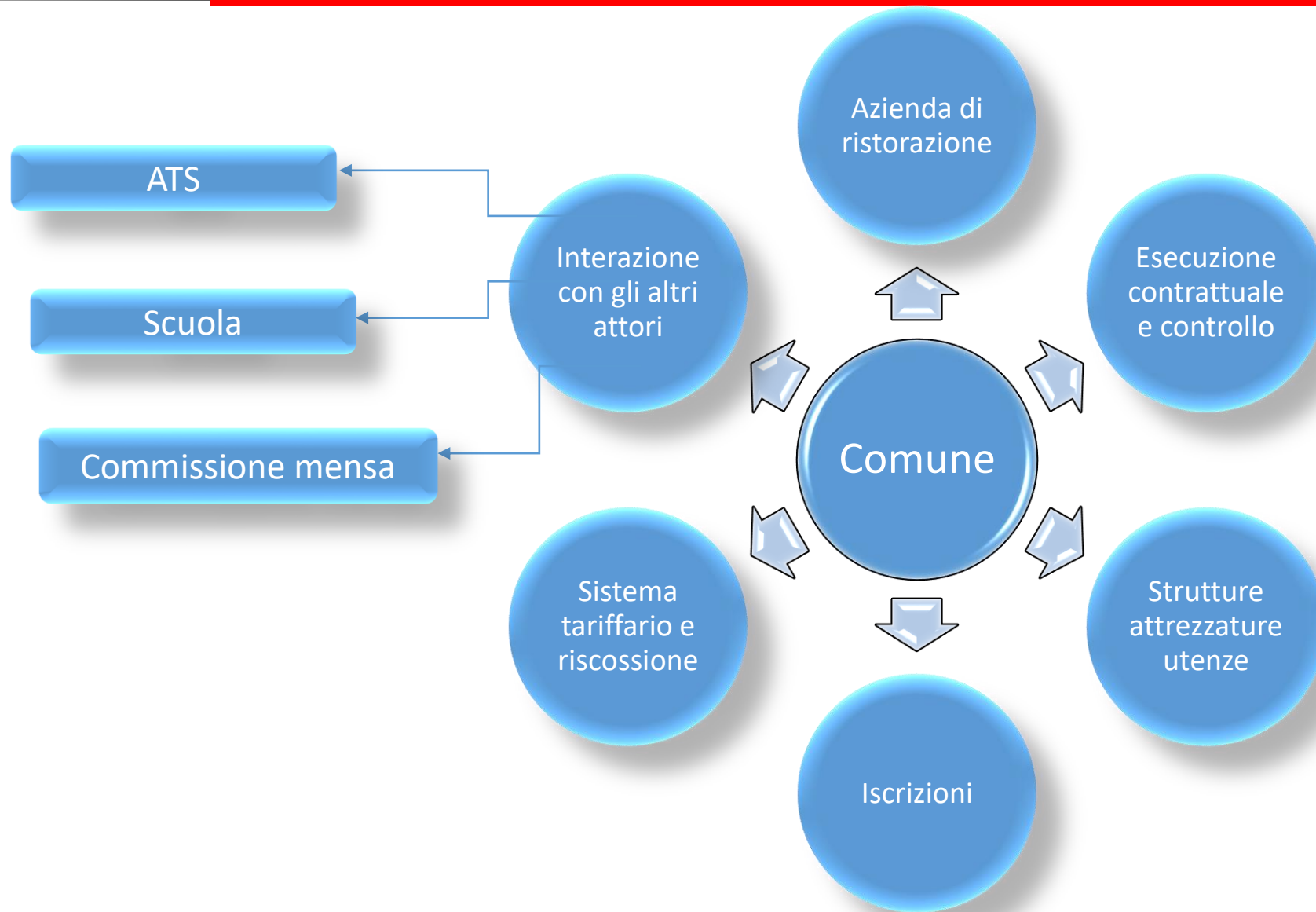
tipologia	produzione in loco	servizio veicolato
Asili nido	7	1
Infanzia	10	0
Primaria	17	4
Secondaria	0	7
CDD	1	1
totale	36	12



tipologia	
Cucine	26
di cui Micro centri cottura	3
Centro cottura aziendale	1
Spazi distribuzione	12
Refettori	31

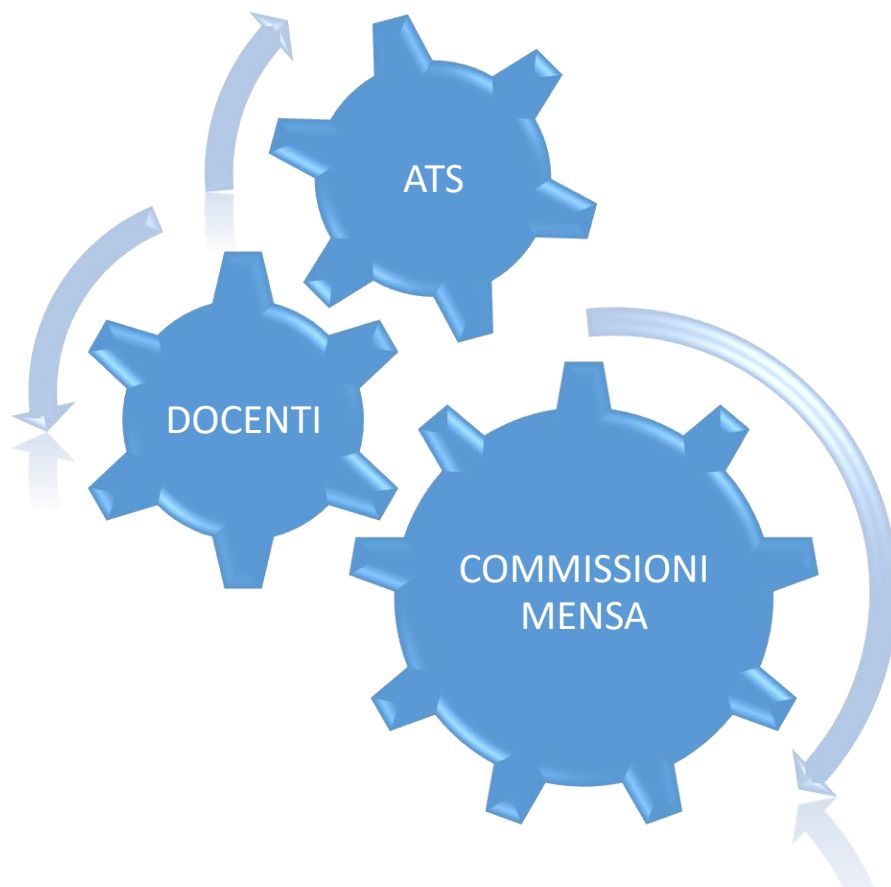


IL RUOLO DEL COMUNE DI MONZA





Concorrono al raggiungimento degli obiettivi del servizio ristorazione



- Promozione di abitudini corrette
- Qualità nutrizionale
- Sicurezza igienico-sanitaria
- Gradevolezza sensoriale-appetibilità

Ciascuno con le proprie specificità e competenze





RUOLO EDUCATIVO

COLLABORAZIONE

Vigilanza durante il pasto

sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino

Interventi educazione alimentare

Monitoraggio del gradimento

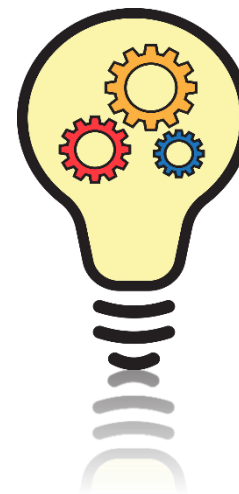
Miglioramento del servizio





COMUNE DI
MONZA

COMMISSIONE MENSA





COMUNE DI
MONZA

RIFERIMENTI NORMATIVI



Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica
Regione Lombardia – agosto 2002



Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica
Ministero della Salute - G.U. n. 134 del 11-6-2010, aggiornamento
Decreto 28-10-2021 - G.U. n. 269 del 11-11-2021



Regolamento Commissioni Mensa
Comune di Monza
Aggiornamento Determinazione dirigenziale n. 515/2021



- definisce l'operatività e la funzionalità delle commissioni mensa, partendo dalle linee guida nazionali e regionali e tenendo conto specificità del servizio ristorazione del Comune di Monza
- stabilisce le modalità di intervento e i rapporti tra i diversi attori del servizio

Approvato con delibera di Giunta comunale n. 235 del 27/02/2003

Aggiornato il 07/04/2021



COMUNE DI
MONZA

COS'E' LA COMMISSIONE MENSA

- ➔ organo di rappresentanza consultivo
- ➔ previsto dal Comune di Monza, titolare del Servizio Ristorazione
- ➔ nominato annualmente dall'Istituzione scolastica



Consiglio
d'Istituto

nomina

Commissione
Mensa IC

sceglie

Responsabile
Commissione
Mensa

Presentazione
CANDIDATURE

Entro il mese di ottobre l'IC
trasmette nominativi dei
commissari all'A.C.

Funzioni di coordinamento
e di collegamento con
l'Amministrazione Comunale
e l'Istituto comprensivo



COMUNE DI
MONZA

COMPOSIZIONE





LA COMMISSIONE MENSA ALLARGATA

- Obiettivo: discutere problematiche contingenti ed urgenti
- Convocata da uno dei Responsabili della Commissione mensa, di norma, due volte all'anno o dall'Amministrazione comunale
- Partecipanti:
 - Commissari Mensa dell'Istituto comprensivo
 - Amministrazione Comunale
 - Azienda di ristorazione affidataria del servizio



COMUNE DI
MONZA

COMMISSARI MENSA A.S. 2022/2023

ISTITUTO COMPRESIVO	NUMERO COMMISSARI MENSA 2022-2023
ANNA FRANK	7
CONFALONIERI	8
CORREGGIO	12
DON MILANI	14
FOSCOLO	8
KOINE'	5
PIANETA AZZURRO	2
RAIBERTI	11
SALVO D'ACQUISTO	6
SAN FRUTTUOSO	6
Totale complessivo	79

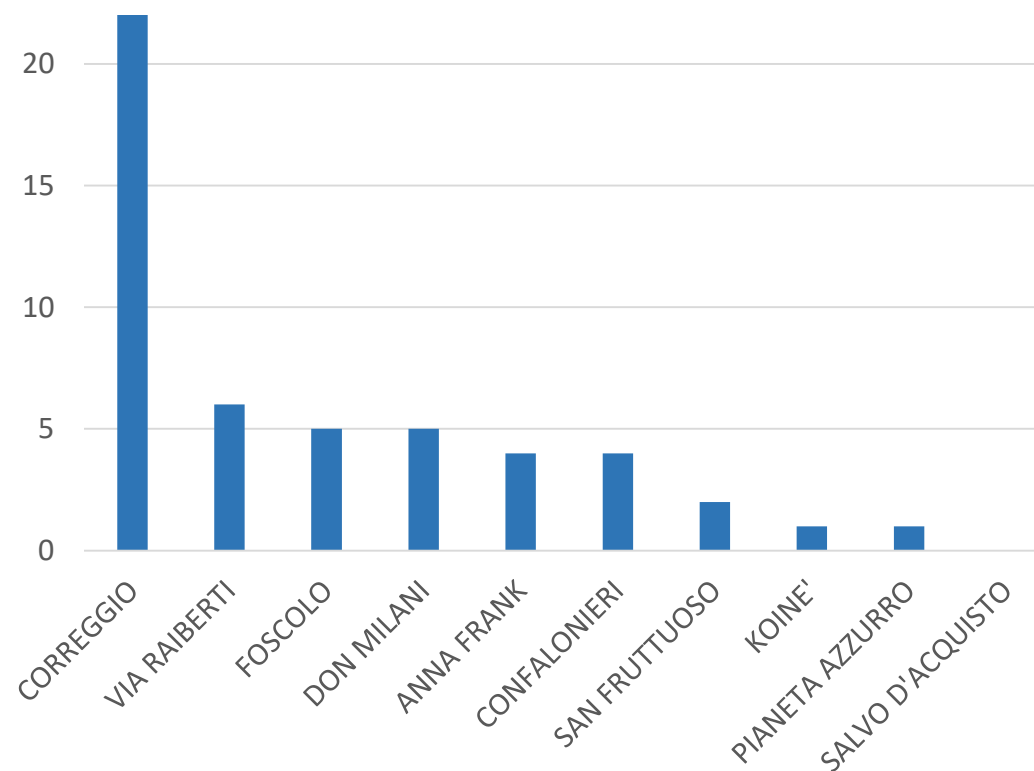


ISPEZIONI A.S. 2021- 2022

Ispezioni effettuate dalle Commissioni mensa AS 2021-2022, dopo la chiusura dell'emergenza sanitaria

ISTITUTO COMPRESIVO	ISPEZIONI EFFETTUATE A.S. 21-22
CORREGGIO	22
VIA RAIBERTI	6
FOSCOLO	5
DON MILANI	5
ANNA FRANK	4
CONFALONIERI	4
SAN FRUTTUOSO	2
KOINE'	1
PIANETA AZZURRO	1
SALVO D'ACQUISTO	0
Totale complessivo	50

ISPEZIONI A.S. 21-22





COMUNE DI
MONZA

LA GESTIONE DELLE VOSTRE SCHEDE

- INDIVIDUAZIONE DELLE SITUAZIONE CRITICHE



coinvolgimento dell'Azienda di ristorazione



attivazione controllo del Tecnologo
Alimentare

- RISPOSTA AL COMMISSARIO MENSA





COMUNE DI
MONZA

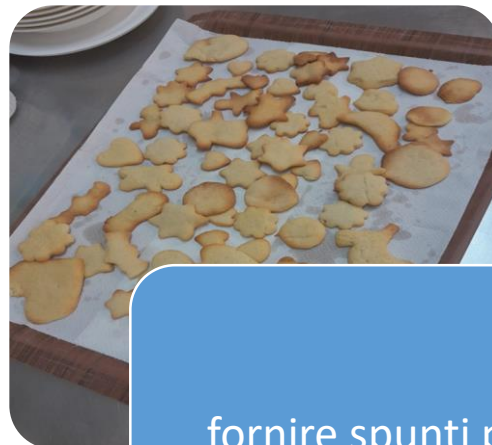
I PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE in corso

È importante che a scuola i bambini, oltre a “mangiar sano”, imparino a scoprire ed apprezzare gusti e cibi “nuovi”

Metodologia interattiva per differenti fasce d'età: momenti didattici frontali, esperienze dirette, laboratori e proposte ludiche



divulgare
principi di una
corretta
alimentazione



fornire spunti per
affrontare il tema nei
programmi scolastici



trasformare il servizio
ristorazione scolastica
in un
momento educativo

Obiettivi:



INTERVENTI SCUOLE DELL'INFANZIA

Istituto Comprensivo	N. Partecipanti
Don Milani	281
Koinè	507
Pianeta Azzurro	163
Raiberti	178
Salvo D'acquisto	150
Correggio	195
Totale complessivo	1474

Interventi proposti alle Scuole dell'Infanzia:

- Storie e filastrocche a bocca piena
- Il teatrino del mangiar sano
- La prima colazione a scuola



Periodo di
svolgimento:
Ottobre- Giugno
2022



INTERVENTI SCUOLE PRIMARIE



Periodo di
svolgimento:
Ottobre- Giugno
2022-2023

Interventi proposti alle Scuole Primarie

- Il fagiolo magico (1° e 2°anno)
- Raccontiamo le fiabe con gusto (1° e 2°anno)
- Frutta e verdura: un arcobaleno di benessere 3,4,5 anno)
- L'orto delle meraviglie (1° e 2° anno)
- Girotondo con un chicco di grano (1 e 2° anno)
- Tutti chef con cuoco rigolo' (3°,4°,5 anno)
- Cuochi senza fuochi (3°,4°,5 anno)
- La prima colazione a scuola
- Risparmiamo l'energia elettrica
- Ridurre i rifiuti è il primo passo
- Riutilizzare invece di buttare, ovvero "scarticreativi"
- Riciclare: la raccolta differenziata
- L'acqua è preziosa, non sprechiamola

Istituto Comprensivo	N. Partecipanti
ANNA FRANK	343
KOINE'	2682
RAIBERTI	990
SALVO D'ACQUISTO	750
CONFALONIERI	430
CORREGGIO	573
FOSCOLO	2726
Totale complessivo	8494

In coda per
le uova
strapazzate





COMUNE DI MONZA

INTERVENTI SCUOLE SECONDARIE

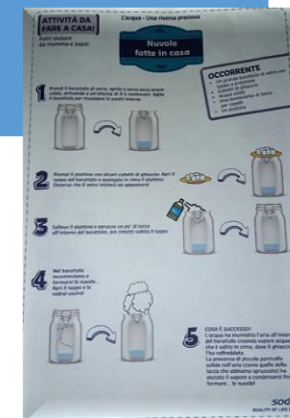
Periodo di svolgimento:
Ottobre- Giugno
2022-2023



Istituto Comprensivo	N. Partecipanti
SAN FRUTTUOSO	234
FOSCOLO	245
Totale complessivo	479

Interventi proposti alle Scuole Secondarie:

- La piramide in palestra
- Risparmiamo l'energia elettrica
- L'acqua è preziosa, non sprechiamola





COMUNE DI
MONZA

RIFLETTIAMO SU...

Ruolo e funzioni del Commissario mensa



Collegamento tra
utenza e
Amministrazione
Comunale



Consultivo e
propositivo per il
miglioramento del
menù nel rispetto
delle Linee Guida
Nazionali e Regionali



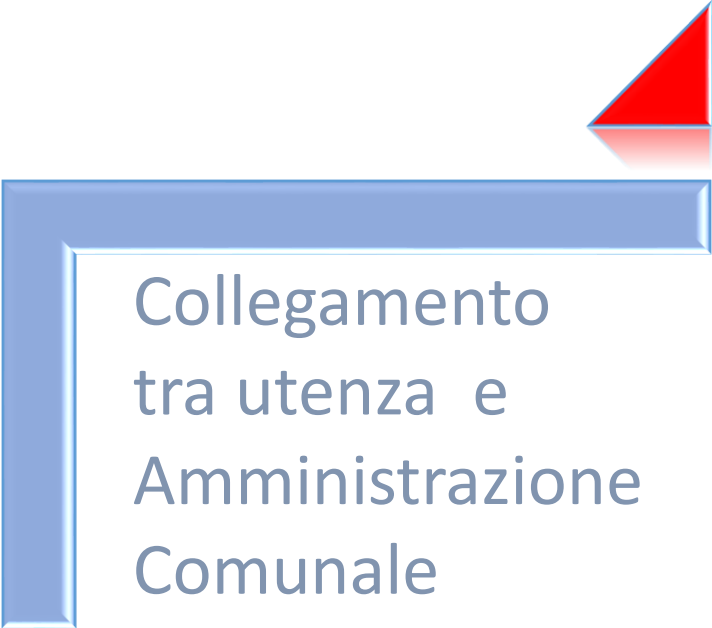
Valutazione e
Monitoraggio del
servizio





COMUNE DI
MONZA

RUOLO DI COLLEGAMENTO



Collegamento
tra utenza e
Amministrazione
Comunale

nell'interesse dell'UTENZA
(Direttiva Regione Lombardia)

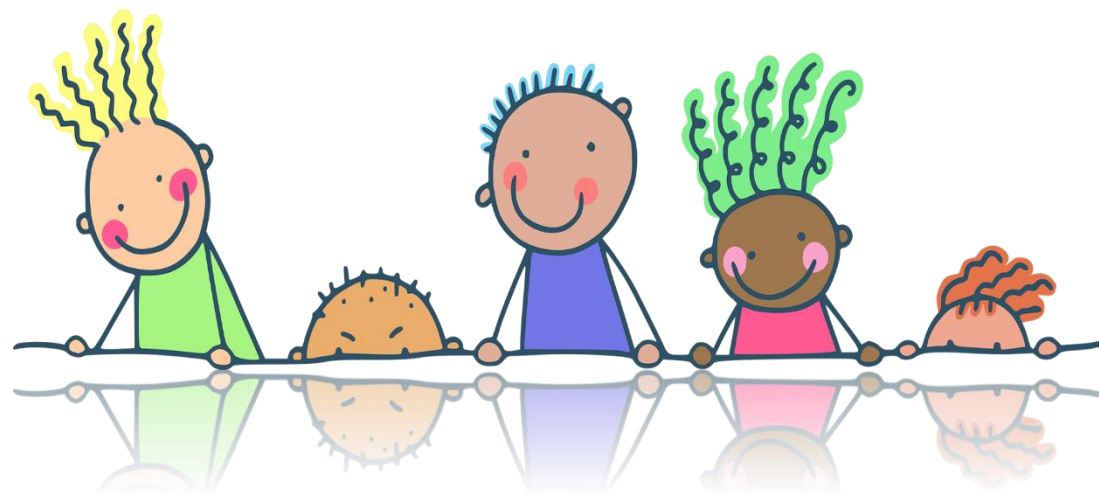




COMUNE DI
MONZA

L'INTERESSE DELL'UTENZA

IL COMMISSARIO MENSA NON
OPERA IN FUNZIONE DI QUELLO CHE
PIACE O NON PIACE AL PROPRIO
FIGLIO MA NELL' INTERESSE DI TUTTI
I BAMBINI





COMUNE DI
MONZA

GLI OBIETTIVI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire un **pasto sicuro** sul **piano igienico-nutrizionale** e allo stesso **tempo gradevole ed accettato dal piccolo utente**





essere vario

includere alimenti poco graditi ai bambini ma
nutrizionalmente importanti

modificare e correggere abitudini alimentari errate

prevedere preparazioni semplici ed appetibili

tenere presente la realtà in cui lo si deve applicare
(impianti, attrezzature, trasporto)

piacere ai bambini

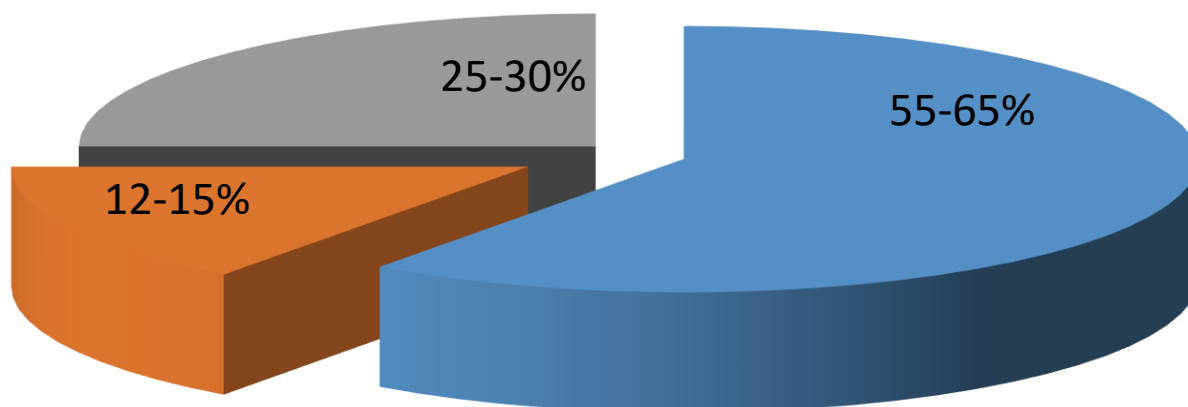


COMUNE DI
MONZA

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DI MENU' E TABELLE DIETETICHE

Nutrienti apportati dal pasto a scuola

■ Carboidrati ■ Proteine ■ Lipidi





Fabbisogni medi di energia e di macronutrienti da destinarsi al pranzo, distinti per fasce di età

	1 – 3 anni	3 – 6 anni	6 – 11 anni	11 – 15 anni
Fabbisogno energetico in kcal	469	440-640	520-810	700-830
Proteine in grammi (15%)	15.4	11-24	13-30	18-31
Glucidi totali in grammi (55%)	64	60-90	75-120	95-125
Zuccheri semplici in grammi	18	11-24	13-30	23-28
Lipidi totali in grammi (30%)	16	15-21	18-27	29
Lipidi saturi in grammi	5	5-7	6-9	8-9
Ferro (mg)		5	6	9
Calcio (mg)		280	350	420
Fibra (g)		5	6	7,5



COMUNE DI
MONZA

MINISTERO DELLA SALUTE / LINEE GUIDA ATS 2022

Frequenza settimanale di inserimento
degli alimenti nel menù scolastico

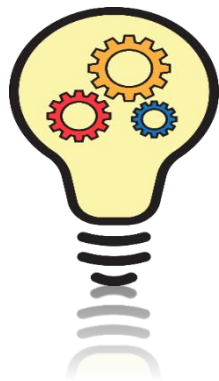
- Pasta, riso, cereali minori 5
- Pane fresco comune o integrale 5
(a basso contenuto di sale)
- Verdure 5
- Frutta 5
- Legumi 1-2
(anche come piatto unico se associati a cereali oppure come secondo piatto)
- Patate 0-1

- Carni fresche 1-2
- Pesce 1
- Uova 1
- Formaggi 1
- Salumi 0-2
- Frutta oleaginosa 0-2
(in sostituzione alla frutta fresca)



COMUNE DI
MONZA

RUOLO PROPOSITIVO



Ruolo consultivo e
propositivo per il
miglioramento del menù
nel rispetto delle Linee
Guida Nazionali e
Regionali



Deve tenere presente che:

- si opera nel settore della grande distribuzione
- eliminare un alimento dal menù non è mai una vittoria
- è spesso sufficiente cambiare preparazione o presentazione di un alimento per migliorarne l'accettabilità



COMUNE DI
MONZA

VALUTAZIONE E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO



Strumenti operativi

- **REGOLAMENTO**
- **SCHEDE DI VALUTAZIONE**

Il Commissario mensa può accedere :

- ai **microcentri cottura** o alle **cucine**, presenziando alla lavorazione degli alimenti,
- ai **refettori** dei singoli plessi scolastici dove valuta la qualità del pasto mediante verifica dell'appetibilità e del gradimento

I sopralluoghi potranno essere effettuati da un solo Commissario per ispezione.

Durante i sopralluoghi, l'Azienda di ristorazione, tramite la Responsabile di cucina, il responsabile di Area o un altro referente, fornirà ai Commissari i chiarimenti richiesti.



COMUNE DI
MONZA

SCHEDE DI VALUTAZIONE

La verifica per avere un significato non deve essere **SOGGETTIVA**:



SCHEDA DI VALUTAZIONE





COMPORAMENTI VIETATI

Al Commissario Mensa è **vietato** :

- effettuare il controllo in caso di tosse, raffreddore, malattie dell'apparato gastro-intestinale e COVID
- utilizzare i servizi igienici riservati agli addetti alla mensa
- toccare o manipolare gli alimenti cotti o crudi o gli alimenti in preparazione
- toccare gli utensili, le stoviglie, le attrezzature ed i piani di lavoro
- entrare nella cucina e negli spazi mensa senza l'apposito camice monouso e la mascherina che saranno forniti dal gestore del servizio





COMPORAMENTI NON PERMESSI

Il Commissario Mensa **non deve** :

- interferire in alcun modo con le preparazioni
- distrarre o distogliere il personale che lavora dalle proprie attività o fargli osservazioni
- asportare alimenti da cucine/refettori
- pesare alimenti o misurare la temperatura (nel caso chiedere al personale di riferimento)
- assaggiare cibi nelle cucine (l'assaggio è consentito solo nel refettorio)
- contravvenire al rispetto della normativa sulla privacy adottata dall'Istituto comprensivo e alle regole in essere presso gli istituti scolastici di riferimento
- scattare fotografie e fare riprese video





PROCEDURE DI CONTROLLO PERMESSE

L'attività dei Commissari mensa nelle cucine e nei locali refettorio consisterà unicamente:

- nell'osservare le procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti
- nell'assaggiare (nel refettorio) le pietanze somministrate
- nel compilare l'apposita scheda di valutazione

La commissione mensa potrà chiedere chiarimenti al personale della ditta preposto; in caso di necessità potrà chiedere sopralluoghi congiunti con un incaricato dell'Amministrazione Comunale





Punti da indicare:

- Nome del micro centro cottura, cucina/refettorio in cui si esegue il sopralluogo
- Data in cui viene effettuato il sopralluogo
- Dati di chi esegue il sopralluogo
- Durata del sopralluogo
- Ora di partenza dei pasti (trasportato). In caso di non conformità indicare i motivi
- Conformità al menù del giorno. In caso in non conformità indicare i motivi
- Numero di pasti
- Tempistica della distribuzione (nel refettorio)
- Tempistica di consumo del pasto (nel refettorio)



COMUNE DI
MONZA

IGIENE CUCINE

Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

LIVELLO DI IGIENE

Di utensili, stoviglie, attrezzature e locali:

- buono
- sufficiente
- scarso





Scheda di valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione

ALIMENTI

anomalie

scadenze/termine minimo di conservazione

conformità al Capitolato di Appalto

modalità di scongelamento (pesce)

conservazione alimenti con particolare riferimento alle uova



COMUNE DI
MONZA

PERSONALE

Scheda valutazione pasto e servizio nel luogo di produzione e nel refettorio

PERSONALE

numero

vestiario

comportamento: es. modalità di produzione, distribuzione (utilizzo di utensili, pinze)





COMUNE DI
MONZA

IGIENE REFETTORIO

LIVELLO DI IGIENE DI AMBIENTI, ARREDI, ATTREZZATURE e CONTENITORI TERMICI (PASTI TRASPORTATI)

- buono
- discreto
- sufficiente
- scarso





COMUNE DI
MONZA

VALUTAZIONE QUALITÀ' DEL PASTO

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

PARAMETRI DA UTILIZZARE PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO:

- Temperatura
- Cottura
- Quantità
- Appetibilità
- Indici di gradimento del pasto





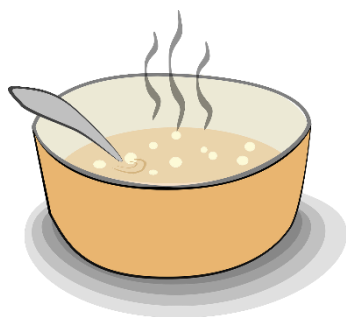
COMUNE DI
MONZA

TEMPERATURA E COTTURA

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

TEMPERATURA ALIMENTI SERVITI

- cibo caldo
- cibo tiepido
- cibo freddo



COTTURA DEGLI ALIMENTI SERVITI

- cottura adeguata
- cottura eccessiva
- cottura scarsa





COMUNE DI
MONZA

APPETIBILITA', QUANTITA'

Scheda valutazione pasto e servizio nel refettorio

APPETIBILITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI
(sapore, consistenza)

- gradevole
- accettabile
- non accettabile



Giudizio globale:

QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI SERVITI

- sufficiente
- abbondante
- scarso



- buono*
- sufficiente*
- non sufficiente*



Indice di gradimento del pasto (IG) degli alimenti serviti

SI CALCOLA SUL NUMERO DI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO PIÙ DELLA METÀ DELLA PORZIONE SERVITA

75%<IG<100% = piatto totalmente accettato

50%<IG<74% = piatto parzialmente accettato

25%<IG<49% = piatto parzialmente rifiutato

0%<IG<24% = piatto totalmente rifiutato

Se possibile, indicare i motivi di eventuali rifiuti



MOTIVI DI EVENTUALI RIFIUTI

Il bambino **NON MANGIA** il cibo proposto perchè:

- non lo conosce
- lo conosce ma non lo mangia neppure a casa
- lo disgusta
- la porzione servita è eccessiva
- non ha fame perché ha fatto uno spuntino abbondante

AZIONI CORRETTIVE

EDUCAZIONE ALIMENTARE

COINVOLGIMENTO ASSE
SCUOLA-FAMIGLIA

DISTRIBUZIONE
SPUNTINI DIFFERENTI



PERCHE' I BAMBINI NON MANGIANO?

- I bambini sono abitudinari e manifestano diffidenza verso cibi nuovi o sconosciuti (tendono a mangiare solo ciò che conoscono)
- Spesso il rifiuto del cibo nasce dal fatto che il bambino non ha mai visto in famiglia il cibo proposto a mensa e non ne conosce l'odore, il colore, il sapore, la consistenza
- È l'aspetto di un cibo (colore-forma-consistenza-odore) che avvia il rifiuto prima ancora dell'assaggio (il sapore è il fattore meno influente!),
- Mancanza di fiducia della famiglia nei confronti della mensa (spuntini eccessivi, valutazioni sfavorevoli)
- Effetto domino: il "capo" non lo mangia-il "capo" lo mangia!





COMUNE DI
MONZA

LA SFIDA

- ✓ Condurre i bambini verso scelte consapevoli
- ✓ Promuovere comportamenti corretti fin dalla più tenera età senza delegare tutto alla scuola



COMUNE DI
MONZA

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA É UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

IL MOMENTO MENSA É UN MOMENTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE MA NON
BASTA da SOLO A PERSEGUIRE GLI OBIETTIVI VOLUTI

COOPERAZIONE TRA LE PARTI



- costruzione pagina sul sito del Comune di Monza dedicata alla Commissione mensa:
 - materiale
 - aggiornamenti sui menù stagionali applicati (date, settimane) e sui menù speciali
- nei mesi di febbraio e marzo 2023 convocazione della Commissione Allargata di ogni Istituto a cura dell'Amministrazione comunale
- nuove modalità di comunicazione dell'output da sperimentare prima della fine dell'anno scolastico 2022/2023
- ogni Commissione mensa dell'Istituto comprensivo sceglierà il proprio Responsabile che segnalerà il proprio nome via mail a servscol@comune.monza.it



COMUNE DI
MONZA

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

