



VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA

Data: 19 maggio 2026

Orario: 14:15 – 16.00

Modalità: incontro online

Partecipanti

Presenti:

- Micaela Visconti (referente Ufficio Scuola)
- Veronica Peracchi (assessore)
- Ivan Furingo con la dietista e il cuoco
- Barbara Beretta
- Viviana Pavanelli (dalle ore 14.40)
- Rita La Mura
- Ausilia Gangi
- Diana Andrea Gatti

Assenti giustificati:

- Clara Cantù
- Ilaria Parisi
- Annalidia Maranzano

Segretario verbalizzante: Micaela Visconti

Presidente: Veronica Peracchi

PUNTO 1 – Nuovo regolamento della Commissione Mensa

L'Assessore Veronica Peracchi apre la seduta illustrando il nuovo regolamento della Commissione Mensa, già approvato dal Consiglio Comunale. Evidenzia che la riunione rappresenta la conclusione del ciclo della Commissione attuale e coglie l'occasione per ringraziare tutti i componenti per il lavoro svolto nel corso degli anni.

Nel suo intervento sottolinea che il nuovo regolamento nasce dall'esperienza maturata e dalle richieste di modifica da parte della Commissione Servizi Sociali e Scuola e introduce un cambiamento significativo nell'impostazione della Commissione, che vedrà una maggiore centralità del ruolo dei genitori e dei docenti. Viene infatti previsto che il Presidente sia eletto tra i commissari e che la durata della Commissione sia pari a due anni.

L'Assessore evidenzia inoltre che le figure tecniche, tra cui il Comune, il gestore e la dietista, continueranno a partecipare ai lavori solo su invito e senza diritto di voto, rafforzando così il ruolo attivo dei rappresentanti della componente scolastica e dei genitori.

La Referente dell'Ufficio Scuola precisa che la nuova Commissione verrà attivata nel corso del prossimo anno scolastico, indicativamente tra ottobre e la fine del 2026, a seguito della



raccolta delle candidature e della successiva elezione dei componenti. Viene inoltre richiamata l'introduzione di una modulistica ufficiale per le segnalazioni dei genitori.

PUNTO 2 – Modifiche al menu estivo

Il punto viene introdotto dalla Referente dell'Ufficio Scuola, che illustra le principali osservazioni emerse nel corso delle giornate test e dei sopralluoghi effettuati, al fine di aggiornare il menu estivo.

In merito al rollè di uova con formaggio da sostituire alle uova strapazzate nella terza settimana, la tecnologa Barbara Beretta evidenzia alcune criticità riscontrate presso la scuola dell'infanzia. Sottolinea che il formaggio tende a risultare particolarmente filante e a separarsi dalla parte di uova, generando difficoltà nel consumo da parte dei bambini, che spesso lo manipolano separatamente trasformando il momento del pasto in una situazione poco funzionale.

Ivan Furingo evidenzia che l'utilizzo di formaggi alternativi comporta criticità tecniche legate al rilascio di liquidi, con possibili effetti negativi sulla qualità del piatto. Nel confronto emerge comunque la possibilità di valutare soluzioni alternative o di ripristinare le uova strapazzate per la scuola dell'infanzia.

La Referente dell'Ufficio Scuola evidenzia che la segnalazione è pervenuta all'Ufficio anche da parte della docente Clara Cantù, referente all'infanzia; non sono pervenute segnalazioni analoghe dalla scuola primaria, circostanza confermata dalla docente Viviana Pavanelli.

Per quanto riguarda le crocchette di trota salmonata che sostituiranno le crocchette di salmone nella quarta settimana, Ivan Furingo evidenzia che la sostituzione del salmone ha prodotto risultati positivi, grazie a un sapore più delicato e maggiormente gradito dagli alunni. Viviana Pavanelli conferma il buon esito alla primaria.

Nel corso della discussione vengono riportate alcune segnalazioni operative:

Pizza: le insegnanti della scuola dell'infanzia devono tagliare la pizza in pezzi molto piccoli. Barbara Beretta precisa che nei controlli più recenti non ha riscontrato criticità significative e ricorda che si tratta storicamente di un piatto gradito.

Rita La Mura segnala una gestione molto puntuale delle porzioni per alcune preparazioni, in particolare le lasagne, che risultano distribuite senza margine immediato per eventuali imprevisti. Ivan Furingo precisa che è comunque garantita una capacità di reintegro rapido da parte del centro cottura.

Il tema delle grammature viene approfondito da Ivan Furingo e dalla dietista di Sodexo presente all'incontro che evidenziano che le nuove linee guida ATS prevedono una riduzione delle quantità, mentre attualmente il servizio mantiene porzioni leggermente più abbondanti. Barbara Beretta e Rita La Mura sottolineano che molti bambini non consumano il pasto completo, mentre altri, soprattutto nelle classi più alte, manifestano ancora fame.



Si evidenzia quindi una situazione eterogenea che porta la Commissione a condividere la scelta di mantenere invariata l'attuale impostazione.

Spreco alimentare e comportamento alimentare:

Barbara Beretta evidenzia che durante i sopralluoghi si rileva un significativo spreco alimentare, in particolare per quanto riguarda contorni e verdure.

Rita La Mura sottolinea che alla primaria molti alunni consumano prevalentemente il primo piatto, lasciando invariato il resto. Viviana Pavanelli descrive una situazione molto diversificata, con bambini che mangiano tutto, altri che assaggiano solo in parte e altri ancora che rifiutano completamente il pasto.

Viene evidenziato che spesso i bambini arrivano a scuola con un atteggiamento già orientato al rifiuto, influenzato dal contesto familiare.

Sperimentazione anti-spreco nelle classi quinte:

All'interno di questo contesto, Barbara Beretta propone una sperimentazione, condivisa anche dalla docente Viviana Pavanelli, finalizzata a gestire la situazione delle classi quinte, dove si verifica frequentemente una condizione paradossale: alcuni bambini dichiarano di avere ancora fame mentre altri non consumano il pasto.

La proposta consiste nel raccogliere, da parte dei docenti all'inizio del pasto, le porzioni non consumate purché integre e non toccate, in un piatto dedicato, per poterle redistribuire come eventuale bis agli alunni che lo richiedono.

Viviana Pavanelli evidenzia il valore educativo della proposta che può contribuire a responsabilizzare gli alunni rispetto al cibo oltre che a rispettarlo. La Commissione accoglie favorevolmente l'idea e concorda sull'avvio di una sperimentazione nelle classi quinte in queste due ultime settimane di scuola, nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e con la supervisione dei docenti.

Gestione dei piatti in bianco:

Barbara Beretta introduce il tema evidenziando che, soprattutto nella scuola dell'infanzia, vengono richiesti dalle insegnanti piatti in bianco in via preventiva, spesso come misura cautelativa. Sottolinea che molti di questi pasti rimangono sigillati e non vengono consumati, generando spreco. Evidenzia inoltre che la preparazione dei piatti in bianco incide sul conteggio complessivo dei pasti, riducendo il numero di porzioni del menu ordinario.

Rita La Mura osserva che alla primaria le richieste di pasto in bianco partono spesso dai genitori sulla base del menu. Viviana Pavanelli conferma che in alcune classi si tratta di una pratica frequente e difficile da gestire, in quanto le richieste non possono essere rifiutate. Segnala inoltre che anche i piatti in bianco, nonostante siano richiesti, talvolta non vengono consumati.



Ivan Furingo e la dietista richiamano le indicazioni ATS, precisando che l'obbligo di certificazione si applica solo in caso di richieste prolungate, mentre il fenomeno risulta prevalentemente occasionale. Nel confronto emerge che il ricorso al piatto in bianco è spesso legato a una mancanza di fiducia nel servizio e a una tendenza dei genitori a prevenire il rifiuto del bambino.

PUNTO 3 – Appalto e qualità del servizio

L'Assessore Veronica Peracchi introduce il punto evidenziando che il servizio mensa prosegue con nuovo appalto con Sodexo. Sottolinea come negli anni si sia registrato un miglioramento complessivo del servizio, sia in termini qualitativi sia organizzativi. Viene evidenziata anche l'introduzione di nuove attrezzature, che hanno contribuito a migliorare le condizioni operative e la qualità delle preparazioni. Nel confronto emerge l'importanza di rafforzare il rapporto con le famiglie e migliorare la percezione del servizio.

Varie ed eventuali:

Organizzazione del servizio in occasione del passaggio del Giro d'Italia:

La Referente dell'Ufficio Scuola e l'Assessore evidenziano che il passaggio del Giro d'Italia previsto per il 27 maggio comporterà una riorganizzazione della giornata scolastica, con uscita anticipata degli alunni di tutti i plessi in orario vicino al pranzo, per assistere all'evento.

Per quanto riguarda il servizio mensa, viene precisato che, trattandosi di una situazione straordinaria, sarà attivata per entrambe le scuole la modalità del cestino pasto, già prevista dal Capitolato.

I pasti verranno consegnati anticipatamente all'infanzia e consumati nel giardino oppure all'interno (in caso di pioggia) utilizzando i tavoli del refettorio ed eventualmente le classi.

Viene inoltre evidenziato che, in entrambe le scuole, alcuni alunni non iscritti al servizio mensa, che normalmente rientrano a casa per il pranzo, in tale giornata non potranno farlo a causa della chiusura delle strade. È quindi previsto che rimangano a scuola e consumino il pasto al sacco fornito al mattino dalle famiglie durante l'orario scolastico, che verrà consumato contestualmente agli altri alunni.

Per quanto riguarda in particolare la scuola primaria, viene precisato che sarà posta specifica attenzione da parte dei docenti nella gestione degli spazi, al fine di garantire un'organizzazione ordinata e coerente con le diverse modalità di consumo del pasto. Le prime, le seconde e le terze consumeranno il pasto nel refettorio, mentre le quarte e le quinte in giardino. In tale contesto, gli alunni che usufruiscono del pasto al sacco saranno gestiti in modo separato rispetto a quelli che accedono al refettorio, così da assicurare condizioni adeguate sotto il profilo organizzativo, educativo e igienico.

Viene inoltre ricordato che il giorno precedente sarà proposto un menu a tema Giro d'Italia, con proposta del risotto rosa.



Segnalazioni presenza scarafaggi:

L'Assessore Veronica Peracchi introduce il tema richiamando le segnalazioni relative alla presenza di scarafaggi nei locali mensa.

Nel suo intervento evidenzia che, a seguito delle prime segnalazioni, si è intervenuti tempestivamente sia sotto il profilo gestionale sia sotto quello strutturale. In particolare, sono state individuate e sistemate alcune fessure e possibili punti di accesso dall'esterno, al fine di eliminare le condizioni che avevano favorito il verificarsi degli episodi. L'Assessore riferisce inoltre che sono stati effettuati due distinti interventi di disinfestazione, che erano già programmati in modo ravvicinato, con l'obiettivo di affrontare in maniera efficace la problematica.

Ivan Furingo conferma quanto esposto, precisando che gli episodi si collocano in un periodo dell'anno in cui la presenza di scarafaggi può risultare più frequente e che tali situazioni non risultano riconducibili alla gestione del servizio mensa. L'assessore evidenzia inoltre che è stata effettuata una pulizia approfondita di un corridoio esterno adiacente ai locali mensa e che la situazione risulta attualmente sotto controllo, con monitoraggi quotidiani garantiti dal gestore.

L'Assessore Veronica Peracchi conclude la seduta ringraziando tutti i componenti per il lavoro svolto e sottolineando l'importanza del contributo fornito nel miglioramento del servizio.

La riunione si chiude alle ore 16:00 circa.

Il Segretario 

Il Presidente 

