



## VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA

**Data:** 9 dicembre 2025

**Orario:** 14:15 – 16:15

**Modalità:** incontro online

### Partecipanti

#### Presenti:

- Diana Gatti
- Micaela Visconti
- Veronica Peracchi
- Ivan Furingo
- Barbara Beretta
- Viviana Pavanelli (dalle ore 14:30)
- Rita La Mura (dalle ore 15:45)
- Annalidia Maranzano

#### Assenti giustificati:

- Clara Cantù
- Ausilia Gangi

**Segretario verbalizzante:** Micaela Visconti

**Presidente:** Veronica Peracchi

### PUNTI 1 e 2 – Dimissioni dei rappresentanti dei genitori

L'assessore e la segretaria introducono brevemente i lavori.

Vengono prese in carico le seguenti dimissioni:

- Commissari: Piccione, Tramparulo
- Assaggiatori: Violini, Mandelli, Cinquemani, Motta

#### Chiarimenti sul funzionamento della Commissione

La sig.ra Peracchi chiarisce che:

- Anche in caso di riduzione del numero dei commissari, la Commissione Mensa non si scioglie e rimane attiva per tutto l'anno scolastico 2025/2026, come previsto dal disciplinare.
- I componenti ancora in carica continuano regolarmente il loro ruolo.
- Nel 2026 è prevista la stesura di un nuovo Regolamento dei Servizi Scolastici, che includerà anche il servizio mensa. Il nuovo regolamento, una volta approvato dal Consiglio Comunale, sostituirà l'attuale disciplinare.
- Le segnalazioni ricevute finora non giustificano una modifica immediata del disciplinare.

L'assessore spiega che la comunicazione inviata qualche giorno fa a commissari e assaggiatori, aveva lo scopo di chiedere dimissioni "di cortesia" a quei membri che non avevano più titolo a far parte della Commissione, ad esempio perché i figli non frequentano più il plesso di Vaprio, come previsto dal disciplinare.

Si ribadisce che:

- I ruoli di commissario e assaggiatore sono distinti e non intercambiabili.



- È necessario contattare una persona non eletta (l'unica possibile), che potrà subentrare come commissario se ha figli iscritti alla scuola primaria ed è disponibile. La sig.ra Beretta osserva che, anche in altri Comuni, è prassi che i genitori si dimettano quando il figlio termina il ciclo scolastico; propone quindi di esplicitare meglio questo aspetto nel nuovo regolamento.

### PUNTO 3 – Nuovo appalto e monitoraggio del servizio mensa

#### Nuovo appalto

Da questo anno scolastico 2025/2026 il servizio mensa continuerà con Sodexo, unica azienda partecipante e vincitrice della gara, come da verbale ufficiale.

Viene confermato il sistema delle "finestre di apertura" degli assaggi in funzione della riunione della Commissione: Questa volta 3 settimane di assaggio ma la settimana esclusa verrà recuperata nel ciclo successivo.

Segnalazioni e osservazioni sul servizio:

Minestre e primi piatti:

- La minestra con l'orzo è risultata apprezzata sia in primaria sia in infanzia; l'orzotto, invece, era già stato eliminato in precedenza. Non emergono criticità su questo piatto di minestra con orzo (conferma di Pavanelli) che risulta generalmente gradito.

Assaggi e comportamenti a mensa:

- Pasta con ricotta: molto apprezzata.
- Purè di legumi: avanzato in quantità; si valuta se rendere i legumi meno evidenti per favorire il consumo.
- I bambini del primo turno mangiano più lentamente e con più distrazioni; nel secondo turno (bambini più grandi) i piatti risultano più graditi.
- Alcuni bambini lasciano il pasto senza assaggiare: si tratta spesso di dinamiche educative più che di problemi legati al menu.
- In alcune classi, grazie all'intervento dell'insegnante, si è visto che incoraggiare l'assaggio riduce sprechi e rifiuti.

Viene raccontato un episodio positivo in primaria: dopo aver chiesto di richiedere il "pasto in bianco" solo se realmente necessario, i bambini hanno mangiato tutto nel giorno della pizza. L'insegnante ha premiato il comportamento con una nota di merito sul registro elettronico.

Segnalazioni igieniche e organizzative:

- Capelli nel piatto: episodio isolato; i piatti sono stati subito sostituiti e il problema non si è ripetuto, ma era causato dagli stessi bambini: l'insegnante è intervenuta con la classe per evitare che questi comportamenti si ripetano nuovamente.
- Infanzia: presenza di briciole e residui di cibo a terra tra un turno e l'altro, con rischio che vengano portati in classe sotto le calzature dei bambini, si prende atto che:
  - I 10 minuti previsti per la pulizia non sono sufficienti.
  - La pulizia dei tavoli è adeguata, quella dei pavimenti risulta troppo veloce e non sufficiente.
  - Le insegnanti collaborano, ma i tempi sono troppo stretti tra l'arrivo del secondo turno e la possibilità di sparecchiare.
  - La proposta di anticipare il primo turno è stata valutata ma non è fattibile per l'organizzazione scolastica.

L'assessore conferma che il doppio turno è indispensabile per motivi di sicurezza, pur riconoscendo le difficoltà logistiche e si impegna a verificare la situazione per migliorare l'organizzazione.



Si valuta di chiedere alla Dirigente Scolastica una maggiore collaborazione del personale ATA, sfruttando una nuova convenzione attiva da quest'anno per attività aggiuntive da parte loro. Sodexo si dichiara disponibile a collaborare con il personale ATA per migliorare la pulizia. Gli uffici provvederanno ad avanzare questa richiesta all'Istituto Scolastico.

Osservazioni della scuola dell'infanzia ricevute da parte dell'insegnante Cantù:

- Piselli e insalata poco felici: l'abbinamento risponde a criteri nutrizionali. I piselli fungono da proteina, non come contorno. Possibile sperimentare un piatto unico come test con il cuoco.
- Pizza: richiesta una porzione leggermente più grande; le grammature sono stabilite da ATS. Va valutata la logistica del forno.
- Uova che si ripetono nel menu estivo: si valuterà lo spostamento nel menu perché troppo vicine, ma in primavera.
- Porzione pollo un po' ridotta: le grammature sono definite da ATS e indicate a crudo; Sodexo verificherà se è possibile aumentare leggermente restando nei limiti.
- Broccoli nel pasto in bianco sono indicati? Sodexo risponderà per iscritto tramite la dietista (probabilmente ammessi se bolliti o al vapore).

Pasto in bianco:

Si rileva che:

- All'infanzia e in primaria spesso il pasto in bianco viene sprecato.
- Talvolta viene richiesto come "paracadute", ma poi non consumato.
- Questo rischia di togliere attenzione a chi ne ha reale necessità.

Si sottolinea l'importanza di una alleanza educativa tra scuola e famiglia, affinché i bambini siano incoraggiati ad assaggiare, evitando richieste non necessarie.

C'è una linea che gli insegnanti cercano di tenere viva, ossia si chiede ai bambini cosa mangiano a casa e si coinvolgono, ma spesso alcuni alimenti non sono diffusi nelle case e quindi è più difficile che i bambini poi li mangino a scuola.

Visto da fuori, al genitore sembra interessare solo che il bambino mangi, l'educazione alimentare non sembra interessare al genitore, pagano e quindi devono mangiare, non si tiene conto della possibilità dell'assaggio, o dell'aspetto educativo del momento del pasto. I bambini non possono stare a digiuno.

A Vaprio sono state organizzate circa 4 serate informative per famiglie negli anni ma sono state pochissimo partecipate. Interessa a pochi e purtroppo la scarsa attenzione è generalizzata anche rispetto ad altre tematiche.

Pane:

- All'infanzia si registra molto spreco di pane (circa 10 panini per pasto). Si propone di ridurre la grammatura da 50 g a 30 g, come da linee guida. La proposta viene accolta: verrà adottata la grammatura da 30 g per pane bianco e integrale.

Altre segnalazioni

- Manzo all'olio: sembra uno spezzatino perché c'è anche il fondo di cottura; piatto apprezzato ma da descrivere meglio nel menu.
- Frutta:
  - Banana e mandarini apprezzati, mele e pere spesso avanzano anche per questione di dentatura dei bambini (denti che dondolano)
  - La frutta non può essere tagliata dagli insegnanti per motivi normativi; gli stessi insegnanti sono in attesa delle indicazioni dalla Dirigente sulle modalità per aiutare i bambini, anche per alunni con disabilità.
- Pizza: può risultare leggermente spugnosa a causa del mantenimento sul carrello caldo, ma è correttamente cotta e di recente è risultata più apprezzata.



- Frittata: preparata al forno con uova biologiche pastorizzate; rimane morbida, ma è considerata accettabile e generalmente gradita.

#### PUNTO 4 – Comunicazione con le famiglie

- Difficoltà nella comprensione delle disdette pasto, dell'uso del calendario per assenze programmabili con l'app, ma anche dei pagamenti insoluti che purtroppo sono un numero alto.
- Si propone una comunicazione più chiara e semplice tramite registro elettronico o gruppi WhatsApp.
- Il pasto in bianco va comunicato all'insegnante; l'attivazione sull'app sarà valutata in un secondo momento.
- Importante informare periodicamente le famiglie su cosa fa la Commissione Mensa, in modo breve e diretto.

Si ribadisce che:

- I gusti dei bambini cambiano nel tempo.
- Chi non mangia in una mensa probabilmente avrebbe difficoltà anche altrove.
- Chi apprezza spesso fa meno rumore di chi segnala problemi.

#### Chiusura dei lavori

La riunione si conclude alle ore 16:15.

Il Segretario Chiara

Il Presidente Monica Peracur

