VERBALE DELLA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA - Seduta del 26 ottobre 2026

Il giorno **26 ottobre 2026**, alle **ore 16:45,** si è riunita da remoto, mediante la piattaforma Zoom, la Commissione Mensa Scolastica, costituita con Determinazione dell'Area Vigilanza n. 190 del 18/12/2025.

Risultano presenti i seguenti componenti:

- Pomili Maria Teresa
- Ascani Melissa
- Sacchini Eleonora
- Mignini Catia
- Crescenzi Samantha
- Iezzi Martina
- De Virgilio Rosanna
- Iaconi Cinzia

Assenti: nessuno.

Assume le funzioni di segretario della Commissione la Sig.ra Ascani Melissa.

1. Conferma della composizione della Commissione Mensa per l'anno 2027

Il Segretario chiede ai componenti presenti la disponibilità a proseguire l'incarico anche per l'anno 2027. Preso atto della volontà unanime di confermare la propria partecipazione, viene proposta l'adozione di un'apposita Determinazione dell'Area Vigilanza, finalizzata a confermare la composizione della Commissione Mensa Scolastica anche per l'anno 2027, ai sensi dell'art. 5 del *Regolamento sul funzionamento della Commissione Mensa Scolastica*, approvato con D.G.C. n. 91/2015.

Il Segretario illustra, quindi, sinteticamente le attività svolte nel precedente anno scolastico e ringrazia tutti i componenti per la presenza, la collaborazione e la disponibilità dimostrate.

2. Esame delle criticità relative al servizio di refezione scolastica

Prende la parola la Sig.ra Crescenzi Samantha, la quale esprime apprezzamento per il riscontro positivo ottenuto dalla modifica del piatto unico introdotta nel precedente anno scolastico, con particolare riferimento alla lasagna, risultata particolarmente gradita ai bambini.

La stessa riferisce, tuttavia, alcune criticità segnalate dalle famiglie dei bambini frequentanti la classe del proprio figlio, di seguito riepilogate:

1. presenza occasionale di residui di carta da forno negli alimenti cotti al forno, in particolare frittata e pesce;

2. cottura della pasta, soprattutto di quella integrale, talvolta non adeguata, con consistenza eccessivamente al dente oppure troppo cotta;

3. sapore del parmigiano eccessivamente intenso in alcune preparazioni, in particolare nella pasta in bianco;

4. scarso gradimento della pasta con verdure frullate;

5. quantità delle vellutate ritenuta insufficiente, nonostante il buon gradimento da parte dei bambini;

6. scarso gradimento del prosciutto cotto da parte di alcuni bambini.

Interviene la Sig.ra De Virgilio Rosanna, fiduciaria della scuola primaria a tempo pieno, la quale conferma che, in alcune occasioni, durante lo sporzionamento della frittata o del pesce, sono stati riscontrati piccoli residui di carta da forno rimasti aderenti agli alimenti. Ritiene pertanto opportuno segnalare la questione alla ditta affidataria del servizio, affinché venga prestata maggiore attenzione durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

Con riferimento alla cottura della pasta, la fiduciaria riferisce che, generalmente, questa arriva dal centro di cottura calda, ma non eccessivamente, e con una consistenza talvolta piuttosto al dente. Quanto al sapore del parmigiano, non riscontra un'intensità eccessiva, ritenendo che il gradimento possa dipendere anche dalle preferenze individuali. Propone, in ogni caso, di chiedere alla ditta di limitarne la quantità nella preparazione della pasta e di servirlo separatamente, così da consentire a chi lo desidera di aggiungerlo autonomamente.

In merito alla pasta con verdure frullate, la Sig.ra De Virgilio precisa di aver già richiesto alla ditta di lasciare le verdure a pezzetti, anziché frullarle, in modo da consentire ai bambini che non le gradiscono di separarle dalla pasta. Riferisce che la ditta si è adeguata a tale indicazione nell'ultimo mese.

Interviene la Sig.ra Iaconi Cinzia, la quale conferma che la quantità delle vellutate risulta talvolta insufficiente. Evidenzia, inoltre, che il loro gradimento sembra diminuire nelle giornate in cui è previsto il piatto unico, poiché vengono servite dopo la lasagna. Viene pertanto proposta la possibilità di modificare la sequenza delle portate, servendo la vellutata come primo piatto e la lasagna successivamente, al fine di favorire una maggiore accettazione delle verdure da parte dei bambini.

La stessa, in qualità di fiduciaria della scuola dell'infanzia, segnala inoltre le seguenti criticità:

1. Merenda di metà mattina: la quantità consegnata alle singole sezioni risulta talvolta insufficiente rispetto al fabbisogno dei bambini. Viene inoltre richiesto di valutare la sostituzione della tipologia di biscotti attualmente fornita, in quanto poco gradita;

2. Orario di somministrazione del pasto: il pranzo viene attualmente servito alle ore 12:15, anziché alle ore 11:45 come avveniva nel precedente anno scolastico. Tale posticipo viene ritenuto potenzialmente problematico rispetto all'organizzazione della giornata educativa, soprattutto per i bambini che vengono ripresi dai genitori subito dopo il pasto.

Interviene la Sig.ra Iezzi Martina, la quale conferma le criticità segnalate dalla fiduciaria della scuola dell'infanzia. Con riferimento al prosciutto cotto, precisa di averlo assaggiato durante un'ispezione effettuata nel precedente anno scolastico, trovandolo sufficientemente appetibile. Considerato, inoltre, che tale alimento è previsto nei menù invernale ed estivo con frequenza mensile, non ritiene necessario procedere alla sua sostituzione.

La medesima posizione viene condivisa dalla Presidente della Commissione, Sig.ra Pomili Maria Teresa, la quale ricorda che l'introduzione del prosciutto cotto nel menù era stata proposta dalla Commissione stessa diversi anni fa, in sostituzione del prosciutto crudo, ritenuto meno idoneo per i bambini più piccoli a causa delle difficoltà di masticazione e deglutizione e della minore facilità di porzionamento.

Prende la parola la Sig.ra Mignini Catia, la quale riferisce la segnalazione di una famiglia relativa al pasto speciale predisposto per una bambina frequentante la classe del proprio figlio. In particolare, viene lamentata una scarsa varietà delle preparazioni, ritenute eccessivamente semplici e caratterizzate da un'alimentazione prevalentemente "in bianco".

3. Sintesi delle criticità e richieste alla ditta affidataria

A conclusione della discussione, il Segretario riepiloga le principali criticità emerse e le proposte di intervento da sottoporre alla ditta Nenè Services, affidataria del servizio di refezione scolastica, affinché possano essere valutate e, ove possibile, recepite:

1. Sicurezza e distribuzione degli alimenti: prestare maggiore attenzione durante lo sporzionamento degli alimenti cotti al forno, al fine di evitare che residui di carta da forno rimangano aderenti al cibo distribuito nei refettori;

2. Cottura della pasta: individuare un grado di cottura più adeguato, con particolare riferimento alla pasta integrale;

3. Verdure nella pasta: evitare di frullare le verdure, preferendo il taglio a pezzetti, secondo la modalità già recentemente adottata;

4. Quantità delle vellutate e delle minestre: verificare l'adeguatezza delle porzioni, con particolare riferimento ai bambini della scuola primaria, valutando anche la quantità di pastina presente nelle minestre;

5. Parmigiano: limitarne la quantità aggiunta direttamente alla pasta e valutare la possibilità di servirlo a parte, in particolare per gli alunni della scuola primaria;

6. Merenda della scuola dell'infanzia: verificare e, ove necessario, aumentare la quantità di merende distribuite alle singole sezioni, valutando altresì la sostituzione dei biscotti poco graditi.

Si ritiene inoltre opportuno sottoporre alla ditta le ulteriori questioni emerse nel corso della riunione, riguardanti la sequenza delle portate nella giornata del piatto unico, l'orario di somministrazione del pranzo nella scuola dell'infanzia, il gradimento del prosciutto cotto e la varietà dei pasti speciali, al fine di individuare eventuali soluzioni migliorative compatibili con le esigenze nutrizionali e organizzative del servizio.

La Commissione concorda di procedere a una nuova riunione a distanza di circa un mese, per verificare gli interventi eventualmente adottati dalla ditta e valutarne gli effetti.

4. Ispezioni presso i refettori scolastici

Si passa alla trattazione del secondo punto all'ordine del giorno, relativo alle ispezioni della mensa scolastica.

La Commissione concorda di organizzare n. 2 gruppi di valutazione per effettuare n. 2 ispezioni nel corso del mese di ottobre 2026, secondo la seguente articolazione:

- n. 1 ispezione presso la scuola primaria;
- n. 1 ispezione presso la scuola dell'infanzia.

Le ispezioni saranno finalizzate a verificare le modalità di distribuzione dei pasti, la qualità e il gradimento delle preparazioni, nonché l'eventuale permanenza delle criticità segnalate, nel rispetto delle disposizioni del regolamento comunale e delle modalità organizzative del servizio.

Non essendovi ulteriori argomenti da trattare, la seduta si conclude alle ore 18,00.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario della Commissione Mensa Scolastica

Ascani Melissa

La Presidente della Commissione Mensa Scolastica

Pomili Maria Teresa