

Verbale Commissione Mensa n. 1 del 17/12/2025

Il giorno 17 dicembre 2025 alle ore 17:00 presso la Sala degli Specchi in via Dante, si è riunita la Commissione Mensa con il seguente o.d.g.:

- Insediamento nuova Commissione Mensa
- Modalità organizzative
- Verifica andamento gestione mensa

Presenti:

Ghidotti Davide	Assessore all'Istruzione
Mapelli Stefania	Responsabile Settore Servizi alla persona
Rocco Francesca	Referente Ufficio Istruzione
Schmitd Chiara	Genitore
Crippa Elisa	Genitore
Scaramuzza Veruska	Docente scuola primaria Trezzo
Sangalli Ilaria	Docente scuola infanzia
Trovato Stefania	Docente scuola secondaria
Baldo Carmela	Docente scuola primaria Concesa
Maffezzoli Ilaria	Tecnologa alimentare
Peroni Marco	Rappresentante Dussmann

Online:

Galbiati Sara	Genitore
Nenna Giulia	Rappresentante Dussmann
Alzetta Cristina	Rappresentante di minoranza

Si riunisce la neocomposta Commissione Mensa per l'a.s. 2025/2026. In via straordinaria, a seguito dell'incontro avvenuto il 2 dicembre, è stata data la possibilità di collegarsi online anche ad alcuni genitori di alunni della scuola secondaria con ruolo di uditori.

Prende parola l'Assessore Ghidotti per un breve giro di presentazioni e l'accoglienza dei nuovi membri, componente genitori e componente docenti.

La dott.ssa Mapelli, responsabile del Settore Servizi alla Persona e RUP dell'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica, presenta nello specifico i ruoli dei diversi soggetti che intervengono nello svolgimento del servizio di refezione scolastica, con particolare focus sui compiti e sulle funzioni dei Commissari, come definito dal Regolamento approvato con delibera C.C. n. 25 del 28.07.2023.

Viene sottolineata l'importanza del ruolo della Commissione come organo che agisce in sinergia con il Comune, le famiglie e la scuola, per garantire il miglior servizio possibile per il benessere dell'utenza e per promuovere la corretta alimentazione dei bambini. La maggior oggettività possibile ed una corretta e puntuale compilazione della scheda di rilevazione sono gli strumenti più adatti a monitorare il servizio di refezione scolastica, un servizio complesso che non considera il singolo individuo ma guarda alla collettività.

Si fa cenno anche al ruolo dell'assaggiatore, altra figura di supporto al monitoraggio del servizio e dell'accettabilità del pasto, prevista in momenti specifici dell'anno scolastico (es: "la settimana dell'assaggio" di novembre 2025). Verosimilmente coloro che presenteranno la candidatura come assaggiatori potranno accedere ai refettori nel mese di marzo 2026, previo un momento di formazione.

In tale occasione si farà riferimento alle regole imposte dalla normativa in materia di ristorazione scolastica che la società incaricata del servizio deve rispettare (cucinare in giornata, evitare prodotti pronti, evitare frittture, ecc...) oltre che alle richieste riportate nel capitolato tecnico (ad esempio: veicolazione e tempistiche trasporto, esposizione del piatto campione per confronto grammature).

Si evidenzia il ruolo cruciale della formazione e vengono individuati i prossimi appuntamenti dedicati in cui interverrà la dottoressa Maffezzoli, tecnologa alimentare incaricata dal Comune:

- Mercoledì 14 gennaio alle ore 17:00 -> formazione dedicata ai componenti della Commissione Mensa, attraverso cui avranno gli strumenti per poter effettuare efficacemente i sopralluoghi. I nuovi Commissari dovranno comunque partecipare al corso online offerto da ATS;
- Mercoledì 28 gennaio ore 17:00 -> incontro pubblico per i genitori degli alunni delle scuole, aperto alla Commissione Mensa.

La dott.ssa Mapelli illustra le modalità di segnalazione nel caso in cui nei piatti siano presenti corpi estranei. Ogni rappresentante docente dovrà istruire i colleghi sulle corrette procedure da effettuare, a partire dalla sostituzione del piatto incriminato che deve essere prelevato da Dussmann per eventuali analisi fino alla documentazione fotografica da inoltrare all'Ufficio Istruzione.

Vengono riepilogate anche le iniziative progettate dal Comune per monitorare e migliorare il servizio:

- Modifiche al menù invernale: per venire incontro al gusto dell'utenza, sono state firmate due deroghe relative all'introduzione di halibut panato e hamburger nel menù invernale; i commissari presenti convengono che l'hamburger sia stato poco apprezzato soprattutto per la tipologia di taglio della carne ("nervosa");
- Progetto "Cosa mangi a merenda?": si indaga sulla merenda che mangiano gli alunni a scuola attraverso l'installazione di un totem. I bambini selezionano anonimamente la loro risposta, per una settimana a plesso;
- Progetto "Settimana dell'assaggio": a novembre un solo genitore "assaggiatore" ha effettuato un sopralluogo; l'iniziativa verrà riproposta verso marzo con la speranza di una più ampia partecipazione;
- Misurazione degli scarti: la ditta appaltatrice si impegna ad effettuarla ed ha inoltrato al Comune i dati relativi al monitoraggio nei vari plessi di 4 settimane del menù estivo; procedono a misurare gli scarti anche per il menù invernale;
- Questionari di gradimento a cui verranno sottoposti in futuro agli alunni; si pensa ad una modalità di coinvolgimento dei ragazzi anche attraverso il Consiglio Comunale dei Ragazzi e delle Ragazze (CCRR);

Si chiede al dottor Peroni, rappresentante della ditta appaltatrice Dussmann S.r.l., di riferire gli impegni assunti per risolvere alcuni punti cruciali del servizio, sotto l'attenta supervisione della tecnologa alimentare:

- Ricerca di un capo cuoco definitivo: per motivi di salute la precedente cuoca non può svolgere la mansione, attualmente è stato incaricato un altro capo cuoco con esperienza decennale nel settore;
- Verifiche del servizio in refettorio e sulle diete: il personale viene affiancato da direttori e dietisti di altri appalti che stilano quotidianamente relazioni aggiornate;
- Studio sulla fattibilità della cottura della pasta nei refettori: si attende la relazione tecnica sulla possibilità di installare dei cuocipasta (a fronte degli impianti presenti);

Vengono raccolte alcune informazioni sul servizio dell'anno scolastico 2025/2026. Dall'inizio del menù invernale che è coinciso con la sostituzione della cuoca, le insegnanti segnalano la costante criticità di cottura della pasta: alcuni formati delicati come i fusilli, si sfaldano ed il loro aspetto compromette l'accettazione del piatto, spesso rifiutato alla vista. Inoltre, a volte, capita che la temperatura della pasta non rispetti i parametri. Viene consigliato di verificare la temperatura insieme alle addette in mensa, con la strumentazione presente in refettorio.

Il dottor Peroni rende noto che, oltre alla presenza nei refettori di direttori di altri appalti che vigilano sul servizio, nelle ultime settimane i cuochi al Centro Cottura stanno sperimentando le tempistiche adatte a risolvere la problematica riportata e rispettare i tempi stabiliti per la consegna della pasta nei refettori.

Ha inoltre chiarito che la cottura delle teglie di pollo, riguardo alla quale erano state presentate delle segnalazioni informali, viene monitorata attraverso la misurazione della temperatura a campione, al cuore, e viene registrata costantemente nei manuali di autocontrollo. La tecnologa suggerisce che quella che è stata ritenuta "cruda" fosse in realtà la colorazione più rosea della carne stessa, indipendente dalla cottura.

Si segnala inoltre una criticità nella preparazione della pizza: purtroppo alcune teglie sono risultate troppo cotte e molte fette sono state scartate poiché "incollate" tra loro e difficili da separare senza danneggiarle.

Segue il momento delle elezioni delle cariche in cui vengono eletti all'unanimità:

Schmitd Chiara	Presidente
Crippa Elisa	Segretario

L'incontro si conclude alle ore 19:00.