

VERBALE COMMISSIONE MENSA del 23/04/26

L'assemblea si riunisce alle ore 17:00

Presenti:

Ghidotti Davide: assessore all'istruzione

Dott.ssa Maffezzoli Ilaria: tecnologa alimentare

Nenna Giulia: direttrice del centro cottura Dussmann

Rocco Francesca: componente dell'ufficio istruzione del Comune

Schmitd Chiara: genitore dell'infanzia

Crippa Elisa: genitore scuola primaria di Trezzo

Chiorazzo Lucia: genitore scuola primaria di Trezzo

Sepulveda Barbara: genitore scuola secondaria

Trovato Stefania: docente scuola secondaria

Scaramuzza Veruska: docente scuola primaria Trezzo

Sangalli Ilaria: docente scuola infanzia

Baldo Carmela: docente scuola primaria Concesa (online)

Alzetta Cristina: rappresentante di minoranza (online)

L'assemblea si apre osservando un grafico in cui vengono riassunte le abitudini dei bambini per quanto riguarda la merenda mattutina che viene portata da casa, si riflette sull'importanza che può avere il tipo di merenda anche in funzione del pasto successivo che è fornito da Dussmann.

Vengono successivamente prese in analisi le valutazioni fatte dai genitori durante la "settimana dell'assaggio". Si osserva che la cottura eccessiva della pasta è, nelle valutazioni, un tema ricorrente. La direttrice del centro cottura conferma che ci sono state delle problematiche rispetto alla cottura della pasta dovute forse al cambio di personale che si occupa di questa mansione, ma sembra che attualmente ci sia stato un miglioramento, i genitori ed insegnanti confermano.

Si sottolinea che il formaggio presente nei primi piatti è un problema per diversi bambini, che sembrano non gradire a volte il piatto, proprio per la presenza del formaggio. Dussmann e la tecnologa precisano che il formaggio presente nei primi piatti è sempre considerato nelle grammature costruite da ATS per offrire al ragazzo un pasto equilibrato dal punto di vista qualitativo e quantitativo. La distribuzione su richiesta sarebbe fattibile se le/i docenti fossero disponibili a collaborare a livello volontario nell'ambito di un orario definito dalla scuola, ma purtroppo ciò non è possibile e la distribuzione del formaggio al carrello renderebbe impossibile gestire il servizio negli orari previsti dalla scuola.

Si solleva inoltre il problema che, a volte, le pietanze risultano non bene mescolate ed il condimento è molto poco presente in alcuni piatti ed in altri risulta invece eccessivo, rendendo così poco piacevole il pasto. A questo proposito si chiede a Dussman di controllare maggiormente le addette mensa, per

capire se gli ingredienti vengono messi tutti correttamente e si richiede una maggiore attenzione al mescolare in modo omogeneo le pietanze.

A proposito delle addette mensa si sottolinea che alcune volte si sono notate delle difficoltà nel servire il pasto per i tempi ristretti in cui deve avvenire il servizio.

L'insegnante della secondaria solleva un problema nelle sue classi: ci sono molti scarti, soprattutto in una classe, che si rifiuta quasi totalmente di mangiare e talvolta anche di assaggiare le pietanze; gli studenti sono molto critici nei confronti del cibo e si riflette sulla fattibilità di apportare variazioni al menù o di proporre le pietanze in modo diverso.

La Dott.ssa Maffezzoli propone di capire cose piacerebbe trovare ai ragazzi in mensa, partendo da una domanda da fare direttamente agli alunni per valutare poi la fattibilità della variazione.

Si chiede a Dussman di fare maggiore attenzione alla frutta che viene portata in servizio perché si è notata una maturazione per niente omogenea nei frutti che vengono serviti e questo porta ad un grande scarto o rifiuto da parte dei bambini.

Si prendono in analisi i menù speciali che vengono proposti ai bambini occasionalmente e per quanto riguarda il menù di fine anno si chiede a Dussman di apportare una modifica in favore di un menù che potrebbe essere più piacevole per i bambini (bocconcini di pollo panati invece dell'hamburger) e che faciliterebbe anche il servizio che si è notato molto difficoltoso con il menù precedentemente previsto. Si chiede inoltre di poter servire il gelato come dolce, Dussman accoglie in modo positivo, qualora fosse fattibile.

Analizzando le statistiche sugli scarti, si propone di sottoporre anche ai bambini della primaria un questionario di valutazione del servizio mensa, si valuterà con Dussman il tipo di questionario da poter proporre ai bambini.

L'assemblea si conclude alle ore 18:50, in un clima propositivo per poter risolvere alcune criticità osservate.

Trezzo sull'Adda, 23/04/2026