

Presenti:

Sig. Pezzi Antonio (scuola primaria) Sig. Fumagalli Emanuele	Genitori Plesso scuola Primaria
Ivan Furingo (direttore cucina) Cuoche: Carmela – Aurelia Dietista: Piazza Silvia	Sodexo
Dott. Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali del Comune) Dott.ssa Maffezzoli Ilaria (tecnologa alimentare incaricata del servizio di monitoraggio ristorazione scolastica per l'a.s. 2025/2026) Il Sindaco: Siccardi Daniel L'Assessore: Russo Martina	Comune di Ornago Per il Comune di Ornago Comune di Ornago

Ordine del giorno seduta del 11 marzo 2026:

**1. VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:
VALUTAZIONE CONSUMO, GRADIBILITA' DEI PASTI, ANALISI E VALUTAZIONE
DEL MENU IN VIGORE**

Il Dott. Redaelli apre la seduta illustrando gli esiti dei sopralluoghi effettuati dai rappresentanti dei genitori della scuola primaria nelle giornate del 17 dicembre 2025, 26 gennaio 2026 e 26 febbraio 2026.

Gli accessi in mensa hanno consentito di monitorare i seguenti aspetti:

a. Qualità e presentazione dei pasti

- I pasti risultano generalmente ben caldi al momento della somministrazione.
- Le porzioni servite sono coerenti con le indicazioni previste dal menu.

b. Gradimento da parte degli studenti

- I piatti proposti sono stati per lo più graditi dagli alunni.
- Si segnala un minore apprezzamento per alcuni contorni di verdure.

c. Igiene e ordine

- Gli ambienti risultano puliti, ordinati e correttamente igienizzati.

d. Efficienza del servizio

- Il personale mensa è stato valutato come attento, collaborativo e disponibile, anche nei periodi di maggiore affluenza.

e. Attrezzature

- In generale non vengono riscontrate problematiche in merito alle attrezzature del refettorio
- Viene segnalato un utilizzo gradito e funzionale dei nuovi bicchieri in melamina sostituiti dopo richiesta della precedente commissione

Intervento della Tecnologa alimentare:

- La Dott.ssa Maffezzoli ribadisce che eventuali modifiche alla dieta speciale dell'alunno devono essere supportate esclusivamente da idonea certificazione medica; non è pertanto possibile accogliere richieste di variazione formulate sia verbalmente che per iscritto dai genitori. Ogni variazione è subordinata alla presentazione di un nuovo certificato medico sostitutivo del precedente.
- La Tecnologa precisa che per la maggior parte degli allergeni alimentari, non esistono soglie minime riconosciute dalla legislazione vigente (europea) e valide per tutti i soggetti (eccetto per glutine e solfiti). Per tutti gli allergeni, inclusi quelli particolarmente diffusi, quali uovo, arachidi e latte, la soglia di reazione può variare notevolmente da individuo a individuo, rendendo pertanto necessario adottare il massimo livello di cautela nella predisposizione e nella somministrazione delle diete speciali.
- Viene inoltre segnalata una criticità relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari da parte dei fornitori: la dicitura "può contenere tracce di" può risultare fuorviante, in quanto come detto in precedenza non esistono soglie di legge per quasi tutti gli allergeni e anche minime contaminazioni (avvenute in fase di produzione, stoccaggio o trasporto) possono determinare reazioni anche significative in soggetti allergici.

2. DEFINIZIONE E APPROVAZIONE DEL MENU' PRIMAVERILE/ESTIVO 2025-2026

- La Commissione propone di sostituire il cavolo cappuccio con insalata o finocchi, tenendo conto della frequente ripetizione dello stesso ortaggio all'interno del menù, al fine di garantire maggiore varietà e una migliore accettazione da parte degli studenti.
- In relazione alla presenza del gelato (previsto inizialmente nella prima e quarta settimana), si propone la sua parziale sostituzione con yogurt o, in alternativa, con una barretta di cioccolato fondente, si evidenzia inoltre che lo yogurt non ha mai generato segnalazioni negative da parte dell'utenza.
- Si propone di garantire la presenza del finocchio almeno una volta nel menù, prevedendo, in caso di indisponibilità del prodotto fresco, l'utilizzo di quello surgelato.
- Viene infine avanzata la proposta di rendere maggiormente graditi alcuni contorni, introducendo modalità di preparazione più appetibili; si suggerisce di prevedere i cavolfiori gratinati con formaggio grana.

3. PROPOSTE ED OSSERVAZIONI DELLA COMPONENTE DEI GENITORI IN MERITO ALL'EROGAZIONE E ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO

- Si segnala la richiesta di somministrare una porzione aggiuntiva ("bis") di verdure, qualora richiesta dai singoli alunni, compatibilmente con le quantità disponibili, la somministrazione di, al fine di incentivare il consumo di tali alimenti e rispondere positivamente alle richieste manifestate dagli studenti.
- I prodotti ortofrutticoli proposti, quali kiwi e arance, risultano generalmente ben accettati dagli studenti e vengono consumati senza particolari criticità. Diversamente, le banane sembrano riscuotere un minore gradimento e vengono frequentemente lasciate o consumate solo parzialmente. Viene suggerito pertanto di privilegiare, ove possibile, la distribuzione di frutti maggiormente apprezzati dagli alunni.

4. VARIE ED EVENTUALI

- Viene posta una richiesta di chiarimento in merito alla gestione degli alunni di religione musulmana durante il periodo del Ramadan. In tale periodo infatti, gli studenti osservanti non possono consumare cibi o bevande durante l'orario scolastico. Si sottolinea l'importanza di una gestione del servizio mensa che sia corretta e al tempo stesso attenta alle esigenze individuali degli studenti prevedendo modalità organizzative che rispettino il loro digiuno, ed evitando che si sentano esclusi o a disagio mentre gli altri compagni consumano il loro pasto.

Il Responsabile del Settore Affari Generali e Socioculturali
Dott. Filippo Redaelli
documento firmato digitalmente