

Presenti:

Cagliuso Santa (Insegnante scuola secondaria)	Istituto Comprensivo A. Manzoni di Ornago
Bianchini Annalisa (Insegnante coordinatrice scuola primaria)	
Sig. Pezzi Antonio (scuola primaria)	Genitori
Ivan Furingo (direttore cucina) Cuoche: Carmela – Aurelia Dietista: Laura Baldini	Sodexo
Dott. Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali del Comune) Dott.ssa Maffezzoli Ilaria (tecnologa alimentare incaricata del servizio di monitoraggio ristorazione scolastica) Sindaco - Siccardi Daniel Assessore - Russo Martina	Comune di Ornago Per il Comune di Ornago Comune di Ornago

Ordine del giorno:

1. Verifica dell'andamento del servizio di refezione: valutazione consumo e gradibilità dei pasti

Il Responsabile dell'Ufficio Scuola, Dott. Filippo Redaelli, apre la seduta illustrando i risultati dei sopralluoghi effettuati dai rappresentanti dei genitori della scuola primaria presso la mensa scolastica, nelle giornate del 21/01/2025, 27/02/2025 e 25/03/2025.

Gli accessi in mensa sono stati finalizzati a monitorare:

1) Qualità e presentazione dei pasti

- I pasti sono risultati generalmente ben caldi al momento della somministrazione;
- Le porzioni servite sono state coerenti con le indicazioni dietetiche previste dal menu;

2) **Gradimento da parte degli studenti**

- I piatti sono stati generalmente apprezzati, ad eccezione delle verdure cotte al vapore (es. cavolfiori), che hanno ricevuto minor consenso;

3) **Igiene e ordine**

- Gli ambienti della mensa si sono presentati puliti e ordinati, con un'adeguata igienizzazione delle superfici;

4) **Efficienza del servizio**

- Il personale della mensa è stato ritenuto attento e disponibile, anche nei momenti di maggiore affluenza;

5) **Attrezzature**

- È stata segnalata la necessità di sostituire alcuni vassoi deteriorati.

In sintesi, i sopralluoghi restituiscono un quadro generalmente positivo del servizio, con alcuni margini di miglioramento nella varietà e presentazione dei piatti.

2. Proposte e osservazioni della componente genitori

➤ **Menu "no carne"**

Viene riportata l'osservazione da parte di un genitore all'interno di un verbale del sopralluogo mensa in merito alla possibilità di apporre nella bacheca dedicata alla ristorazione scolastica anche il menu "no carne". La tecnologa alimentare esprime la perplessità in merito all'esposizione anche del menu senza carne, ritenendola logisticamente non sostenibile, in quanto comporterebbe la richiesta di esposizione per tutti i menu speciali.

➤ **Supporto da parte dei docenti**

Il Responsabile dell'Ufficio Scuola chiede un supporto degli insegnanti nel filtrare le segnalazioni provenienti dagli alunni, per evitare allarmismi non verificati e l'utilizzo non necessario di risorse. Alcune segnalazioni si sono infatti rivelate infondate o distorte, ma sono state comunque prese in carico dall'ufficio per opportuna verifica.

➤ **Frutta (pere)**

Le insegnanti segnalano che le pere servite risultano spesso troppo dure, rendendone difficile il consumo, in particolare per i più piccoli. Si suggerisce di valutare varietà più morbide o di alternarle con altri frutti di stagione.

➤ **Primo piatto (orzotto)**

Viene rilevata una generale scarsa accettazione dell'orzotto, soprattutto nella versione con crema di zucchine, giudicata poco appetibile. Si propone di limitarne la frequenza, privilegiando alternative più gradite, come il risotto allo zafferano.

➤ **Transizione digitale - Gestione presenze**

È in corso una graduale transizione dal sistema cartaceo a quello digitale tramite tablet, non ancora pienamente attivo a causa di problemi di sincronizzazione. L'obiettivo è l'abbandono definitivo della modalità di rilevazione cartacea.

➤ **Diete speciali e gestione alimentare**

La tecnologa alimentare segnala una situazione critica: un alunno celiaco della scuola secondaria ha assunto più volte pane con glutine in autonomia. Gli insegnanti valuteranno se informare formalmente la famiglia tramite un verbale scritto.

➤ **Sicurezza nel servizio mensa**

La Dott.ssa Maffezzoli evidenzia che gli insegnanti non devono in alcun modo somministrare i pasti agli alunni. Tale compito spetta esclusivamente al personale incaricato, per motivi di sicurezza e responsabilità. Eventuali incidenti (es. scottature) potrebbero comportare conseguenze importanti, con responsabilità non ben definite.

Sottolinea infine l'importanza di un costante monitoraggio del servizio, una comunicazione efficace tra scuola, mensa e famiglie e un buon coordinamento generale.

➤ **Menu e scelte alimentari:**

◦ **Mais**

Le insegnanti propongono l'introduzione del mais quale alimento da inserire nel menù scolastico.

La tecnologa alimentare, tuttavia, esprime parere contrario, ritenendo che l'aggiunta del mais non apporti benefici significativi in termini di gradimento da parte dei bambini e sottolineando che si tratta comunque di una fonte di carboidrati, già presenti in misura adeguata nella dieta.

Anche il direttore della cucina si dichiara contrario all'inserimento del mais, definendolo un prodotto "non buono" sotto il profilo qualitativo e propone in alternativa l'introduzione delle carote baby, ritenute più idonee sia per il valore nutrizionale sia per l'accettabilità da parte dei bambini.

◦ **Pasta integrale**

La dietista propone l'introduzione della pasta integrale per migliorare il profilo nutrizionale, mentre il direttore della cucina, ritiene che peggiorerebbe il gradimento. Si riconosce la necessità di trovare un equilibrio tra valore nutrizionale e apprezzamento da parte dei bambini.

- **Verdure**

La tecnologa alimentare richiede all'appaltatore di rendere trasparente il menu, come richiesto da ATS, evitando diciture generiche (es. : "pesce", "formaggio" o riferimento ad alternative nel menu, e di indicare apertamente il nome della verdura del giorno (di cui si conosce già a priori la disponibilità a differenza della frutta).

La dietista Sodexo suggerisce di non specificarla per evitare un rifiuto anticipato da parte degli alunni.

La tecnologa alimentare ritiene che il problema non si ponga, perché - anticipato o meno - il rifiuto rimane, e la dieta in bianco non è selettiva solo per le verdure, quindi non accoglie il suggerimento e chiede di allinearsi alle richieste espresse.

- **Pane**

La tecnologa alimentare propone l'uso di grissini al posto del pane quando viene servita la pizza.

Viene proposta inoltre di variare la tipologia e la forma del pane (es. pane a fette).

- **Pianificazione Tempistiche commissione mensa per aggiornamento menù e diete speciali**

La dietista avanza la richiesta di pianificare le sedute della commissione mensa con almeno un mese di anticipo rispetto al cambio menù (estivo/invernale), per poter aggiornare e comunicare per tempo le diete speciali alle famiglie.

3. Varie ed eventuali

Interviene il Sindaco per mettere al corrente i presenti della commissione di una criticità che negli ultimi mesi si è andata aggravando: la morosità nel pagamento dei pasti relativi al servizio di mensa scolastica.

Evidenzia come, nonostante i numerosi tentativi dell'Amministrazione di sollecitare i genitori inadempienti – mediante telefonate, email e contatti diretti – persista un numero significativo di nuclei familiari che non ha ancora provveduto al saldo degli importi dovuti.

Si tratta di una situazione che rischia di compromettere l'equilibrio economico del servizio, oltre a risultare iniqua nei confronti delle famiglie che, invece, provvedono regolarmente al pagamento.

Sottolinea con fermezza che l'Amministrazione comunale è pienamente consapevole della delicatezza del tema, soprattutto per le implicazioni che coinvolgono direttamente i minori. Ribadisce che non è intenzione del Comune penalizzare in alcun modo i bambini: l'interruzione del servizio mensa o la somministrazione di pasti ridotti (come avviene in alcuni Comuni) non rappresentano, per questa Amministrazione, strade percorribili, né dal punto di vista etico, né da quello sociale.

Viene quindi annunciato l'avvio di un piano più strutturato per il recupero dei crediti, che prevede la predisposizione di accertamenti ufficiali con l'invio di

comunicazioni formali tramite raccomandata o PEC a tutti i genitori morosi. Qualora tali comunicazioni non sortissero effetto, si procederà con l'affidamento del recupero a società esterne specializzate in riscossione dei crediti. Tale decisione, precisa, non nasce da un intento punitivo, ma dalla necessità di garantire equità e sostenibilità al servizio mensa.

Ricorda, inoltre, che il Comune ha sempre mostrato disponibilità nei confronti delle famiglie in difficoltà economica, offrendo piani di rateizzazione e cercando soluzioni personalizzate.

Tuttavia, molti genitori, pur avendone la possibilità, non aderiscono a tali misure; in alcuni casi si registra un atteggiamento poco collaborativo, che rischia di configurarsi come un abuso della tolleranza istituzionale.

Il Sindaco conclude l'intervento invitando tutti i componenti della Commissione Mensa a rafforzare il dialogo con le famiglie, sottolineando l'importanza di rispondere alle comunicazioni dell'Amministrazione per evitare il ricorso a strumenti legali. Esprime infine l'auspicio che prevalga il senso di responsabilità da parte di tutti, affinché il servizio mensa possa continuare a essere garantito in modo inclusivo, equo e sostenibile.

La Commissione mensa chiude i propri lavori alle ore 19.00

Ornago, 26/05/2025

Dott. Filippo Redaelli
Documento firmato digitalmente