

Presenti:

Sig. Pezzi Antonio (scuola primaria) Sig. Fumagalli Emanuele	Genitori Plesso scuola Primaria
Sig. Pezzimenti Francesco	Genitori Plesso scuola Secondaria
Marcucci Lilia Cagliuso Santa	Insegnanti Istituto Comprensivo Ornago Manzoni
Ivan Furingo (direttore cucina) Cuoche: Carmela – Aurelia	Sodexo
Dott. Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali del Comune) Rhayssa Martins Il Sindaco: Siccardi Daniel L'Assessore: Russo Martina	Comune di Ornago Comune di Ornago

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 1° aprile 2026, 29-30 aprile 2026 e 13 maggio 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.
- In una delle rilevazioni effettuate è stato segnalato che la pasta presentava una cottura eccessivamente avanzata.

b. Gradimento da parte degli studenti

- Nel complesso il gradimento dei pasti da parte degli alunni è risultato positivo.
- Alcuni contorni vegetali, quali piselli, carote e cavolfiori, continuano tuttavia a registrare un livello di gradimento inferiore rispetto ad altre preparazioni.
- Viene evidenziato un buon apprezzamento da parte degli studenti per yogurt e albicocche, particolarmente graditi in tutte le fasce di età.

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.
- Vengono segnalati alcuni ritardi nell'accesso al refettorio da parte di alcune classi della scuola primaria, in particolare delle classi prime, con conseguente rallentamento delle operazioni di somministrazione

e. Attrezzature

- In generale non vengono riscontrate problematiche in merito alle attrezzature del refettorio

2. DEFINIZIONE E APPROVAZIONE DEL MENU' DI FINE ANNO SCOLASTICO

La Commissione esamina la proposta di menù speciale per la conclusione dell'anno scolastico.

Dopo breve confronto, viene condivisa e approvata la seguente proposta:

- panino con hamburger;

- patate al forno;
- melone come frutta.

La Commissione ritiene che tale menù rappresenti una soluzione adeguata per celebrare la conclusione dell'anno scolastico, garantendo al contempo semplicità organizzativa e gradimento da parte dell'utenza.

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

- Un componente genitore della scuola secondaria segnala che, in occasione di una specifica giornata, la pasta servita agli alunni risultava eccessivamente cotta.
- Il Direttore della Cucina, Sig. Ivan Furingo, evidenzia come il servizio sia tenuto a garantire il mantenimento delle temperature previste dalle normative igienico-sanitarie e dalle procedure HACCP, che richiedono il mantenimento dei pasti caldi ad una temperatura superiore ai 65°C durante la fase di somministrazione. Tale circostanza può comportare, soprattutto per le ultime classi servite, una maggiore permanenza del prodotto nei contenitori termici e conseguentemente una cottura più avanzata.
- Lo stesso componente genitore evidenzia inoltre una significativa differenza nei consumi dei primi piatti tra gli alunni delle classi prime e seconde della scuola primaria e quelli delle classi successive. Secondo quanto osservato, le porzioni somministrate ai bambini più piccoli potrebbero risultare eccessive rispetto alle effettive capacità di consumo, con conseguente aumento degli scarti alimentari e minore propensione al consumo delle successive portate, viene inoltre osservato che alcune giornate del menù presentano una presenza significativa di alimenti a base di carboidrati, come ad esempio l'abbinamento pizza e pane.
- In merito a tali osservazioni, il Direttore della Cucina precisa che le grammature adottate dal servizio sono definite sulla base delle linee guida ATS e prevedono già una differenziazione tra la fascia di età 6-8 anni e quella 8-11 anni. Le porzioni distribuite vengono pertanto predisposte nel rispetto delle indicazioni nutrizionali previste per le diverse fasce scolastiche.
- Viene inoltre evidenziato, sempre dal Direttore della Cucina, che la distribuzione del pane costituisce una componente obbligatoria del pasto prevista dagli standard di refezione scolastica e che, nell'ambito delle attività di vigilanza e controllo svolte dagli organismi competenti, possono essere effettuate verifiche in merito alla corretta applicazione delle

grammature previste e alla coerenza tra i quantitativi approvvigionati e quelli effettivamente distribuiti.

- La Commissione prende atto che eventuali modifiche generalizzate delle grammature dovrebbero essere supportate da specifiche valutazioni tecniche e da dati oggettivi sullo spreco alimentare.
- A tal proposito viene condivisa l'opportunità di valutare, nel corso del prossimo anno scolastico, possibili iniziative finalizzate alla misurazione degli scarti alimentari, al fine di acquisire elementi oggettivi utili ad eventuali valutazioni future.
- Nel corso della discussione viene infine richiamato il valore educativo del servizio mensa, sottolineando come l'educazione alimentare debba necessariamente svilupparsi attraverso una collaborazione tra scuola, famiglie e gestore del servizio, favorendo nei bambini l'acquisizione di corrette abitudini alimentari e una maggiore disponibilità all'assaggio di alimenti diversi.

Il Responsabile del Settore Affari Generali e Socioculturali

Dott. Filippo Redaelli

documento firmato digitalmente