



## CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

**OGGETTO:** VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

### VERBALE N°2 – anno scolastico 2025/2026

In data martedì 13 gennaio 2026, alle ore 14.00, presso la sala Giunta del Palazzo Comunale, si è tenuto l'incontro con la Commissione Mensa nelle persone dei sigg.

	<b>P</b>	<b>A</b>
Serena Mazza – Assessore alla Scuola e Infanzia	X	
Roberta Michelari – Istruttore Direttivo Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità	X	
Gisella Giovanetti – Professionista per monitoraggio servizio	X	
Silvia Murgo - Insegnante Scuola Infanzia “R. Cesaris”	X	
Laura Lorti – Genitore Scuola Infanzia “R. Cesaris”	X	
Palumbo Paola – Genitore Scuola Infanzia “R. Cesaris”		X
Giuseppina Stanzione - – Genitore Scuola Infanzia “R. Cesaris”		X
Roberta Gasparri - Insegnante Scuola Infanzia Campania	X	
Luca De Ponti – Genitore Scuola Infanzia Campania	X	
Paola Angellotti – Insegnante Scuola Primaria Dezza	X	
Luca Zambrano – Genitore Scuola Primaria Dezza		X
Luisella Baroni – Genitore Scuola Primaria Dezza	X	
Alberto Manara - Genitore Scuola Primaria Dezza	X	
Camilla Leni – Insegnante Scuola Primaria T. Sarti	X	
Maria Novella Lomi – Genitore Scuola Primaria T. Sarti	X	
Mara Piccirillo - Genitore Scuola Primaria T. Sarti		X
Malvina Kullai - Genitore Scuola Primaria T. Sarti		X
Eloisa Spennati – Responsabile servizio società VIVENDA SPA	X	
Luigi Corsini – Capo Area società VIVENDA SPA	X	
Cuoco incaricato Scuola Primaria Lazio		X
Cuoco incaricato Scuola Primaria Cadorna		X
Lucrezia Finardi – Dietista società VIVENDA SPA		X

#### Ordine del giorno

1. Valutazione menù ATS e nota di riscontro da parte dell'ufficio di competenza.
2. Elaborazione schede di rilevazione (periodo settembre/novembre) predisposte dalla dott.ssa Giovanetti sulla base dei sopralluoghi effettuati dai rappresentanti genitori della commissione.
3. Menù in vigore.
4. Varie ed eventuali.

Hanno partecipato all'incontro

- ✓ la dott.ssa Amalia Campanaro - Responsabile dell'Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità.
- ✓ la dott.ssa Amalia Cancelliere – Dirigente scolastico ICS “G. Dezza”
- ✓ sig.ra Simona Baragona – genitore primaria G. Dezza

Con deliberazione di Giunta Comunale n. 111 del 28.10.2025 è stata istituita la Commissione Mensa per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027.

Per mero errore materiale la sig.ra Simona Baragona – presente all'incontro – non è stata inserita tra i componenti della stessa.

MICHELARI spiega che – appena possibile – si procederà ad una rettifica della suddetta delibera in attesa di verificare anche la partecipazione di alcuni componenti della stessa che, ad oggi, non hanno mai effettuato i sopralluoghi.

Viene affrontato il secondo argomento all'ordine del giorno relativamente all'elaborazione effettuata dalla dott.ssa Giovanetti delle schede di rilevazione dei sopralluoghi effettuati da alcuni commissari. Viene pertanto distribuito il report delle schede rilevate nel periodo settembre/novembre dal quale emergono le principali osservazioni in merito al servizio:

#### ASPETTI POSITIVI

- ✓ la preparazione "manuale" delle polpette di carne è molto apprezzata, si chiede di estendere questa preparazione anche per le polpette di legumi;
- ✓ il pesce è scartato meno rispetto al passato
- ✓ le carni in generale sono molto apprezzate
- ✓ con l'attuale menù si evidenzia meno scarto
- ✓ ottime le lasagne vegetali

#### OSSERVAZIONI EMERSE SU ALCUNE GIORNATE

- ✓ aggiungere spezie all'impanatura del pesce per rendere più gradevole il sapore
- ✓ la frittata non è gradevole
- ✓ le uova strapazzate bruciate
- ✓ le patate in insalata non gradevoli
- ✓ troppo veloce la distribuzione del pasto: i bambini stanno ancora consumando il primo piatto che viene servito il secondo
- ✓ il sapore dello zafferano è troppo marcato
- ✓ gli alimenti sono troppo caldi
- ✓ la pizza presenta una grammatura inferiore a quella prevista
- ✓ la piadina risulta asciutta
- ✓ le classi scendono in refettorio in ritardo e il personale inizia comunque la distribuzione
- ✓ pesce con la pelle
- ✓ le verdure non sono sempre condite adeguatamente
- ✓ troppe verdure surgelate
- ✓ purè granuloso

Si fa presente che alcune delle suddette osservazioni – riferite soltanto a specifiche giornate come sopra specificato - sono già state evase.

GIOVANETTI sollecita tutti i componenti della commissione (genitori e insegnanti referenti) a trasmettere le schede dei sopralluoghi all'ufficio educazione in modo tale che – attraverso l'elaborazione delle stesse - si possa avere un riscontro il più possibile oggettivo sull'andamento del servizio.

MICHELARI spiega che in merito alla valutazione nutrizionale dei menu inviati ad ATS, sia per il menu autunno/inverno attualmente in vigore sia per il menu primavera/estate, è stato espresso **parere non favorevole** per mancanza di alcuni requisiti nutrizionali di base.

In risposta alla suddetta valutazione, l'ufficio di competenza ha dato riscontro motivando che l'introduzione dei nuovi menù proposti deriva dalla procedura esternalizzata della gara d'appalto che – ai sensi del nuovo codice degli appalti – è stata gestita dalla Centrale Unica di Committenza (CUC) di Monza Brianza con Città Metropolitana di Milano.

Pur sapendo che alcuni dei piatti proposti non sono in linea con le indicazioni di ATS, non possiamo non tenere conto del riscontro positivo del menu in vigore che è stato accolto favorevolmente da parte dell'utenza, con una conseguente e importante diminuzione degli scarti.

Naturalmente è possibile fare delle variazioni (ad esempio rispetto agli abbinamenti) e, con l'obiettivo di offrire menu nutrizionalmente sempre più equilibrati, si è pensato di sottoporre all'attenzione della commissione e all'azienda di ristorazione alcune proposte di modifica da apportare al menu in vigore.

GIOVANETTI precisa che le poche modifiche apportate, condivise con i referenti dell'ufficio educazione, tengono conto dei criteri di alternanza giornaliera delle parti proteiche presenti in menu. Questo aspetto è uno dei punti fermi di ATS che prevede sui secondi piatti l'alternanza di formaggio, carne, uova, pesce e legumi.

Ai componenti della commissione viene consegnata la proposta di menu che tiene conto, tra l'altro, delle segnalazioni riportate durante i sopralluoghi (troppa carne presente in menu e troppe verdure crude, in particolare carote). Di seguito le variazioni proposte:

- ✓ il giovedì della prima settimana: fettuccine di totani in sostituzione dei bocconcini di pollo e verdure cotte miste come contorno in sostituzione del purè;
- ✓ il venerdì della prima settimana: insalata verde in sostituzione delle carote e finocchi;
- ✓ il martedì della seconda settimana: uova e contorno di patate e fagiolini in sostituzione dell'arrosto di tacchino e purè;

- ✓ il martedì della terza settimana: polpette di legumi in sostituzione del prosciutto di tacchino;
- ✓ il mercoledì della terza settimana: arrosto di tacchino al posto delle polpette di manzo;
- ✓ il giovedì della terza settimana: broccoli gratinati in sostituzione delle carote julienne;
- ✓ il mercoledì della quarta settimana: passato di lenticchie con patate; frittata e contorno di erbe gratinate in sostituzione della piadina con prosciutto cotto ed Edamer con contorno di insalata mista con carote;
- ✓ il venerdì della quarta settimana: fagiolini in sostituzione delle patate lesse.

Nel menu è stata inserita una giornata (il giovedì della quarta settimana) che prevede un menu speciale, allo scopo di sperimentare nuove e diverse preparazioni rispetto ai piatti conosciuti.

Alla ditta di ristorazione viene chiesto di far pervenire le proposte di MENU SPECIALI da sottoporre alla commissione.

#### OSSERVAZIONI RIPORTATE DAI COMMISSARI

- ✓ sul menu viene richiesto di specificare cosa si intende per pasta mimosa e riso all'inglese (definire gli ingredienti);
- ✓ viene richiesto di spostare la giornata della pizza del venerdì durante la settimana in quanto la pizza viene generalmente consumata a casa durante il fine settimana.

La commissione esprime in generale un giudizio positivo sulla gradibilità del pasto ma viene sottoposto all'attenzione del dirigente scolastico dell'Istituto Dezza - presente all'incontro - il problema delle tempistiche sugli orari di arrivo nel refettorio da parte di alcune classi che spesso scendono in ritardo causando disagi al servizio.

I commissari segnalano altresì che la distribuzione del pasto avviene troppo velocemente. Spesso i bambini stanno ancora terminando il primo piatto che viene distribuito il secondo oppure viene distribuito il primo piatto quando ancora le classi non sono presenti in refettorio.

GIOVANETTI fa presente che il servizio deve invece essere svolto solo quando i bambini sono seduti.

LORTI (genitore infanzia Cesaris) ha riscontrato durante il sopralluogo che le insegnanti della scuola dell'infanzia non mangiano al tavolo con i bambini ma sono separati e chiede chiarimenti al dirigente scolastico.

CANCELLIERE (dirigente ICS DEZZA) spiega che le insegnanti – pur non essendo al tavolo con i bambini per una questione logistica - sono molto attente ai bisogni degli stessi.

GASPARRI (insegnante infanzia Campania) precisa che l'obiettivo è anche quello di rendere i bambini più autonomi.

GIOVANETTI segnala che all'infanzia i bambini non bevono durante il pasto e il pane viene servito quasi a fine pranzo.

Le insegnanti referenti delle scuole dell'infanzia concorderanno con le colleghe modalità comuni circa la distribuzione dell'acqua durante il pasto.

L'insegnante MURGO dell'infanzia Cesaris segnala che il pane risulta piuttosto gommoso.

Negli altri plessi il pane risulta gradito. I commissari faranno ulteriori verifiche rispetto alla gradibilità dello stesso.

ANGELOTTI (insegnante primaria Dezza) riporta che l'impasto della pizza risulta molto gommoso.

Si suggerisce di cambiare impasto e GIOVANETTI chiede ai referenti della ditta VIVENDA che siano i cuochi a provvedere alla farcitura (anche del pomodoro).

ANGELOTTI fa presente che i ravioli di carne in brodo sono stati graditi mentre quelli NO carne erano piuttosto asciutti. Anche le polpette di soia erano piuttosto secche.

Il pesce (merluzzo) presente il venerdì non è stato gradito in quanto piuttosto duro.

MANARA (genitore primaria Dezza) riporta la segnalazione rispetto alla distribuzione delle preparazioni in brodo. Nella giornata dei ravioli in brodo è stata rilevata dallo stesso una enorme differenza nella distribuzione. Chiede una maggiore sensibilizzazione del personale addetto.

LENI (insegnante primaria Sarti) segnala che in generale la frutta è troppo fredda (es. arance) e i kiwi troppo duri.

Prima di concludere l'incontro MICHELARI riporta alcune delle segnalazioni e proposte inviate a mezzo mail dalla signora PICCIRILLO (genitore primaria Sarti):

- ✓ ridurre la presenza di carne durante la settimana ed eliminare gli insaccati, sostituendoli con altre fonti proteiche quali pesce, uova e legumi;
- ✓ introduzione di contorni cotti eliminando qualche porzione di verdura cruda come insalata e/o finocchi;
- ✓ introduzione di nuovi piatti già sperimentati positivamente (es. spatzle di zucca), considerato il buon riscontro avuto con gli spatzle agli spinaci;
- ✓ proposta di una lasagna vegetale, con una sola verdura (escludendo i piselli) oppure con ragù vegetale;
- ✓ altre proposte: pasta con ragù di lenticchie; risotto al pomodoro (che ha avuto buon riscontro); polpette di legumi/pesce e verdure al forno; sformati di verdure di stagione; vellutate di verdure con crostini o cereali.

Non appena la società di ristorazione elaborerà il menu con le opportune modifiche, tenendo conto delle osservazioni/suggerimenti avvenuti durante il presente incontro, lo stesso verrà inviato alla commissione e verrà comunicata la data di partenza.

Si stabilisce di fissare la prossima commissione nella giornata di **giovedì 12 marzo alle ore 14.30**.

La seduta termina alle ore 16.40 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE  
Roberta Michelari