



CITTA' DI MELEGNANO

(Città Metropolitana di Milano)

Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità

OGGETTO: VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA.

VERBALE N°3 – anno scolastico 2025/2026

In data giovedì 12 marzo 2026, alle ore 14.30, presso la sala Giunta del Palazzo Comunale, si è tenuto l'incontro con la Commissione Mensa nelle persone dei sigg.

	P	A
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	
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	
Simona Baragona – 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
Lucrezia Finardi – 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

Per impegni istituzionali è assente l'Assessore MAZZA.

Ordine del giorno

1. Menù primavera/estate
2. Proposte menù speciali e menù festività
4. Varie ed eventuali.

Prima di affrontare gli argomenti all'ordine del giorno MICHELARI comunica che, con deliberazione di Giunta Comunale n. 30 del 24 febbraio 2026, si è proceduto ad una rettifica della costituzione della commissione mensa a seguito delle dimissioni da parte di alcuni componenti della stessa.

MICHELARI introduce il primo punto all'ordine del giorno ovvero il menù primavera/estate che entrerà in vigore a breve. Lo stesso è stato elaborato tenendo conto delle variazioni introdotte con l'attuale menù autunno/inverno, alla luce delle segnalazioni che erano state riportate nell'incontro della commissione mensa dello scorso mese di gennaio ovvero: la sostituzione della piadina in quanto non gradita, troppa carne e verdure ripetitive.

Le modifiche apportate tengono altresì conto dei criteri di alternanza giornaliera delle parti proteiche presenti in menu: formaggio, carne, uova, pesce e legumi.

Viene comunicato ai componenti che, in queste ultime due settimane, sono pervenute all'ufficio educazione diverse segnalazioni di disapprovazione e criticità rispetto al menù autunno/inverno in vigore dopo le variazioni apportate al menu proposto ad inizio anno scolastico.

MICHELARI dà lettura delle segnalazioni ricevute da parte di alcuni genitori dei diversi plessi scolastici che

evidenziano in particolare un peggioramento della qualità del servizio dovuta alla non gradibilità dei piatti presenti in menù quali ad esempio: tortini e polpette di legumi, passato di lenticchie, abbinamento uova/spinaci, piatti a base di uova in generale abbinati a primi piatti non graditi, lasagne vegetariane come piatto unico.

Si segnala che spesso i bambini tornano a casa affamati in quanto ciò che viene servito non è di loro gradimento.

La richiesta, in generale, è quella di riproporre il menù proposto ad inizio anno scolastico con alimenti più consoni e graditi dai bambini, stante altresì il costo pasto sostenuto dalle famiglie.

Nelle schede di assaggio di alcuni componenti della commissione viene segnalata la criticità del piatto unico su una giornata sperimentale a base vegetariana dove lo scarto è stato alto, così come l'abbinamento passato di lenticchie/frittata e spinaci.

Viene data altresì lettura della comunicazione inviata a mezzo mail alla commissione da parte dell'insegnante MURGO – referente della scuola dell'infanzia Cesaris – che segnala alcune criticità emerse negli ultimi mesi, in concomitanza delle variazioni di menù, in particolare: l'aumento delle richieste di diete in bianco e una considerevole quantità di scarto dei tortini con legumi.

Alla luce di quanto esplicitato viene richiesto alla commissione di esprimersi in merito ovvero se ripresentare il menù di gara proposto ad inizio anno scolastico oppure il menù primavera/estate con le variazioni apportate.

MANARA afferma che – sebbene il menù proposto ad inizio anno scolastico non fosse gradito alla commissione per le motivazioni già espresse – non si possono comunque ignorare i segnali di allarme pervenuti al Comune che occorre prendere in considerazione.

Ad esempio, utilizzare la giornata dedicata al MENU SPECIALE per sperimentare nuovi piatti è sbagliato in quanto si rischia di avere un risultato negativo come accaduto.

DE PONTI fa presente che nella giornata del MENU VEGETARIANO, nelle due classi in cui la lasagna non è stata gradita dai bambini, anche le insegnanti non hanno incoraggiato gli stessi all'assaggio. Le altre classi hanno invece apprezzato.

PICCIRILLO (genitore primaria Sarti) chiede di valutare i piatti più critici e alcuni abbinamenti senza per questo minimizzare le segnalazioni ricevute.

GIOVANETTI afferma che la commissione deve esprimersi in merito alla scelta del menù altrimenti il Comune ha la facoltà di ripresentare il menù approvato in gara tenendo conto che – dalle segnalazioni ricevute - la scelta della commissione non rispetta le indicazioni ricevute da parte di altri genitori.

CORSINI (capo Area società VIVENDA) spiega cosa comporta il cambio di menù, nonostante le variazioni possano sembrare minime.

La procedura di gara gestita dalla Stazione Unica Appaltante è risultata molto complessa sia per le stazioni appaltanti che per gli operatori economici. L'offerta economica prevedeva un calcolo in percentuale su tutti i prodotti e per ogni ingrediente previsto nei menù moltiplicato per tutti gli anni scolastici della durata dell'appalto. Per questo diventa difficile elencare quali singoli prodotti forniti sono BIO, DOP, IGP, prodotti locali etc perché i conteggi dei singoli prodotti devono essere trasformati in percentuale.

Per questo motivo è opportuno che la commissione si esprima per la scelta del menù in quanto è necessario per l'azienda al fine di procedere con il ricalcolo dello stesso.

L'obiettivo è comunque quello di rendere appetibile il menù e che i bambini mangino.

MICHELARI precisa che durante la prima riunione della commissione mensa era stato spiegato il motivo per cui tali menù erano vincolanti (come da verbale n. 1 del 23 settembre scorso). Sostituire determinati prodotti significa saper quantificare non solo dal punto di vista nutrizionale ma anche economico il prodotto da sostituire. Naturalmente non è un problema fare delle variazioni di abbinamenti.

I referenti della commissione presenti stabiliscono all'unanimità di approvare il MENU' PRIMAVERA/ESTATE con le variazioni apportate rispetto al menù di inizio anno scolastico tenendo però in considerazione anche alcune segnalazioni riportate.

Viene chiesto alla commissione di valutare le proposte presentate dall'azienda di ristorazione per le giornate dei MENU' SPECIALI e/o di altri suggerimenti.

Mercoledì 1° aprile verrà proposto il seguente MENU' DI PASQUA:

- ✓ Pasta con ricotta e pomodoro
- ✓ Arrosto di lonza alle mele
- ✓ Cavolfiori gratin
- ✓ Colomba

Per il primo giovedì della quarta settimana in cui è previsto il MENU SPECIALE si stabilisce di proporre il MENU' LIGURE: trofie al pesto; farinata di ceci; fagiolini e frutta fresca.

L'insegnante ANGELOTTI fa presente che negli anni scolastici precedenti era stato fatto un progetto con le scuole per la proposta di menù fatti dai bambini.

MICHELARI suggerisce di inserire, magari con il prossimo anno scolastico, nelle giornate di MENU' SPECIALI dei menù proposti dai bambini stessi.

Viene altresì richiesta all'azienda la proposta di MENU' per la fine dell'anno scolastico sia per le scuole primarie che per le scuole dell'infanzia, magari in collaborazione con le insegnanti dei singoli plessi referenti della commissione.

VARIE ED EVENTUALI

Alcuni componenti della commissione chiedono ai referenti dell'azienda di ristorazione la possibilità di far partecipare agli incontri anche i cuochi dei due centri cottura per potersi esprimere in merito alla preparazione dei piatti in menù.

Questo perché è stata rilevata anche una differenza nella preparazione dei piatti.

CORSINI (capo Area società VIVENDA) conferma che – se richiesta – è possibile la partecipazione dei cuochi agli incontri della commissione. Comunica comunque che le ricette e gli ingredienti dei piatti proposti sono assolutamente uguali.

GIOVANETTI fa presente che poi ogni cuoco si esprime in modo personale.

GIOVANETTI chiede altresì di cambiare la tipologia di pesce (merluzzo) non gradito perché piuttosto stopposo. Gradite invece le polpette di merluzzo.

Si stabilisce pertanto di sostituire il merluzzo con le fettuccine di totani che sono state gradite dai bambini.

Si segnala il problema della frutta, in particolare delle pere, troppo dure e immangiabili. Si richiede maggiore varietà di frutta e con il nuovo menù l'introduzione di merende diverse come crackers e yogurt.

Alcuni componenti segnalano che le grammature sono a volte insufficienti specialmente quando in menù sono presenti i bocconcini di pollo molto graditi dai bambini. In particolare, le porzioni delle grammature sono uguali sia per i bambini di prima elementare che per quelli di quinta.

GIOVANETTI afferma che se le grammature (che i commissari devono verificare) sono corrette non è possibile fare diversamente.

Ma se vengono segnalati notevoli scarti le grammature non dovrebbero essere insufficienti. È evidente che sembrano insufficienti nel momento in cui vengono serviti piatti più graditi.

Per rilevare la CUSTOMER SATISFACTION da parte degli alunni, l'azienda propone l'utilizzo di tablet. Si richiede il supporto delle insegnanti presenti durante tale momento che verrà concordato e comunicato per tempo dall'azienda stessa.

Si allega al presente verbale il MENU' PRIMAVERA/ESTATE che entrerà in vigore dopo le festività pasquali.

La seduta termina alle ore 16.50 circa

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE
Roberta Michelari