COMUNE DI MEDIGLIA

COMMISSIONE MENSA
VERBALE RIUNIONE DEL 10/11/2026
PRESSO LA SALA GIUNTA DELLA SEDE COMUNALE

Il giorno 10/11/2026, alle ore 17.00, presso la Sala Giunta della sede comunale, si è riunita la Commissione Mensa.

Sono presenti:

- ☐ Il Presidente, Assessore alla Pubblica Istruzione **Rosa Simone**;
- ☐ Il Direttore di Servizio Divisione Ristorazione della Pellegrini S.p.A., Dott.ssa **Ilaria Canedoli**;
- ☐ Il **DEC** Dott. **Corrado Giannone**
- ☐ Il componente dell'Ufficio Pubblica Istruzione, Dott.ssa **Maddalena Codecasa** con funzione di segretario;

I docenti membri della Commissione:

- ☐ Sig.ra **Pellegrino Maria** (rappresentante della scuola primaria di Bettolino)
- ☐ Sig.ra **Battista Ornella** (rappresentante della Scuola di primaria di Mombretto)

Sono assenti giustificati i docenti membri della Commissione

- ☐ Sig.ra **Sforza Tiziana** (rappresentante della Scuola di primaria di Bustighera)

I genitori membri della Commissione:

- ☐ Sig. **Stefanoni Marco** (rappresentante della scuola infanzia e secondaria di Bustighera)
- ☐ Sig. **Borrelli Gabriele**, (rappresentante della scuola primaria di Bettolino)
- ☐ Sig.ra **Murante Martina** (rappresentante della scuola primaria di Bustighera)
- ☐ Sig.ra **Capasso Valentina** (rappresentante della scuola dell'infanzia di Bustighera)

Sono assenti non giustificati i genitori membri della Commissione

- ☐ Sig.ra **Gambato Camilla** (rappresentante della scuola dell'infanzia di Bettolino)

Apertura dei lavori

Alle ore **17:00**, constatata la validità della seduta, si dichiara aperta la riunione della Commissione Mensa.
L'**Assessore Simone** apre la riunione dando lettura dell'**ordine del giorno**.
Su proposta della **Dott.ssa Ilaria Canedoli**, Direttore di Servizio, partecipa alla riunione la **Sig.ra Marina Masiero**.

Ordine del giorno:
- Menù Autunno/Inverno
- Nuovi mandati dei rappresentanti dei genitori
- Varie ed eventuali.

Menù Autunno/Inverno

Il Menù Autunno/Inverno viene distribuito a tutti i membri della Commissione ed è in vigore dal **16 novembre, con la quarta settimana di rotazione.**

Comunicazioni e organizzazione

In merito alla scadenza del mandato dei rappresentanti dei genitori, avvenuta a giugno 2026, si comunica che la **Sig.ra Murante** è stata riconfermata con decreto sindacale n. 15 del 03/09/2026, mentre il **Sig. Stefanoni** è stato riconfermato e la **Sig.ra Capasso** è stata nominata con decreto sindacale n. 17 del 26/10/2026, con scadenza del mandato al 30/06/2029.
Si ricorda inoltre che il **Sig. Borrelli** era già stato nominato con decreto sindacale n. 21 del 10/11/2025, con scadenza del mandato al 30/06/2028.

Discussione e interventi

Nel corso della seduta vengono affrontati diversi argomenti relativi al servizio di refezione scolastica.

Comunicazioni e segnalazioni relative al servizio

L'**Assessore Simone** richiama l'importanza di una comunicazione tempestiva, corretta e trasparente tra famiglie, personale scolastico e gestore del servizio, sottolineando la necessità che eventuali problematiche riferite dagli alunni vengano preventivamente verificate dal personale docente.
Ribadisce inoltre l'importanza di utilizzare la posta elettronica per le comunicazioni ufficiali, al fine di garantirne la tracciabilità, e invita tutti i soggetti coinvolti a mantenere un confronto costruttivo e rispettoso, evitando la diffusione di informazioni non adeguatamente verificate.
Il **Sig. Borrelli** concorda sull'opportunità che gli alunni segnalino tempestivamente eventuali problematiche agli insegnanti, affinché possano essere effettuate le necessarie verifiche prima di riferire l'accaduto alle famiglie.
Viene inoltre richiamato il ruolo del **DEC**, quale figura incaricata dal Comune di vigilare sulla corretta esecuzione del servizio e sul rispetto delle condizioni contrattuali, nell'interesse dell'Amministrazione e a tutela delle parti coinvolte.

Visite presso i refettori e il centro cottura

L'**Assessore Simone** invita i componenti della Commissione a partecipare attivamente alle attività di osservazione del servizio durante la somministrazione dei pasti presso i refettori scolastici, secondo le modalità previste dal Regolamento della Commissione Mensa.
Ricorda, in particolare, la necessità di essere muniti dell'apposito **tesserino di riconoscimento** e di comunicare preventivamente al Comune la visita.
A tale proposito, viene richiesta la distribuzione dei tesserini di riconoscimento ai componenti della Commissione, al fine di consentire lo svolgimento dei sopralluoghi.

Il **Sig. Borrelli** chiede chiarimenti in merito alle modalità di accesso al centro cottura. Viene precisato che, in tal caso, è necessario prendere preventivamente contatto con il referente della società Pellegrini S.p.A.

Recupero delle merende non consumate e progetto antispreco

Viene ripresa la questione delle merende non consumate dagli alunni, già affrontata durante la precedente seduta della Commissione Mensa del 21 aprile 2026.
In tale occasione, a seguito delle osservazioni dei rappresentanti dei genitori, il **Dott. Giannone** si era riservato di predisporre una comunicazione alla Dirigenza scolastica per valutare la possibilità di consentire agli alunni di portare a casa le merende non consumate, anche in considerazione del fatto che le stesse sono comprese nel costo del pasto sostenuto dalle famiglie.
La comunicazione non è stata successivamente inoltrata in quanto, nel frattempo, si è svolta la procedura di gara per il nuovo affidamento del servizio di refezione scolastica.
A tale proposito viene richiamato il progetto antispreco previsto dalla società Pellegrini S.p.A., riconfermata quale gestore del servizio, che comprende la fornitura agli alunni di apposite **food bag** per consentire il recupero di alimenti non consumati, quali frutta, pane e budini, idonei a essere consumati successivamente.

Il **Dott. Giannone** chiede ai componenti della Commissione di esprimere una valutazione in merito all'iniziativa.
I rappresentanti dei genitori esprimono parere favorevole, ricordando che la proposta nasce dalle richieste delle famiglie.
Anche le rappresentanti dei docenti condividono le finalità del progetto, precisando tuttavia che la sua attuazione dovrà avvenire nel rispetto delle indicazioni della Dirigenza scolastica.

Il **DEC** sottolinea il duplice valore dell'iniziativa: educativo, attraverso la sensibilizzazione degli alunni al recupero del cibo e alla riduzione degli sprechi, ed economico, evitando lo spreco di risorse.

La Commissione esprime complessivamente una valutazione positiva dell'iniziativa, fermo restando il necessario coordinamento con l'Istituto Comprensivo per la sua attuazione.

Educazione alimentare

Nel corso della discussione viene affrontato anche il tema dell'educazione alimentare degli alunni.
Il **Dott. Giannone** evidenzia come tale attività possa essere promossa anche attraverso la proposta di menù regionali, che consentono agli studenti di conoscere piatti e tradizioni gastronomiche differenti.
L'**Assessore Simone** richiama inoltre una precedente proposta del **DEC**, consistente nella realizzazione di brevi filmati, della durata indicativa di tre minuti, nei quali la cuoca avrebbe illustrato la preparazione del pasto del giorno, la provenienza degli ingredienti e le modalità di lavorazione.
I filmati avrebbero potuto essere mostrati agli alunni durante il pranzo, con l'obiettivo di favorire una maggiore conoscenza e valorizzazione degli alimenti proposti.
Viene precisato che tale progetto non è stato attuato.

Gradimento dei pasti e proposte di modifica al menù

Durante l'esame del Menù Autunno/Inverno emergono alcune osservazioni relative al gradimento dei piatti e possibili modifiche alle preparazioni previste.

Succhi di frutta

Le rappresentanti dei docenti segnalano che la spremuta al mandarino confezionata in brick risulta poco gradita agli alunni e propongono di sostituirla con una mousse di frutta, maggiormente apprezzata.
La **Dott.ssa Canedoli**, in rappresentanza della società Pellegrini S.p.A., e il **Dott. Giannone** accolgono favorevolmente la proposta, concordando la sostituzione.

Primi piatti

Le rappresentanti dei docenti riferiscono che il ragù di pesce non incontra il gradimento degli alunni.
La **Dott.ssa Canedoli** precisa che tale preparazione è già stata sostituita nel nuovo menù con mezze penne alla crema di zucca e speck.
La **docente Sig.ra Pellegrino** segnala inoltre che il passato di verdure accompagnato da crostini risulta maggiormente gradito rispetto alla versione con pasta tipo ditalini.
Su proposta delle insegnanti, la **Dott.ssa Canedoli,** in accordo con il **Dott. Giannone**, accoglie la richiesta di introdurre i crostini, inizialmente non previsti nel menù, alternandoli alla pasta nei passati di verdure.

Contorni di verdure

Il **Sig. Borrelli** chiede se sia possibile incrementare la presenza di verdure cotte nel menù.
Il **Dott. Giannone** illustra le preferenze riscontrate tra gli alunni, precisando che risultano maggiormente graditi fagiolini, carote alla julienne o cotte al vapore, lenticchie brasate e insalata iceberg, mentre spinaci, zucchine e piselli incontrano un gradimento inferiore.

Secondi piatti

La **Sig.ra Capasso** chiede se il tonno utilizzato sia un prodotto in scatola e per quale motivo venga accompagnato dalla maionese.
Il **Dott. Giannone** conferma l'utilizzo di tonno in scatola e precisa che l'abbinamento con la maionese è finalizzato a rendere la preparazione maggiormente appetibile agli alunni.
I **Sigg. Borrelli** e **Stefanoni** segnalano che, quando l'uovo viene servito insieme al tonno, risulta talvolta freddo.
Il **DEC** precisa che l'uovo deve essere servito caldo.
La **Sig.ra Capasso** propone inoltre di sostituire la piadina con prosciutto cotto e formaggio con una frittata.
Il **Dott. Giannone** osserva che la piadina risulta particolarmente gradita agli alunni e richiama anche l'importanza della valorizzazione della filiera suinicola.

Dolci

La **Sig.ra Capasso** chiede se la torta prevista nel menù venga preparata direttamente dalle cuoche.

Il **Dott. Giannone** conferma che la preparazione avviene presso il centro cottura.
L'**Assessore Simone** sottolinea l'importanza di questa preparazione, che rappresenta per gli alunni anche un momento di festa e condivisione.

Modalità di comunicazione delle assenze

Il **Sig. Borrelli** chiede se sia possibile comunicare le assenze dal servizio mensa tramite WhatsApp, in alternativa all'invio di SMS.
La **Dott.ssa Canedoli** precisa che la comunicazione può essere effettuata attraverso il portale dedicato, mentre l'eventuale utilizzo di WhatsApp richiede una verifica con il gestore della piattaforma, non essendo tale servizio gestito direttamente dalla società di ristorazione.
Il **Sig. Stefanoni** chiede inoltre se sia possibile comunicare l'assenza già dal giorno precedente.
La **Dott.ssa Canedoli** conferma tale possibilità.

Richiesta del pasto in bianco

Viene ripresa la questione relativa alla richiesta del pasto in bianco, già affrontata in precedenti sedute della Commissione.
Il **Dott. Giannone** ricorda che l'indicazione dei tre giorni consecutivi costituisce un criterio tecnico adottato per la gestione delle diete leggere, non essendo prevista una durata specifica dalla normativa nazionale o regionale né dal Capitolato del servizio.
Precisa inoltre che tale indicazione è finalizzata a rispondere a effettive necessità alimentari e a evitare che il pasto in bianco venga richiesto esclusivamente in alternativa a preparazioni del menù ordinario non gradite.
In merito al conteggio dei giorni, viene chiarito che si considerano i giorni consecutivi di calendario, comprendendo pertanto anche il sabato e la domenica. Di conseguenza, una richiesta effettuata per il venerdì non comporta automaticamente la somministrazione del pasto in bianco nelle successive giornate scolastiche di lunedì e martedì.
Il **DEC** evidenzia infine che, nella programmazione settimanale, le preparazioni maggiormente gradite agli alunni vengono generalmente proposte nei primi giorni della settimana.

Menù natalizio

In vista delle festività natalizie, il **Dott. Giannone** propone per il **16 dicembre 2026** il seguente menù speciale:
Tagliatelle al ragù;
Arrosto di tacchino con crema;
Patate al forno;
Dolce natalizio.

Conclusioni

La Commissione prende atto delle segnalazioni, dei chiarimenti e delle proposte emerse durante la seduta, in un clima di confronto costruttivo, con l'obiettivo condiviso di migliorare continuamente la qualità del servizio di refezione scolastica, promuovere l'educazione alimentare e favorire la riduzione degli sprechi.

Chiusura dei lavori

Il presente verbale viene approvato dai presenti.
Alle ore 18:50, l'Assessore Simone ha dichiarato conclusi i lavori della Commissione.

Copia del presente verbale viene inviata a tutti i componenti della Commissione Mensa, per conoscenza al Dirigente Scolastico presso l'Istituto Comprensivo statale di Mediglia e pubblicato sul sito comunale.

Il Presidente della Commissione
Assessore alla Pubblica Istruzione
legalità e cultura
Rosa Simone

Il Segretario
Maddalena Codecasa