



COMUNE di ABBIATEGRASSO

Settore Servizi alla Persona

Abbiategrasso, 05/12/2025

VERBALE COMMISSIONE MENSA

In data 05 novembre 2025, presso la sede del Comune di Abbiategrasso in Via F.lli Cairoli,1 alle ore 17.00, si è riunita la Commissione Mensa per discutere dei seguenti punti all'ordine del giorno:

1. Chiarimenti e azioni intraprese rispetto all'episodio di disservizio occorso in data 9 ottobre 2025
2. Valutazione proposta menù invernale
3. Verifica programmazione e proposta di programmi da realizzare per il nuovo anno scolastico 2025/2026 riferite alla refezione, "Progetti di educazione alimentare".
4. Varie ed eventuali

L'art. 5 del Regolamento sancisce che:

"Per la validità della seduta è necessaria almeno la presenza della metà dei componenti della Commissione stessa."

Considerato che la Commissione Mensa è costituita da 16 (sedici) componenti, di cui: un rappresentante dei genitori ed un rappresentante degli insegnanti per ciascun plesso scolastico; il Tecnologo Alimentare incaricato dal Comune; l'Assessore alla Pubblica Istruzione.

Considerato che la stessa Commissione risulta validamente costituita con la presenza di almeno 8 (otto) membri, si dà atto che hanno presenziato 13 componenti su 16

La riunione si apre alle ore 17.20

La Dirigente del Settore Servizi alla Persona, Dott.ssa Alessandra Airoldi, introduce i lavori ringraziando i commissari per essere presenti pur trattandosi di una Commissione in regime di *prorogatio*, in attesa che vengano nominati i nuovi Commissari per l'anno scolastico 25/26. Spiega che si darà modo a tutti gli interessati di partecipare, sia ai titolari della nomina che ad eventuali genitori aggiuntivi con l'obiettivo di rendere la Commissione sempre più partecipata ed aperta al contributo di una più ampia utenza. Non da ultimo, verranno nominati anche i commissari per gli asili nido comunali.

La Dott.ssa Preatoni interviene in merito alle criticità del pasto servito il 9 ottobre, ritenuto non conforme alle grammature previste dal capitolato e dalle linee guida ATS



COMUNE DI ABBIATEGRASSO
Settore Servizi alla Persona

Spiega l'importanza di distinguere tra peso a crudo e peso a cotto, evidenziando che la cottura può modificare naturalmente le grammature dei cibi. Tuttavia, riconosce che, nel caso specifico, vi è stato un reale errore nelle quantità servite.

Sottolinea, inoltre, che eventuali anomalie riscontrate durante i pasti devono essere comunicate esclusivamente al Commissario Mensa, evitando la diffusione mediatica di situazioni non accertate, al fine di mantenere un approccio costruttivo e rispettoso sia delle procedure che del ruolo della Commissione stessa

La Dirigente Aioldi comunica ai presenti che è in fase di valutazione la possibilità di acquistare un software per rilevare in tempo reale e monitorare la qualità percepita del servizio di ristorazione scolastica e migliorare la "Customer Satisfaction". Le schede di valutazione, compilate online dai membri della Commissione Mensa, verrebbero automaticamente raccolte in un unico archivio online sempre aggiornato e messe a disposizione dell'ufficio scolastico per la gestione delle non conformità e le attività di monitoraggio, con grafici e statistiche sempre aggiornati. Si introdurrebbe un sistema innovativo e migliorativo nel servizio di controllo della refezione scolastica eliminando gli attuali documenti cartacei da gestire, il rischio di perdita dati, i possibili errori legati alla trascrizione manuale, potendo così ottimizzare i tempi di gestione.

Conferma inoltre la volontà di implementare il numero dei genitori partecipanti alle commissioni mensa così che il giudizio avvenga in occasione di sopralluoghi diretti effettuati durante il servizio e sia quindi un dato oggettivo. Sempre l'assessore informa che sono previsti dei progetti che coinvolgeranno maggiormente i genitori, come visite al centro cottura o l'opportunità di effettuare delle giornate speciali in cui i genitori possano essere maggiormente coinvolti.

La Dott.ssa Federica Boscarato, referente della ditta Sodexo, prende la parola per scusarsi a nome dell'azienda per l'episodio verificatosi il 9 ottobre.

Ribadisce l'impegno di Sodexo al fine di ristabilire il rapporto di fiducia con le famiglie, di consolidare e arricchire le iniziative quali ad esempio la "colazione in pigiama" già sperimentata in alcune scuole dell'infanzia e che ha avuto grande apprezzamento da parte di tutte le famiglie.

L'impegno di Sodexo, oltre a quello di proporre iniziative che vedano maggiormente coinvolte le famiglie nel servizio di ristorazione scolastica, potenziando anche le modalità di comunicazione con le stesse es. cambi di menù.

Le insegnanti della scuola dell'infanzia "Papa Giovanni", precisano che la loro scuola non è stata coinvolta nell'episodio del 9 ottobre, poiché il menù contestato e rappresentato sulla fotografia che è stata fatta circolare su FB, non corrispondeva a quello servito presso il loro plesso.

Le insegnanti segnalano, inoltre, che, nella data odierna, le pere servite presentavano parti annerite all'interno.

L'Assessore Marina Baietta interviene, proponendo di attivare progetti educativi rivolti a genitori e alunni. Tali iniziative dovrebbero mirare ad accrescere la consapevolezza sull'importanza di una dieta equilibrata e sul valore del servizio mensa offerto.



La Dirigente Dott.ssa Alessandra Airoldi condivide l'iniziativa, suggerendo di organizzare:

- laboratori presso il centro cottura di Abbiategrasso per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- pranzi condivisi genitori-figli presso i refettori scolastici, previa autorizzazione dei Dirigenti scolastici.

Vengono poste all'attenzione della Commissione alcune criticità relative alla somministrazione del "bis".

Le insegnanti delle scuole "Colombo" e "Serafino" segnalano che il bis del primo piatto non viene sempre servito.

La Dott.ssa Savoia chiarisce che la disponibilità del bis può variare in alcuni refettori, poiché il numero effettivo dei presenti è talvolta comunicato dopo la preparazione dei pasti. Tuttavia, si impegna a verificare la situazione presso i vari plessi.

La Dott.ssa Pretoni interviene confermando che, nella scuola dell'infanzia, il bis è generalmente sempre presente.

Modifiche approvate al menù autunno/inverno 2025–2026

In accordo con la Tecnologa incaricata, vengono approvate le seguenti modifiche:

Prima settimana:

- Lunedì: uova strapazzate sostituite con frittata
- Giovedì: pasta con crema di ceci e pomodoro sostituita con pasta al ragù di lenticchie e pomodoro

Seconda settimana:

- Giovedì: frittata sostituita con uova sode
- Venerdì: totani gratinati sostituiti con tortino di pesce

Quarta settimana:

- Lunedì: pizza margherita sostituita con pasta al pesto
- Giovedì: pasta al pesto sostituita con pizza margherita

Terza settimana (menù etico-religioso):

- Giovedì: falafel sostituiti con sofficini

Colazione in classe

Si conferma che la colazione in classe verrà organizzata due volte durante l'anno scolastico, a rotazione tra le varie scuole.

La Dott.ssa Savoia presenterà nel corso dell'anno scolastico progetti educativi legati all'alimentazione e alla conoscenza del servizio mensa, da condividere con insegnanti e famiglie.



COMUNE DI ABBIATEGRASSO
Settore Servizi alla Persona

La riunione si conclude alle ore 18.45.

Viene allegato al presente verbale il menù autunno/inverno – anno scolastico 2025/2026, in vigore dal 27 ottobre 2025

Il Presidente

Commissione

Mensa

Ai sensi dell'art. 6 del Regolamento, il presente verbale, nei giorni successivi alla seduta, verrà condiviso con tutti i membri della Commissione, approvato e firmato dal Presidente. L'Ufficio Istruzione provvederà alla pubblicazione sul sito web del Comune. I report discussi in sede di Commissione, inerenti alla qualità del servizio, saranno anch'essi pubblicati sulla piattaforma comunale.