Comune di Ornago
Assessorato all'Istruzione

Verbale
COMENS

Ora inizio 17:30
Ora fine: 19:00

Presenti:

Cagliuso Santa (Insegnante scuola secondaria)	Istituto Comprensivo A. Manzoni di Ornago
Sig. Pezzi Antonio (scuola primaria) Sig. Fumagalli Emanuele	Genitori Plesso scuola Primaria
Sig.ra Lusuardi Anastasia	Genitori Plesso scuola secondaria
Ivan Furingo (direttore cucina) Cuoche: Carmela – Aurelia	Sodexo
Dott. Redaelli Filippo (Responsabile Settore Affari Generali del Comune) Dott.ssa Maffezzoli Ilaria (tecnologa alimentare incaricata del servizio di monitoraggio ristorazione scolastica per l'a.s. 2025/2026) Il Sindaco: Siccardi Daniel L'Assessore: Russo Martina	Comune di Ornago Per il Comune di Ornago Comune di Ornago

Ordine del giorno seduta del 21 novembre:

1. VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Il Dott. Redaelli apre la seduta illustrando gli esiti dei sopralluoghi effettuati dai rappresentanti dei genitori della scuola primaria nelle giornate del **1° ottobre 2025** e **20 novembre 2025**, limitatamente al plesso della scuola primaria.

Gli accessi in mensa hanno consentito di monitorare i seguenti aspetti:

1. **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 menù.

2. **Gradimento da parte degli studenti**

- I piatti proposti sono stati per lo più graditi dagli alunni.
- Si segnala un minore apprezzamento per i contorni di verdure.

3. Igiene e ordine

- Gli ambienti risultano puliti, ordinati e correttamente igienizzati.

4. Efficienza del servizio

- Il personale mensa è stato valutato come attento, collaborativo e disponibile, anche nei periodi di maggiore affluenza.

5. Attrezzature

- Viene segnalato un odore anomalo nei bicchieri di plastica utilizzati presso il plesso della scuola secondaria.
- Il Direttore della cucina propone la sostituzione con bicchieri in melamina, considerata l'impossibilità logistica di trasportare i bicchieri di vetro presso il plesso della scuola secondaria.

Sintesi

Il servizio presenta un quadro generalmente positivo.

2. Proposte e osservazioni in merito all'erogazione alla gestione del servizio.

Segnalazioni della docente del plesso della scuola secondaria

L'insegnante Cagliuso segnala che il tonno servito il lunedì, senza aggiunta di olio, risulta poco appetibile.

Viene poi discussa una possibile rimodulazione del menù, con la seguente ipotesi:

- Lunedì: uova strapazzate
- Mercoledì: lenticchie (in sostituzione delle uova)

- Giovedì: platessa

Intervento della tecnologa alimentare

La tecnologa alimentare, Dott.ssa Maffezzoli, sottolinea che il menù del lunedì, essendo la cucina chiusa la domenica, deve evitare preparazioni che richiedono tempi eccessivamente lunghi o che implichino grandi anticipi di cottura.

Suggerisce di privilegiare alimenti preparabili in giornata, come formaggi e frittate, quando appropriato.

Evidenzia inoltre la buona gradibilità delle lenticchie riscontrata nel sopralluogo effettuato in data odierna alla commissione mensa.

Diete speciali

- Si segnala che alcuni genitori inviano richieste di "dieta in bianco" dopo le ore 9:30, causando difficoltà organizzative. È necessario sensibilizzare le famiglie sul rispetto delle tempistiche.
- Si discute di un caso di allergia/intolleranza per cui il genitore non ha ancora presentato la documentazione prevista.
- Viene evidenziato infine che gli alunni con dieta speciale sono serviti sempre prioritariamente.

Proposte per il menù speciale del 17 dicembre

Per il menù speciale del 17 dicembre viene condivisa la seguente proposta:

- Risotto
- salsiccia
- Verdure
- Pandoro

Organizzazione del servizio mensa

Le cuoche informano che:

- Agli alunni delle classi prime del plesso scuola primaria vengono serviti i pasti direttamente al tavolo, utilizzando i vassoi, per velocizzare il servizio.
- È stato introdotto il nome delle verdure nei menù, garantendo una distribuzione omogenea delle verdure nel corso del mese.

- Rilevano un positivo apprezzamento della pasta integrale
- Il Direttore della cucina segnala difficoltà nella gestione del post-scuola della primaria, durante cui alcuni bambini lasciano i tavoli in disordine.

Proposte della componente genitori

I rappresentanti dei genitori propongono di organizzare un Open Day della cucina per avvicinare la cittadinanza al servizio mensa.

Il Sindaco manifesta disponibilità all'iniziativa, proponendo di realizzarla una volta conclusi i lavori del nuovo refettorio.

Sottolinea, tuttavia, la necessità di valutare con attenzione la gestione degli spazi scolastici, evitando la commistione con le attività della scuola nell'utilizzo degli ambienti.

3. Varie ed eventuali

La prossima seduta della Commissione Mensa viene proposta indicativamente per il giorno venerdì 20 febbraio 2026, al fine di definire quale versione del menu adottare per il periodo primaverile.

il Responsabile del Settore Affari Generali e Socioculturali
Dott. Filippo Redaelli
documento firmato digitalmente

FILIPPO
REDAELLI
17.12.2025
10:48:09
GMT+01:00