

VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA

Data: Lunedì 2 marzo 2026 **Orario:** 18.00 **Luogo:** Sede del Comune di Ossona, Piazza Litta Modignani n. 9

Presenti:

- in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale:
Ass.re Garavaglia Maria Giovanna
- in rappresentanza dei genitori della Scuola Secondaria di Primo Grado:
Poma Lorenzo
- in rappresentanza del Consiglio di Istituto:
Fasani Giulia
- in rappresentanza dei genitori della Scuola Primaria:
Valentini Fabio
- in rappresentanza dei docenti della Scuola Primaria:
Grasso Antonella
- in rappresentanza dei docenti della Scuola Secondaria di Primo Grado:
Gramostini Fabio
- in rappresentanza della ditta Sodexo Italia S.p.A.:
Ceriotti Valentina
Ferrara Maria Pia (cuoca)
- in rappresentanza degli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado:

Poma Giacomo	classe 2^B
Simoncini Thomas	classe 2^B
Colombini Greta	classe 3^B

Ordine del giorno:

1. **Aggiornamento sul nuovo regolamento:** In merito all'aggiornamento del regolamento, l'incontro tra la dirigenza scolastica e i comuni di Casorezzo, Santo Stefano Ticino e Ossona ha definito regole comuni per l'accesso ai plessi, volte a garantire la continuità del servizio e il rispetto delle norme su sicurezza e privacy. Come punto a parte del processo di aggiornamento, sono state inoltre discusse e inserite le procedure relative alle elezioni dei rappresentanti, definendo nel dettaglio i termini della durata in carica, le modalità di rinnovo e i criteri per la surroga dei componenti. Attualmente in attesa di approvazione da parte del Consiglio Comunale.
2. **Organizzazione turni mensa:** In merito all'organizzazione si rileva che la nuova turnazione è stata migliorata e sembra funzionare correttamente. Questo assetto è fondamentale per garantire a ogni classe il tempo necessario per il pasto nel pieno rispetto delle altre, assicurando al contempo i tempi tecnici indispensabili per la pulizia dei tavoli e dell'ambiente. Un eventuale dilungamento dei pasti, infatti, ridurrebbe la finestra temporale dedicata all'igienizzazione, rendendola più rapida e meno efficiente. Inoltre, la puntualità dei turni facilita il cambio con la scuola secondaria, permettendo agli studenti di disporre di un momento meno strutturato prima dell'inizio delle lezioni pomeridiane. In questo contesto, si sottolinea come il pasto rappresenti un momento dall'alto valore educativo, dove l'aspetto relazionale e l'approccio al cibo sono prioritari.

Tale complessità emerge soprattutto con le classi prime, che necessitano di un'accoglienza e di un indirizzo particolare per abituarsi alle nuove routine; per questa necessaria attenzione, a volte risulta difficile restare nei tempi prestabiliti, anche se l'impegno comune sta' nel mantenere un ritmo che consenta a tutti di vivere la mensa serenamente.

Per quanto riguarda gli strumenti di controllo, è stato evidenziato che la scheda di valutazione, utilizzata dai componenti della commissione durante i sopralluoghi e adottata ufficialmente in sede di discussione del nuovo regolamento, si sta rivelando uno strumento funzionale. La sua struttura permette infatti di raccogliere dati in modo ordinato e sistematico, facilitando il monitoraggio dei parametri qualitativi e organizzativi del servizio mensa durante le visite.

3. **Verifica attività di Educazione Alimentare:** le attività sono state diversificate in base all'ordine scolastico, riscontrando una partecipazione molto attiva da parte di tutti gli studenti. Nella scuola primaria, l'intervento ha previsto la visione di un video educativo e una successiva spiegazione, culminando nel momento della colazione condivisa; i bambini si sono mostrati divertiti e sinceramente interessati agli argomenti. Per la scuola secondaria, invece, si è scelto di procedere attraverso tre modalità specifiche divise per classi: un quiz sulla corretta alimentazione, l'analisi della piramide alimentare e un dibattito in classe dedicato al modulo sullo spreco. Gli alunni sono stati molto partecipi e, in linea con quanto deciso in precedenza, l'incontro per la secondaria si è concentrato esclusivamente sul confronto didattico senza includere la consumazione della colazione. Un valore aggiunto fondamentale è stato dato dagli alunni presenti in commissione, che hanno arricchito l'incontro portando la loro esperienza personale, descritta come estremamente positiva.
4. **Monitoraggio e qualità:** Durante la seduta sono state analizzate le rilevazioni degli sprechi, basate sulla compilazione quotidiana di appositi report da parte delle addette. I dati confermano un'evidente correlazione tra la tipologia di piatti e lo scarto prodotto: con i "menù forti" lo scarto risulta pressoché nullo. Tale evidenza permette di distinguere chiaramente tra il gradimento delle pietanze e l'adeguatezza delle porzioni. Tuttavia, il monitoraggio costante diventa ancora più cruciale per la gestione del menu a doppia scelta: l'incrocio tra i dati di gradimento e i report quotidiani è fondamentale non solo per definire la composizione del menù stagionale, ma soprattutto per calibrare le esatte quantità da produrre per ogni singola opzione. L'obiettivo è affinare le proporzioni di preparazione, garantendo la disponibilità dei piatti più richiesti ed evitando, al contempo, la sovrapproduzione delle alternative meno gradite, riducendo così lo spreco già a monte.
5. **Questionario di gradimento:** Durante la seduta vengono analizzati gli esiti dei questionari di gradimento somministrati ad alunni e docenti, dai quali emerge un quadro complessivo di sostanziale soddisfazione, pur con sfumature differenti tra i vari ordini di scuola. I dati evidenziano come la Scuola Primaria esprima il giudizio più positivo: l'84% degli alunni e ben il 92% dei docenti si dichiarano soddisfatti del servizio. Al contrario, nella Scuola Secondaria si riscontra una polarizzazione maggiore: se da un lato la pressoché totalità dei docenti promuove il ristorante scolastico, tra gli studenti la soddisfazione cala al 51%, con quasi la metà degli intervistati che esprime un parere negativo. Esaminando i contenuti nel dettaglio, si rileva che i principali punti di forza risiedono nel fattore umano e organizzativo. La cortesia e la professionalità del personale, unitamente al comfort della

sala da pranzo e alla velocità del servizio, rappresentano gli elementi più solidi e apprezzati in modo trasversale da tutti i gruppi. Anche l'adeguatezza delle porzioni raccoglie pareri generalmente favorevoli, in particolare tra il personale docente. Tuttavia, il monitoraggio mette in luce alcune criticità ricorrenti. Il tema della pulizia generale degli ambienti e delle stoviglie è tra i più dibattuti, risultando critico soprattutto per gli studenti. Parallelamente, emerge la necessità di intervenire sulla qualità culinaria: un miglioramento nel gusto delle ricette, una maggiore varietà del menù e un occhio alla temperatura del cibo. In merito alla metodologia di rilevazione, l'attuale questionario cartaceo risulta eccessivamente pesante da somministrare. Viene pertanto caldeggiata, per le rilevazioni future, un'evoluzione verso strumenti online, ritenuti più agili e immediati. A tal proposito, Sodexo rassicura i presenti confermando che si sta già lavorando allo sviluppo di una versione informatica, con l'obiettivo di renderla operativa per la prossima rilevazione prevista a maggio. Infine, accogliendo le segnalazioni dei docenti e rappresentanti dei genitori della Scuola Primaria relative alle difficoltà di comprensione incontrate dagli alunni più piccoli, si procederà alla verifica ed eventuale semplificazione dei singoli item per rendere il linguaggio dei quesiti più accessibile, garantendo così una rilevazione ancora più fedele alla reale percezione dei bambini.

6. **Varie ed eventuali:** Sul fronte della lotta allo spreco alimentare, è stato confermato che la frutta avanzata viene destinata alla Caritas locale, mentre restano attualmente delle criticità tecniche che non permettono di fare lo stesso per il pane in eccesso. In merito alla richiesta della scuola primaria di distribuire la frutta come merenda, è stato spiegato che al momento non è possibile procedere a causa di vincoli logistici, legati soprattutto alle tempistiche e alle corrette modalità di conservazione.

Per quanto riguarda le diete speciali, un alunno ha sollevato la questione dell'assenza del "bis" per il menù celiaco. È stato chiarito che, essendo prevista una doppia scelta, la pietanza non selezionata funge di fatto da alternativa supplementare; tuttavia, si è ipotizzato di richiedere un eventuale aumento della grammatura delle porzioni per ovviare al problema. Sodexo ha approfondito le modalità di produzione del pasto, con un focus particolare sulle rigorose procedure adottate per evitare le contaminazioni, garantendo così la massima sicurezza per tutti gli utenti.

In merito alle segnalazioni sul servizio mensa, è stato rilevato che il risotto risulta talvolta leggermente al dente; è stato spiegato che ciò dipende dall'utilizzo di una tipologia di riso specifica per la tenuta della cottura, ma è stata comunque avanzata la richiesta di valutare un cambio di qualità.

Per quanto riguarda le classi quarte, è stata segnalata la frequente mancanza della doppia scelta a fine servizio: si procederà quindi a una verifica puntuale delle dosi e del numero di porzioni consegnate. A tal proposito, è stato illustrato che la preparazione dei pasti avviene in tre scaglioni distinti: una prima tranche per le classi dalla 1^a alla 4^a, una per la 5^a e un'ultima dedicata alla secondaria.

In merito al rapporto con le famiglie, è emersa la necessità di promuovere un cambio di mentalità per rendere le segnalazioni davvero costruttive. È stato rilevato che spesso non vengono utilizzati i canali istituzionali (come la scheda sul sito del Comune), preferendo sollevare critiche nelle chat di classe o attendere le riunioni della Commissione. Questo approccio, basato spesso sul pettegolezzo o sul "sentito dire",

non permette di verificare la realtà dei fatti e rende difficile dare ufficialità a eventuali criticità diffuse: senza segnalazioni scritte, diventa infatti complesso portare all'attenzione del tavolo di confronto problemi che restano privi di riscontro documentale.

Per migliorare il servizio, sarebbe utile:

- Utilizzare prioritariamente i moduli ufficiali per garantire tracciabilità e peso alle segnalazioni.
- In alternativa, rivolgersi ai componenti della Commissione affinché possano formalizzare la criticità.
- Sensibilizzare i propri figli a riferire subito eventuali problemi al docente durante il pasto, il quale provvederà a sua volta a segnalare.

L'obiettivo è trasformare il malcontento informale in un flusso di informazioni concreto, basato su fatti documentati, per permettere alla Commissione di portare al tavolo i problemi con dati oggettivi e confrontarsi efficacemente con i fornitori del servizio.

Chiusura della riunione: La riunione si è conclusa alle 20.20 con un ringraziamento a tutti i partecipanti per il loro contributo e impegno.

Il presidente

Lorenzo Poma