

VERBALE COMMISSIONE MENSA

10 NOVEMBRE 2025 ORE 16:45

Sono presenti: Lorena Vedovato (Sindaco di Dormelletto, in qualità di Presidente), dott.ssa Camilla Pagnolato (Responsabile area scolastica Comune di Dormelletto, con il ruolo di Segretario), dott.ssa Erika Lazzari (Istruttore presso area scolastica Comune di Dormelletto), Eduardo Pascolo e Silvia Folino (rappresentanti di Dussmann Service Srl quali Responsabile del servizio di ristorazione e cuoca), Sabrina Dragone ed Evelina Cammarota (rappresentanti genitori scuola primaria “De Amicis”), Giulia Bruno (rappresentante genitori scuola dell’infanzia “Tesio”), Stefania Bruschi e Maria Cristina Saglimbeni (insegnanti scuola primaria “De Amicis”), Marinella Fanchini (Cooperativa appaltatrice del servizio assistenza mensa presso scuola primaria “De Amicis”).

Introduce il Sindaco, ringraziando per la partecipazione e facendo i migliori auguri di buon lavoro. Prosegue la dott.ssa Camilla Pagnolato che dichiara aperta la riunione, finalizzata a raccogliere osservazioni e critiche costruttive. La dott.ssa Erika Lazzari aggiunge che ad agosto 2026 scadrà l’appalto in essere con l’attuale ditta Dussmann; pertanto, in questa sede o nelle prossime settimane potranno essere accolti positivamente eventuali suggerimenti migliorativi del servizio. Si specifica che a partire dall’entrata in vigore del menù autunno-inverno sono state recepite le nuove direttive regionali trasmesse dall’ASL, che non prevedono più la somministrazione del prosciutto cotto, propongono saltuariamente alimenti integrali e introducono con maggior frequenza i piatti a base di legumi. A tal fine, la cuoca si impegna nel proporre ai bambini una rotazione dei legumi, cucinati con ricette il più possibile varie per favorirne l’apprezzamento e il consumo.

Intervengono le maestre della scuola primaria De Amicis, che riportano una criticità segnalata dagli alunni riguardante l’eccessiva cottura della pasta in bianco, tanto che la pietanza rimane collosa e non sarebbe gradita dai bambini. I Rappresentanti di Dussmann comunicano di non aver avuto prima segnalazioni in merito e cercheranno di migliorare il grado di cottura.

Interviene Sabrina Dragone che evidenzia come i tempi di scodellamento sarebbero troppo lunghi, raggiungendo a volte anche 40 minuti prima che l’ultima classe servita inizi a mangiare. Tale problema era già sorto in passato ed era stata individuata l’opportunità di far ruotare le classi terza, quarta e quinta (servite dopo le classi dei più piccoli) per far sì che non fossero sempre e solo i bambini delle classi quinte a mangiare per ultimi. Oltre a ciò, l’altro genitore rappresentante della scuola primaria, Evelina Cammarota, aggiunge che l’ambiente sarebbe eccessivamente rumoroso. Per far fronte a questa criticità già emersa in passato, la referente del servizio di assistenza mensa ha spiegato che sono già state sperimentate numerose iniziative, ma senza ottenere il successo sperato. Si deve mettere in conto che i bambini, dopo un’intera mattinata passata nelle aule, trovano uno sfogo durante il momento del pranzo, con la confusione che ne deriva.

Una soluzione, avanzata sia dalle maestre che dai genitori presenti, per migliorare da un lato le tempistiche di sporzionamento, dall’altro la rumorosità degli ambienti, potrebbe essere quella di concedere, ai bambini delle classi di prima e seconda, l’ingresso anticipato di 10-15 minuti al refettorio, prevedendo contestualmente la loro uscita anticipata di altrettanti minuti, in modo tale da portarsi avanti con il servizio e avere un vantaggio anche in termini di rumorosità, dilazionando la presenza dei bambini nella stanza. Questa operazione comporterebbe un impegno aggiuntivo per gli addetti al servizio mensa; pertanto, tale proposta dovrà essere valutata dall’Amministrazione, anche per gli eventuali stanziamenti necessari.

Le maestre della scuola primaria sottopongono inoltre il problema della ripetitività della mela come frutto. La cuoca risponde che in alcuni periodi, dovendo approvvigionarsi da produttori biologici, la variabilità dei prodotti non è ampia. Le maestre aggiungono che sarebbe utile proporre le mele già tagliate per invogliare i bambini a mangiare anche solo qualche fesa, tuttavia i numeri delle presenze non consentono tale operazione da parte del personale presente. In seguito all'intervento della sig.ra Dragone e dopo un breve dibattito, si conviene che si potrebbero dotare le inservienti di un tagliamela da utilizzare almeno per i bambini più piccoli e limitare gli avanzi.

Infine, la dott.ssa Camilla Pregnolato ricorda le regole per effettuare i sopralluoghi, sempre in coppia e previa autorizzazione della dirigente scolastica. A tal proposito, si ribadisce che i commissari con comprovata allergia o intolleranza alimentare non possono assaggiare i cibi, ma devono limitarsi a valutare tutti gli altri aspetti previsti dal proprio ruolo, compilando poi singolarmente la relativa scheda di valutazione.

Si richiede inoltre di ricordare ai genitori dei bambini iscritti al servizio di voler disdire per tempo il pasto (entro le ore 9:00 del giorno della disdetta), altrimenti l'addebito è previsto e dovuto.

La riunione si conclude alle ore 17:50.